

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к составам горьких настоек.

Известна горькая настойка "Козацька фортеця" [Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. Київ, 1994, с 168], содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, дм <sup>3</sup>
Ароматный спирт ржаных сухарей	дм <sup>3</sup>	60,0	—
Ароматный спирт кориандра	дм <sup>3</sup>	1,5	0,0035
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм <sup>3</sup>	Из расчета на крепость купажа 40% об.	—

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, дм <sup>3</sup>
Ржаные сухари	2,4	—
Кориандр посевной (плоды)	0,5	0,005

Получают бесцветную горькую настойку крепостью 40 об.% со слегка пекучим вкусом и водочным ароматом с оттенком кориандра.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонный без оригинальности пекучий вкус и водочный аромат.

Наиболее близкой является настойка "Старка" [Рецептури лікєро-горілочних 10 напоїв і горілок Київ, 1994, с 200], содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
Настойка "Старка" 1 слива	дм <sup>3</sup>	240,0
Портвейн	дм <sup>3</sup>	1000,0
Коньяк	дм <sup>3</sup>	500,0
Ванилин 1:10	дм <sup>3</sup>	0,1
Сахарный сироп 65,8%-ный	дм <sup>3</sup>	100,0
Колер	кг	9,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм <sup>3</sup>	Из расчета на крепость купажа 43% об.

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
Листья яблонь "Розмарин"	кг	22,0
Листья груш "Александр Бере"	кг	8,0
Портвейн белый крепостью 18-19%	дм <sup>3</sup>	1000,0
Коньяк крепостью 40-42%	дм <sup>3</sup>	500,0
Ванилин	кг	0,01
Сахарный сироп 65,8%-ный	кг	87,0
Колер	кг	9,0

По указанной рецептуре получают горькую настойку коричневого цвета, вкус слегка жгучий, аромат сложный с примесью коньячного.

Недостатком указанной горькой настойки является ее многокомпонентность, причем использование для приготовления настойки листьев яблонь и груш ограничено сортами "Розмарин" и "Александр Бере". Также не отличается оригинальностью слегка жгучий вкус и сложный аромат с преобладанием аромата коньяка.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с оригинальным винным вкусом и ароматом путем смешивания необходимых компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей коньяк, сахар, портвейн, спирт этиловый ректификованный и воду согласно изобретению дополнительно содержится калий перманганат при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Наименование	Количество
Коньяк	3-7
Портвейн	8-12
Сахар	0,1-0,3
Калий перманганат 0,1%	0,01-0,05
Спирт этиловый ректификованный	39-41
Вода питьевая умягченная	Остальное

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 40 об.% от светло-желтого до светло-розового цвета с мягким слаженным вкусом и винным букетом в аромате.

Горькая настойка готовится следующим образом.

Сначала готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь крепостью 39 об.%, куда вводят калий перманганат 0,1%-ный, растворенный в небольшом количестве сортировки, затем вводят сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, портвейн и коньяк. Смесь доводят до заданного объема, тщательно перемешивают, фильтруют и подают на розлив.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан на 100 л задают приготовленную из заранее обработанных компонентов сортировку - смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой умягченной крепостью 39 об.%, затем вводят калий перманганат 0,1%-ный, растворенный в количестве 0,03 л в 1 л воды. Затем вводят сахар в виде заранее приготовленного по традиционной схеме сахарного 65,8%-ного, в котором содержится 0,2 кг сахара. После задают портвейн в количестве 10,0 л, коньяк в количестве 5,0 л и доводят водой до заданного объема. Всю купажную смесь тщательно перемешивают, затем фильтруют и проводят лабораторные исследования. При необходимости уточняют крепость водки, добавляя расчетное количество спирта и готовый напиток - горькую настойку направляют на розлив.

По указанному примеру получают горькую настойку светло-коричневого цвета крепостью 40 об.% с вкусом мягким слаженным и гармоничным, и винным букетом в аромате.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные баллы.

Горькая настойка производится промышленным способом на имеющемся на ликеро-водочном предприятии оборудовании.

Ингредиенты на 100 л	Примеры				
	1	2	3	4	5
Коньяк	2	3	5	7	8
Портвейн	7	8	10	12	13
Сахар (кг)	0,08	0,1	0,2	0,3	0,31
Калий перманганат	0,009	0,01	0,03	0,05	0,051
Спирт этиловый ректификованный (л)	39	39	40	41	41
Вода питьевая умягченная (л)	51,911	49,99	44,77	39,65	37,639
Выводы	Не замечен слаженный вкус и винный аромат	Замечен мягкий слаженный вкус и винный букет в аромате	Ярко выражен слаженный вкус и винный букет в аромате	Ярко выражен вкус и винный букет в аромате	Мягкий вкус и винный аромат отсутствуют, преобладает горький водочный вкус
Дегустационный балл по 10-балльной системе	8,3	8,9	9,4	9,3	8,7