

Изобретение относится к ликероводочному производству и предназначено для приготовления крепких алкогольных напитков.

Из существующего уровня техники, относящегося к рассматриваемой области, наиболее близким к заявляемому изобретению является водка особая, содержащая на 1000 дал: 50 дм ароматного спирта веток черной смородины, 20,0 кг меда и водно-спиртовую жидкость крепостью 40% об. %- остальное [Рецептурник ликероводочных напитков и водок. - К.: Госпищепром Украины, 1994. - С. 277].

Заявляемое изобретение совпадает с известной водкой особой по следующей совокупности существенных признаков: содержит ароматный спирт веток смородины, мед и водно-спиртовую жидкость.

Однако известная водка особая не обеспечивает технического результата заявляемого изобретения, что обусловлено качественным и количественным составом входящих в нее компонентов, и придающих водке особой слегка пекущий вкус, и выражений аромат смородины.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в создании такой водки особой, которая благодаря изменению ее качественного и количественного состава, обеспечивала создание новых органолептических свойств - мягкость и гармоничность во вкусе в сочетании со слаженным едва ощутимым ароматом вишни и смородины.

Поставленная задача решается в водке особой, содержащей ароматный спирт веток смородины, мед и водно-спиртовую жидкость тем, что согласно предмету изобретения, она дополнительно содержит, ароматный спирт веток вишни, при следующем соотношении компонентов, дм³ на 1000 дал готового продукта:

Ароматный спирт веток черной смородины 45,0-55,0

Ароматный спирт веток вишни 28,0-32,0

Мед 6,4-7,8

Водно-спиртовая жидкость Остальное

Заявляемая совокупность существующих признаков обеспечивает технический результат, состоящий в обеспечении у водки особой "Ятрань" мягкости и гармоничности во вкусе в сочетании со слаженным едва ощутимым ароматом смородины и вишни.

При выходе за заявленные интервалы содержания компонентов водки особой "Ятрань" указанный технический результат не проявляется:

- при приготовлении водки особой с содержанием компонентов меньшим, чем нижние значения заявленных интервалов содержания компонентов, она не обладает мягкостью во вкусе в сочетании со слаженным едва ощутимым ароматом вишни и смородины;

- при приготовлении водки особой с содержанием компонентов большим, чем верхние значения заявленных интервалов содержания компонентов, она не обладает мягкостью во вкусе в сочетании со слаженным едва ощутимым ароматом вишни и смородины, аромат которых выражен сильно и ощущается в виде отдельных тонов, напиток слегка опалесцирует.

Предложенную водку особую "Ятрань" готовят следующим образом.

Предварительно, из входящего в состав особой водки растительного сырья готовят ароматные спирты по любому из известных методов. Для приготовления ароматных спиртов используют ветки черной смородины 7-9 кг на 7,5-8,5 дал водно-спиртовой жидкости крепостью 50;% об., выход ароматного спирта-5,0 дал, крепость - 75% об., ветки вишни 5-7 кг на 5,0 дал водно-спиртовой жидкости крепостью 50% об., выход ароматного спирта 3,0 дал, крепость 75% об.

Для приготовления водно-спиртовой жидкости используют питьевую воду, которая прошла стадию очистки от солей. Обработанная вода из напорного сборника самотеком подается в сортировочную емкость, где она смешивается со спиртом этиловым ректифицированным высшей очистки, смешивание осуществляют с помощью сжатого воздуха.

Спирт и воду смешивают с таким расчетом, чтобы получить сортировку крепостью 40 % об,

Приготовленную водно-спиртовую жидкость подвергают очистке сперва на песочном фильтре, затем на угольной колонке, после чего осуществляют заключительную фильтрацию на песочном фильтре,

После очистки, водно-спиртовую жидкость направляют в сборник готовой продукции, где осуществляют ее смешивание с компонентами в соответствии с рецептурой: на 1000 дал готовый водки особой "Ятрань" добавляют ароматный спирт веток черной смородины в количестве 45,0-55,0 дм³, ароматный спирт веток вишни - 28,0-32,0 дм³, и мед в количестве 6,4-7,8 дм³. Смешивание компонентов водки особой с водно-спиртовой жидкостью осуществляют при постоянном перемешивании.

Приготовленная таким образом водка особая обладает следующими органолептическими свойствами: цвет - прозрачная бесцветная жидкость, вкус мягкий, гармоничный, слаженный с едва ощутимым ароматом вишни и смородины.

Пример 1. Приготовление водки особой "Ятрань" осуществляют следующим образом.

Предварительно готовят ароматные спирты из растительного сырья по любому из известных методов. Для приготовления ароматных спиртов используют 7 кг веток черной смородины на 8,3 дал водно-спиртовой жидкости крепостью 50% об., 5 кг веток вишни на 5,0 дал водно-спиртовой жидкости крепостью 50%.

Для приготовления водно-спиртовой жидкости используют питьевую воду, которая, прошла предварительную очистку от солей.

Обработанная вода самотеком поступает из напорного сборника в сортировочную емкость, где смешивается со спиртом этиловым ректифицированным высшей очистки. Смешивание осуществляют с помощью сжатого воздуха. Спирт и воду смешивают с таким расчетом, чтобы получить сортировку крепостью 40 % об.

Полученную водно-спиртовую жидкость подвергают последовательной очистке на песочном фильтре, угольной колонке и заключительную очистку на песочном фильтре.

Очищенную водно-спиртовую жидкость направляют в сборник готовой продукции, где осуществляют ее смешивание из расчета на 1000 дал готовой водки; с 6,4 дм³ меда. 45,0 дм ароматного спирта черной

смородины, 28,0 дм³ ароматного спирта веток вишни.

Смешивание компонентов с водно-спиртовой жидкостью осуществляют при постоянном перемешивании.

Приготовленный таким образом крепкий алкогольный напиток обладает следующими органолептическими свойствами: цвет - бесцветная прозрачная жидкость, вкус - мягкий, гармоничный, аромат - сбалансированный с едва ощутимым ароматом вишни и смородины.

Пример 2. Приготовление водки особой осуществляют аналогично как и в примере 1 за исключением количества используемых компонентов. Для приготовления 1000 дал водки особой используют 55,0 дм³ ароматного спирта веток черной смородины, 32,0 дм³ ароматного спирта веток вишни и 7,8 дм³ меда. Водно-спиртовая жидкость крепостью 40% об. - остальное.

Приготовленная при таком содержании компонентов водка особая "Ятрань" обладает следующими органолептическими свойствами: цвет - бесцветная прозрачная жидкость, вкус - мягкий, гармоничный, аромат - сбалансированный с едва ощутимым ароматом вишни и смородины.

Пример 3. Осуществляют приготовление водки особой, как и в примере 1, за исключением содержания входящих в его состав компонентов. Для приготовления 1000 дал водки особой используют 40,0 дм³ ароматного спирта веток черной смородины, 26 дм³ ароматного спирта веток вишни, 6,0 дм³ меда, водно-спиртовая жидкость крепостью 40% - остальное.

Приготовленная при таком содержании компонентов водка особая обладает следующими органолептическими свойствами: цвет - бесцветная прозрачная жидкость, вкус - разлаженный, аромат вишни и смородины не ощущается.

Пример 4. Осуществляют приготовление водки особой аналогично примеру 1 за исключением содержания входящих в его состав компонентов. Для приготовления 1000 дал водки особой используют: 60,0 дм³ ароматного спирта веток черной смородины, 35 дм³ ароматного спирта веток вишни, 8,5 дм³ меда.

Приготовленная при таком соотношении компонентов водка особая обладает следующими органолептическими свойствами: цвет - бесцветная жидкость слегка опалесцирующая, вкус - разлаженный, аромат - в виде отдельных резких ароматов вишни и смородины.