

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

Известна водка особая "Контрактова" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.281), содержащая на 1000дал, дм³:

Ароматный спирт кофе	150,0
----------------------	-------

Спирт этиловый	Из расчета на
ректификованный высшей	крепость
очистки и вода	купажа 40об.%

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Кофе (плоды обжаренные)	30,0
-------------------------	------

По указанной рецептуре получаем водку особую с крепостью 40об.%, с вкусом мягким; привкусом кофе и ароматом водочным с легким ароматом кофе.

Недостатками указанной водки особой являются содержание летучих компонентов кофе, в том числе и кофеина, которые возбуждающе действуют на организм.

Наиболее близкой по составу является водка особая "Оksamитна" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.286), содержащая на 1000дал, дм³:

Ароматный спирт настоя чая

I слива	420,0
---------	-------

Спирт этиловый	Из расчета на
ректификованный высшей	крепость
очистки и вода	купажа 40об.%

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Чай черный (байховый) не ниже 1 сорта	50,0
---------------------------------------	------

В данной рецептуре ароматным спиртом пряно-растительного сырья является ароматней спирт настоя чая I слива.

По указанной рецептуре получаем водку особую с крепостью 40об.%, с вкусом терпким и привкусом чая, аромат водочный с легким ароматом чая.

Недостатками указанной водки особой является содержание летучих компонентов чая, в том числе кофеина и тинина, которые возбуждающие действуют на организм человека.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки особой с высокими органолептическими показателями и высокой биологической ценностью путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что водка особая, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и ароматный спирт пряно-растительного сырья согласно изобретению в качестве ароматного спирта пряно-растительного сырья содержит ароматный спирт цикория при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Ароматный спирт цикория	0,02 - 0,03
-------------------------	-------------

Спирт этиловый	
ректификованный	39 - 41

Вода умягченная	Остальное
-----------------	-----------

По указанной рецептуре получают водку особую крепостью 40об.%, с высокими органолептическими показателями и высокой биологической ценностью.

Именно из-за применения ароматного спирта цикория в напиток вносятся ароматные смолы, витамины, инулин и холин, которые способствуют улучшению обмена веществ без резкого возбуждающего эффекта, при этом цикорий дает легкий привкус и аромат кофейного сырья.

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, таких как ароматный спирт цикория совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем водку особую с привкусом и ароматом кофейного сырья и высокой биологической ценностью: способствует улучшению обмена веществ без возбуждающего эффекта.

Водка особая готовится следующим образом.

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39об.%, воду со спиртом, которую пропускают через угольную колонну для очистки и затем задают ароматный спирт цикория, 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 39,75л и воду питьевую умягченную в количестве 60л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь, которую пропускают через угольную колонну для очистки. Затем в купажный чан вносят 0,25л ароматного спирта цикория, тщательно перемешивают и фильтруют, после чего 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 высокими органолептическими показателями, а именно привкус и аромат кофейного сырья, кроме того напиток обладает высокой биологической ценностью.

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 являются примеры 2, 3, 4. 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 цико- рия (л)	0,1	0,2	0,25	0,3	0,4
Спирт этило- вый ректифи- кованный (л)	39	39	39,75	40,5	41
Вода умяг- ченная (л)	60,9	60,8	60,0	59,2	58,6
Выводы	Вкус водоч- ный, аромат отсутствует из-за недоста- точного коли- чества ароматного спирта цико- рия	Привкус и аромат ко- фейного сырья, заме- чено положи- тельное действие на организм че- ловека	Ярко выра- жен привкус и аромат ко- фейного сырья, прояв- ляется поло- жительное действие на организм	Привкус и аромат ко- фейного сырья, прояв- ляется поло- жительное действие на организм	Привкус и аромат рез- кие, не схо- жие с кофейным сырьем, дей- ствие на ор- ганизм слабое из-за высокой кре- пости
Дегустацион- ный балл по 10-бальной системе	8,2	9,1	9,5	9,3	8,0