

Изобретение относится к пищевой промышленности, к ликеро-водочному производству, а именно к десертным напиткам.

Известен аперетив "Невский" [1], который содержит на 1000 дал л:

Настой аперетива "Невский" I и II сливов 250,0

Ванилин 1:10 2,0

Коричное масло 0,060

Сахарный сироп 65,8%-ный 1150,0

Колер 12,0

Лимонная кислота 35,0

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода На крепость купажа 18%

Расход ингредиентов на 1000 дал.

Для получения настоя, кг.

Кардамон (плоды) 0,60

Полынь горькая (листья и верхушки) 3,30

Мята перечная 1,80

Кориандр посевной (плоды) 0,60

Анис обыкновенный (плоды) 1,10

Зверобой пронзенный (листья и цветы) 2,60

Душица обыкновенная (верхушки цвет.стеблей) 1,40

Донник лекарственный (верхушки цвет, стеблей) 2,8

Тимьян обыкновенный (надземная часть) 0,7

Мелиса лекарственная (листья, верхушки цвет, и стеблей) 1,2

Перец стручковый красный (плоды) 0,4

Коричное масло 0,006

Ванилин 0,20

Сахар 1000,0

Лимонная кислота 35,0

Колер 12,0

По данному составу получают десертный напиток аперетив крепостью 18% об., светло-коричневого цвета, вкус слегка жгучий, аромат пряный.

Недостатками указанного напитка является монотонность вкуса при большом количестве сложнодоступных компонентов.

Наиболее близким по составу и характеристике является аперетив "Нектар" [2], который содержит на 1000 дал напитка, л:

Настой аперетива "Нектар" I и II сливов 140,0

Настой горького миндаля I и II сливов 8,5

Сахарный сироп 65,8% ный 1150,0

Лимонная кислота 35,0

Колер 2,0

Тартразин 0,10 По расчету на крепость купажа 25%

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода

Расход ингредиентов 1000 дал для получения водно-спиртового настоя аперетива, кг:

Липовый цвет 1,0

Душица обыкновенная (цветущие верхушки стеблей) 5,0 '

Мята перечная (листья) 2,0

По указанному составу получают десертный напиток крепостью 25 % об., золотисто-желтого цвета, кисло-сладкого прохладного вкуса с медовым ароматом.

Недостатками указанного напитка является монотонный общеизвестный вкус и аромат.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание десертного напитка крепостью 25% об с использованием настоев целебных трав с высокими оригинальными органолептическими показателями этого напитка.

Поставленная задача решается тем, что в ликере десертном, содержащем водно-спиртовые настои душицы, мяты, плодов миндаля, колер, тартразин, сахарный сироп, спирт этиловый ректификованный и воду согласно изобретению дополнительно содержит водно-спиртовой настой чабреца, корицы и малиновую эссенцию при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Водно-спиртовой настой чабреца 0,3-0,9

Водно-спиртовой настой душицы 0,1-0,5

Водно-спиртовой настой мяты 0,1-0,5

Водно-спиртовой настой плодов миндаля 0,1-0,3

Водно-спиртовой настой корицы 0,1-0,3

Сахарный сироп 32,51-36,51

Колер 0,03-0,11

Малиновая эссенция 0,0005-0,0015

Тартразин 0,000005-0,000015

Спирт этиловый ректификованный

96%-ный при 22°C 22,3-28,3

Вода Остальное

Благодаря содержанию в напитке пряно-ароматического сырья в виде водно-спиртовых настоев чабреца и корицы, а также малиновой эссенции совместно со всеми другими компонентами десертный ликер приобретает оригинальную гармоничную мягкость во вкусе и аромат летнего разнотравья степей. Кроме того,

напиток обладает тонизирующим и целебным действием

Напиток имеет янтарный цвет. Крепость 25% об.

Предложенный напиток готовят следующим образом.

Для приготовления ликера десертного 100 л используют следующие ингредиенты, спирт этиловый высшей очистки по ГОСТ 5962-67; воду питьевую по ГОСТ 2874-73 с жесткостью до 1 мл-экв/л для естественной неумягченной воды и 0,36 мг-экв/л для умягченной воды.

Настои I и II сливов чебреца, душицы, мяты, миндаля и корицы.

Первоначально готовится расчетное количество водно-спиртовой смеси - 100 л крепостью 25 об.%, куда при непрерывном перемешивании добавляют заранее приготовленные по известной технологии водно-спиртовые настои пряно-ароматического сырья (см. таб/1.) в количестве соответственно 0,6 л чебреца крепостью 53 % об., 0,3 душицы крепостью 53% об., 0,3 мяты крепостью 42% об., 0,2 л миндаля крепостью 53% об., 0,2 л корицы крепостью 55% об. Все тщательно перемешивают и добавляют 34,5л л сахарного сиропа 65,8%-ного заранее приготовленного по известной технологии.

После очередного перемешивания вводим краситель - колер в количестве 0,07 кг и тартразин 0,00001 кг.

После перемешивания вводим малиновую эссенцию 0,001 кг. Проводим очередное перемешивание и задаем расчетное количество спирта 96% ного при температуре 22°С в количестве 25,3 л и воды до объема 100 л и крепости напитка 25% об., проверяя в лабораторных условиях крепость напитка.

Напиток выдерживают в течение 2 суток для прохождения ассимиляции, затем фильтруют и (при необходимости), если показывают лабораторные проверки, доводят до нужной крепости 25% об.

Аналогично описанному примеру было проведено 5 вариантов приготовления напитка и данные занесены в таблицу.

Из таблицы видно, что оптимальными примерами являются 2, 3, 4, которые показывают высокие органолептические показатели и проявляют в напитках оригинальную гармоничную мягкость во вкусе и аромат летнего разнотравья степей.

Компоненты	Примеры				
	1	2	3	4	5
Водно-спиртовые настои					
чебреца	2,0	0,3	0,6	0,9	1,0
душицы	0,05	0,1	0,3	0,5	0,55
мяты	0,05	0,1	0,3	0,5	0,55
плодов миндаля	0,05	0,1	0,2	0,3	0,35
корицы	0,05	0,1	0,2	0,3	0,35
Сахарный сироп	32,0	32,51	34,51	36,51	37,02
65,8%-ный	0,02	0,03	0,07	0,11	0,12
Колер					
Малиновая эссенция	0,0004	0,0005	0,001	0,0015	0,0016
Тартразин	0,000004	0,00005	0,00001	0,000015	0,000016
Спирт этиловый ректификованный					
96 %-ный при 22°С	21,8	22,3	25,3	28,3	28,8
Вода	43,93	44,46	38,52	32,58	31,26
Выводы	Вкус не слаженный, не проявлен аромат разнотравья	Вкус гармоничный, замечен аромат разнотравья	Вкус оригинальный, гармоничный, мягкий, аромат летнего разнотравья	Вкус гармоничный мягкий, проявлен пряный аромат разнотравья	Вкус излишне резкий, не замечено проявления пряного аромата разнотравья
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,9	9,5	9,8	9,6	9,0