

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликероводочной отрасли, и предназначено для производства горьких настоек.

Из существующего уровня техники, относящегося к рассматриваемой области, наиболее близким По совокупности признаков к заявляемому изобретению является водка особая, содержащая ароматный спирт мяты перечной, ароматный спирт кориандра, и водно-спиртовую жидкость крепостью 40% об. [Рецептурник лікєро-горілчаннх нарєв і горілок. - К.: Держпідприєм України, 1994. -С. 278].

Заявляемое изобретение совпадает с известной водкой особой по следующей совокупности существенных признаков, а именно: содержит ароматный спирт кориандра и водно-спиртовую жидкость.

Однако известная водка особая не обеспечивает технического результата заявляемого изобретения, что обусловлено ее

качественным и количественным составом, обеспечивающей водке особой мягкий вкус и аромат мяты с легким ароматом кориандра.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в создании такой особой водки, которая благодаря новым компонентам и их количественному соотношению, обеспечила создание новых органолептических свойств, сочетающих мягкий вкус с гармонично сбалансированным ароматом кориандра и полыни.

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

Ароматный спирт полыни	45-55
Ароматный спирт кориандра	28-32
Сахар	10,5-12

Водно-спиртовая жидкость Остальное Заявляемая совокупность существенных признаков обеспечивает технический результат состоящий в придании особой "Келих Потоцкого" мягкого вкуса с гармонично сбалансированным ароматом кориандра и полыни.

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

- при приготовлении водки особой с содержанием компонентов меньшим, чем нижние границы заявленного интервала содержания компонентов, полученная водка особая не обладает мягким вкусом и сбалансированным ароматом кориандра и полыни, преобладает аромат полыни;

- при "приготовлении водки особой с содержанием компонентов большим, чем верхняя граница заявленных интервалов, она особая обладает следующими органолептическими свойствами: обладает жгучим вкусом, отсутствует сбалансированность аромата кориандра и полыни, ароматы кориандра и полыни выражены резко в виде отдельных тонов.

Предложенную водку особую "Келих Потоцкого" готовят следующим образом.

Предварительно, из входящих в состав водки особой растительных компонентов готовят ароматные спирты по любому из известных методов. Данные для приготовления ароматных спиртов для водки особой приведены в табл. 1.

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 ректификованным высшей очистки. Смешивание осуществляют с помощью сжатого воздуха. Спирт и воду смешивают с таким расчетом, чтобы получать сортировку крепостью 40 % об.

Приготовленную водно-спиртовую жидкость подвергают очистке 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.

Сведения о купаже на 1000 дал водки особой "Келих Потоцкого" приведены в табл. 2.

Приготовленная таким образом водка особая "Келих Потоцкого" обладает следующими органолептическими показателями: прозрачная бесцветная жидкость, сочетающая мягкий вкус с гармонично сбалансированным ароматом кориандра и полыни.

Пример 1. Приготовление водки особой "Келих Потоцкого" осуществляют следующим образом.

Предварительно готовят ароматные спирты из растительных компонентов по любому из известных методов. Расход растительного сырья для приготовления ароматных спиртов приведен в табл.1.

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

Обработанная вода самотеком из напорного сборника поступает в сортировочную емкость, где смешивается со спиртом этиловым ректификованным 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, затем на угольной колонке, после чего осуществляют заключительную очистку на песочном фильтре.

Очищенную водно-спиртовую жидкость направляют в сборник готовой продукции, где осуществляют ее смешивание с сахарным сиропом и ароматными спиртами, осуществляя их введение в следующем количестве на 1000 дал готовой водки особой: 45 дм³ ароматного спирта полыни, 28 дм³ ароматного спирта кориандра; 10,5 дм³ 65,8% сахарного сиропа, и водно-спиртовая жидкость крепостью 40% об. - остальное.

Смешивание компонентов водки особой "Келих Потоцкого" с водно-спиртовой жидкостью осуществляют при постоянном перемешивании.

Приготовленная таким образом водка особая "Келих Потоцкого" обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, сочетающая мягкий вкус с гармонично сбалансированным ароматом кориандра и полыни.

Пример 2. Приготовление водки особой "Келих Потоцкого" осуществляют аналогично примеру 1 за исключением количественного содержания компонентов. Для приготовления 1000 дал водки особой используют: 55 дм³ ароматного спирта полыни, 32 дм ароматного спирта кориандра, 12 дм 65,8% сахарного сиропа, водно-спиртовая жидкость крепостью 40% - остальное.

Приготовленная при таком количественном содержании компонентов водка особая обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, сочетающая мягкий вкус с гармонично сбалансированным ароматом кориандра и полыни.

Пример 3. Приготовление водки особой осуществляют, как и в примере 1, за исключением количественного содержания, используемых для ее приготовления.

Для приготовления 1000 дал водки особой используют 40 дм ароматного спирта полыни, 25 дм ароматного спирта кориандра, 10 дм³ 65,8% сахарного сиропа, водно-спиртовая жидкость крепостью 40% об. -остальное.

Приготовленная с указанным содержанием компонентов водка особая обладает следующими органолептическими свойствами:

ми: бесцветная прозрачная жидкость, отсутствует сочетание мягкости вкуса с гармонично сбалансированным ароматом кориандра и полыни, преобладает аромат полыни.

Пример 4. Приготовление водки особой осуществляют аналогично примеру 1 за исключением содержания компонентов. Для приготовления 1000 дал водки особой используют 60 дм³ ароматного спирта полыни, 35 дм ароматного спирта кориандра, 13 дм³ 65,8% сахарного сиропа, водно-спиртовая жидкость крепостью купажа 40% - остальное.

Приготовленная с указанным содержанием компонентов водка особая обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная жидкость, со жгучим вкусом, аромат полыни и кориандра выражены резко в виде отдельных тонов.

Т а б л и ц а 1

Ароматный спирт	Загружено в куб			Выход ароматного спирта		
	Сырье, кг	Количество водно-спиртовой жидкости, дал	Крепость, % об.	В дал	В % загруженной водно-спиртовой жидкости	Крепость, % об.
Полынь	4,8-6,0	8,3	50	5,0	60	75
Кориандр	9-11	5,0	50	3,0	60	75

Т а б л и ц а 2

Компоненты	Ед. изм.	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³
Ароматный спирт:			
Полыни	дм ³	45,0-55,0	0,015-0,019
Кориандра	дм ³	28,0-32,0	0,07-0,09
Сахар (в виде сиропа 65,8%)	дм ³	10,5-12,0	
Сироп этиловый ректификованный высшей очистки и вода по расчету на крепость купажа 40%.	дал	Остальное	