

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликероводочному производству, к составам водок.

Известна водка "Суханівська" [Рецептури лікєро-горілочних напоїв І горілок. - Київ, 1994, с. 262], содержащая на 1000 дал:

Сахар, кг	5,0	
Гидрокарбонат натрия, кг	0,9	
Лимонная кислота, кг	1,0	
Спирт этиловый, ректификованный "Экстра", дм <sup>3</sup>		Из расчета на крепость купажа 10 об. %
Вода питьевая умягченная	Остальное	

По указанной рецептуре получаем водку крепостью 40 об. % с вкусом мягким и ароматом характерным водочным.

Недостатками указанной водки являются монотонный вкус без оригинальности и не оригинальный аромат.

Наиболее близкой по составу является водка "Одесса" [Рецептури лікєро-горілочних напоїв І горілок. Київ, 1994, с. 257], содержащая на 100 л:

Сахар, кг	0,15	
Гидрокарбонат натрия, кг	0,008	
Уксусная кислота, кг	0,005	
Спирт этиловый, ректификованный "Экстра", дм <sup>3</sup>		Из расчета на крепость купажа 40 об. %
Вода питьевая умягченная	Остальное	

По указанной рецептуре получаем водку с крепостью 40 об. %, с вкусом мягким без постороннего привкуса и ароматом характерным водочным.

Недостатками указанной водки являются монотонный вкус и аромат без оригинальности.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки с оригинальным вкусом без горечи, свойственной крепким алкогольным напиткам, и без водочного аромата путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что водка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную, сахар, карбоновую соль натрия и пищевую кислоту согласно изобретению в качестве карбоновой соли натрия содержит двууглекислый натрий, а в качестве пищевой кислоты - лимонную кислоту при следующем соотношении ингредиентов, в об. %:

Сахар	0,01-0,03	
Двууглекислый натрий	0,01-0,03	
Лимонная кислота	0,006-0,0	
Спирт этиловый ректификованный		38-42
Вода умягченная	Остальное	

По указанной рецептуре получаем водку крепостью 40 об. % с оригинальным вкусом без горечи, свойственной крепким алкогольным напиткам, и без характерного для водки аромата.

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, таких как двууглекислый натрий и лимонная кислота совместно со спиртом этиловым ректификованным, сахаром и водой умягченной получаем водку с оригинальным вкусом без горечи, свойственной крепким алкогольным напиткам и нехарактерным для водки ароматом.

Сочетание карбоновой соли - двууглекислого натрия с лимонной кислотой вносит мягкость и снимает горечь напитка.

Водка готовится следующим образом. Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 40 об. % - воду со спиртом, которую пропускают через угольную колонку для очистки, а затем вводят сахар, предварительно приготовив из него сахарный сироп 65,8%-ный, после вводят последовательно двууглекислый натрий и лимонную кислоту, предварительно растворив их в умягченной воде из общего количества, тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость водки, добавляя расчетное количество спирта.

Пример. В купажный чан емкостью 100 л вносят спирт этиловый в количестве 40 л и воду в количестве 59 л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь, которую пропускают через угольную колонку для очистки. Затем в купажный чан вносят сахарный сироп 65,8%-ный в количестве сахара 0,02 кг. Затем задают последовательно двууглекислый натрий и лимонную кислоту в количествах соответственно 0,02 и 0,008 кг, предварительно растворенные в 10-кратном количестве умягченной воды, взятой из общего количества воды. Затем раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют на разлив.

По указанной рецептуре получают водку особую крепостью 40 об. % с оригинальным вкусом без горечи, свойственной крепким алкогольным напиткам.

Дегустационный балл по 10-ти бальной системе - 9,5.

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

Водка готовится производственным способом на основе имеющегося на ликероводочном предприятии оборудования.

Ингредиенты на 100 л	Примеры				
	1	2	3	4	5
Сахар, кг	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
Двууглекислый натрий, кг	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
Лимонная кислота, кг	0,005	0,006	0,008	0,01	0,011
Спирт этиловый ректифи- кованный, л	38	38	40	42	42
Вода умягченная, л	61,085	61,074	59,952	57,93	57,919

Продолжение таблицы

Ингредиенты на 100 л	Примеры				
	1	2	3	4	5
Выводы	Вкус разла- жен, присут- ствует резкий во- дочный аро- мат	Вкус слажен- ный, без го- речи, слабый водочный аромат	Вкус слажен- ный, гармо- ничный, без горечи, во- дочный аро- мат отсутствует	Вкус слажен- ный, мягкий, водочный аромат отсут- ствует	Вкус резкий, с содовым привкусом, водочный аромат отсут- ствует
Дегустационный балл по 10-баль- ной системе	8,3	9,1	9,5	9,2	8,4