

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

Известна водка особая "Київська ювілейна" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.277), содержащая на 1000дал:

Ароматный спирт веток черной смородины, дм <sup>3</sup>	50,0
Мед, кг	20,0
Спирт этиловый	Из расчета на
ректификованный высшей очистки и вода питьевая умягченная, дм <sup>3</sup>	крепость купажа 40об.%
Расход ингредиентов на 1000дал, кг:	
Мед	20,0
Ветки черной смородины	10,0

В данной рецептуре водки особой ароматным спиртомпряно-растительного сырья является ароматный спирт веток черной смородины.

По указанной рецептуре получаем водку особую с крепостью 40об.% с вкусом слегка жгучим и ароматом черной смородины.

Недостатками указанной водки особой являются негармоничный вкус - слегка жгучий, и монотонный аромат именно черной смородины.

Наиболее близкой по составу является водка особая "Слобожанська" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.289), содержащая на 1000дал:

Ароматный спирт укропа, дм <sup>3</sup>	82,5 (содержание эфирного масла 0,0105дм <sup>3</sup> )
Мед, кг	15,0
Спирт, этиловый	Из расчета на
ректификованный высшей очистки и вода питьевая умягченная, дм <sup>3</sup>	крепость купажа 40об.%
Расход ингредиентов на 1000дал, кг:	
Укроп (плоды)	5,0(содержание эфирного масла 0,15дм <sup>3</sup> )
Мед	15,0

В данной рецептуре ароматным спиртомпряно-растительного сырья является ароматный спирт укропа.

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

Недостатками указанной водки особой являются монотонный вкус и аромат без оригинальной характерной запоминающейся особенности.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки особой с оригинальной характерной запоминающейся особенностью путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что водка особая, содержащая, спирт этиловый ректификованный, воду умягченную, ароматный спиртпряно-растительного сырья и мед, согласно изобретению в качестве ароматного спиртапряно-растительного сырья додержит ароматный спирт душицы при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Ароматный спирт душицы	0,1 - 0,14
Мед	0,08 - 0,12
Спирт этиловый	
ректификованный	39 - 40,76
Вода умягченная	Остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, таких как ароматный спирт душицы и мед совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем водку особую крепостью 40об.% с оригинальным запоминающимся мягким вкусом без свойственной крепким алкогольным напиткам горечи и пряно-цветочным ароматом.

Именно из-за совместного применения ароматного спирта душицы и меда получаем мягкий вкус без горечи и пряно-цветочный аромат.

Водка особая готовится следующим образом.

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39об.% - воду умягченную со спиртом этиловым ректификованным, которую подвергают очистке активным углем БАУ-А и пропускают через песочный фильтр для очистки, затем в купажный чан вводят мед, предварительно растворенный в 10-кратном количестве сортировки, взятой из общего объема, и задают ароматный спирт душицы, тщательно перемешивают после внесения каждой составной части, фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость водки особой, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан емкостью 100л вносят спирт этиловый ректификованный в количестве 39л и воду питьевую умягченную в количестве 59л, которую подвергают очистке активным углем марки БАУ-А и

пропускают через песочный фильтр для очистки, затем в купажный чан вводят мед в количестве 0,1кг, предварительно растворенный в 10-кратном количестве сортировки, взятой из общего объема, и задают ароматный спирт душицы в количестве 0,1л, тщательно перемешивают после внесения каждой составной части, фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость водки особой, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

По указанной рецептуре получают водку особую крепостью 40об.% с оригинальным запоминающимся мягким вкусом без свойственной крепким напиткам горечи и пряно-цветочным ароматом.

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.

**Т а б л и ц а**

Ингредиенты на 100 дал	Примеры				
	1	2	3	4	5
Ароматный спирт душицы (л)	0,09	0,10	0,12	0,14	0,15
Мед (кг)	0,07	0,08	0,10	0,12	0,13
Спирт этиловый ректификован- ный (л)	38,5	39	39,88	40,76	41,26
Вода умягченная (л)	61,34	60,82	59,9	58,98	58,46
Выводы	Присутству- ет горечь во вкусе, пряно- цветочный аромат отсут- ствует	Отсутствует горечь во вкусе, ярко выражен пря- но-цветоч- ный аромат	Отсутствует горечь во вкусе, ярко выражен пря- но-цветоч- ный аромат	Отсутствует горечь во вкусе, выра- жен пряно- цветочный аромат	Отсутствует горечь во вкусе, выра- жен резкий пряно-цветоч- ный аро- мат
Дегустационный балл по 10-балль- ной системе	8,2	9,1	9,5	9,3	8,0