

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

Известна водка особая "Аркадія" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С.268), содержащая на 1000дал:

Мед натуральный, кг	10,0
Ароматный спирт лимонного масла, дм ³	20,0
Спирт этиловый	Из расчета на
ректификованный высшей	крепость
очистки и вода, дм ³	купажа 40об.%
Расход ингредиентов на 1000дал, кг:	
Лимонное масло	0,13
Мед натуральный	10,0

По указанной рецептуре получаем водку особую с крепостью 40об.% с вкусом мягким, свойственным водке, и ароматом лимона.

Недостатками указанной водки особой являются монотонность вкуса и аромата без выделения оригинальных запоминающихся потребителю особенностей и общеизвестный аромат лимона.

Известна водка особая "Слабожанська" (Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.288), содержащая на 1000дал:

Мед, кг	15,0
Ароматный спирт укропа, дм ³	82,5
Спирт этиловый	Из расчета на
ректификованный высшей	крепость
очистки и вода, дм ³	купажа 40об.%
Расход ингредиентов на 1000дал, кг:	
Укроп (плоды)	5,0 (содержание эфирного масла - 0,15дм ³)
Мед	15,0

По указанной рецептуре получаем водку особую с крепостью 40об.% с вкусом и мягким гармоничным ароматом.

Недостатками указанной водки особой являются монотонность вкуса и аромата без выделения оригинальных запоминающихся потребителю особенностей.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки особой с оригинальным запоминающимся потребителю вкусом и ароматом, а именно мягким без горечи вкусом и пряно-цветочным ароматом путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что водка особая, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную, мед и ароматный спиртпряного сырья согласно изобретению дополнительно содержит аскорбиновую кислоту, а в качестве ароматного спиртапряного сырья содержит ароматный спирт красного перца при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Ароматный спирт красного перца	0,04 - 0,08
Мед	0,08 - 0,12
Аскорбиновая кислота	0,001 - 0,005
Спирт этиловый	
ректификованный	39 - 41
Вода умягченная	Остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, а именно меда и аскорбиновой кислоты получается водка с мягким без горечи, свойственной водочным изделиям, вкусом и благодаря сочетанию ароматного спирта красного перца с медом получаем аромат водки особой пряно-цветочной, что в целом, совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной дает водку особую с мягким без горечи вкусом и пряно-цветочным ароматом.

Водка особая готовится следующим образом.

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39об.%, воду со спиртом этиловым ректификованным, которую подвергают очистке на угольной колонне, после чего вводят ароматный спирт красного перца, мед, растворенный в 10-кратном количестве сортировки, и аскорбиновую кислоту, 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 39,84л и воду питьевую умягченную в количестве 59,0л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь, которую пропускают через угольную колонну для очистки сортировки. Затем в купажный чан вносят ароматный спирт красного перца в количестве 0,06л и 0,1кг меда, растворенного предварительно в 10-кратном количестве сортировки, взятой из общего количества. Затем вводят 0,003кг аскорбиновой кислоты, предварительно растворенной в 10-кратном количестве сортировки, взятой из общего количества. Затем раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости в зависимости от окружающей температуры воздуха. Готовую продукцию направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают водку особую крепостью 40об.% с мягким без горечи, свойственной крепким водочным изделиям, и ароматом пряно-цветочным.

Дегустационный балл по 10-балльной 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	Примеры				
	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
Ароматный спирт красного перца (л)	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09

Мед (кг)	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
Аскорбиновая кислота (кг)	0,0009	0,01	0,003	0,005	0,006
Спирт этиловый ректификованный (л)	39	39	39,94	41	41
Вода умягченная (л)	60,89	60,88	59,0	58,79	58,77
Выводы	Вкус разлажен, не замечен пряно-цветочный аромат	Вкус без резкой горечи, замечен пряно-цветочный аромат	Вкус водки особой без горечи, аромат пряно-цветочный	Вкус без характерной водочной горечи, аромат сильный пряно-цветочный	Вкус разлажен, аромат пряный, резкий, не гармоничный
Дегустационный балл по 10-балльной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7