

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к составам водок особых.

Известна водка особая "Древньокиївська" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.273), содержащая на 1000дал, дм<sup>3</sup>.

Ароматный спирт ржаных сухарей	350,0
Ароматный спирт плодов тмина	60,0
Сахарный сироп 65,8% - ный	17,25
Спирт этиловый	Из расчета на
ректификованный высшей очистки и вода	крепость купажа 40об.%

Расход ингредиентов на 1000дал:

Ржаные сухари	14,0
Тмин (плоды)	5,0 (содержание эфирного масла, 0,250дм <sup>3</sup> )
Сахар	15,0

По указанной рецептуре получаем водку особую крепостью 40об.% со слегка жгучим свойственным водке вкусом и ароматом водки и ржаных сухарей.

Недостатками указанной водки особой являются монотонный без запоминающейся оригинальности вкус и аромат.

Наиболее близкой по составу является водка особая "Київська Русь" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.276), содержащая на 1000дал:

Ароматный спирт ржаных сухарей, дм <sup>3</sup>	50,0
Мед, кг	5,0
Сахар, кг	15,0
Спирт этиловый	Из расчета на
ректификованный высшей очистки и вода, дм <sup>3</sup>	крепость купажа 40об.%

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Ржаные сухари	2,0
Мед	5,0
Сахар	15,0

По указанной рецептуре получаем водку особую крепостью 40об.%, со слегка жгучим свойственным водке вкусом и характерным водочным ароматом.

Недостатками указанной водки особой являются монотонный вкус и аромат без запоминающейся потребителю оригинальности.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки особой с оригинальным вкусом и ароматом, а именно ароматом свежееиспеченного хлеба с холодящим послевкусием путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что водка особая, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и ароматный спирт ржаных сухарей согласно изобретению дополнительно содержит ароматный спирт мяты при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

Ароматный спирт ржаных сухарей	1,0 - 1,5
Ароматный спирт мяты	0,02 - 0,03
Спирт этиловый ректификованный	38 - 40
Вода умягченная	Остальное

По указанной рецептуре получают водку особую крепостью 40об.% с оригинальным запоминающимся вкусом и ароматом свежееиспеченного хлеба с холодящим послевкусием.

Из-за содержания ароматных спиртов ржаных сухарей и мяты в водке особой появляется оригинальный привкус свежееиспеченного хлеба с холодящим послевкусием.

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, таких как ароматные спирты ржаных сухарей и мяты совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем водку особую с оригинальным запоминающимся потребителю вкусом и ароматом свежееиспеченного ржаного хлеба с холодящим послевкусием.

Водка особая готовится следующим образом.

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39об.% - воду со спиртом, которую пропускают через угольный фильтр для очистки, затем задают ароматные спирты ржаных сухарей и мяты, тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость водки особой, добавляя расчетное количество спирта.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан емкостью 100л вносят спирт этиловый ректификованный в количестве 38,725л и воду питьевую умягченную в количестве 60л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь, которую направляют на угольную колонну для очистки. Затем в купажный чан вносят ароматные спирты ржаных сухарей и мяты в количествах соответственно 1,25л и 0,025л, после чего раствор тщательно перемешивают и фильтруют, затем лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают водку особую крепостью 40об.% с оригинальным запоминающимся вкусом и ароматом свежеиспеченного хлеба холодящим послевкусием.

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

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 оценки.

Водка особая готовится производственным способом на основе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Таблица

Ингредиенты на 100 л	Пример				
	1	2	3	4	5
Ароматный спирт ржаных сухарей (л)	1,1	1,2	1,25	1,3	1,4
Ароматный спирт мяты (л)	0,01	0,02	0,025	0,03	0,04
Спирт этило- вый ректифи- кованный (л)	37,55	38,0	38,725	39,55	40,0
Вода умяг- ченная (л)	61,34	60,78	60,0	59,12	58,56
Выводы	Вкус и аро- мат слабые	Замечен вкус и аромат све- жего ржано- го хлеба	Ярко выра- жен вкус и аромат све- жеиспеченно- го ржаного хлеба с холо- дящим по- слевкусием	Присутствует вкус и аро- мат свежего ржаного хле- ба	Вкус и аро- мат водки резкие, при- торные
Дегустацион- ный балл по 10-бальной системе	8,0	9,2	9,5	9,3	8,1