

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к ликеро-водочному производству, к составам полусладких настоек.

Известна сладкая настойка "Апельсиновая" (Рецептури лікоро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.113), содержащая на 1000дал:

Компоненты	Количество
Ароматный спирт апельсиновой корки, дм <sup>3</sup>	450,0
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм <sup>3</sup>	2875,0
Лимонная кислота, кг	2,0
Краситель пищевой красный, кг	-
Тартразин, кг	0,24

Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода, дм<sup>3</sup> Из расче

По указанной рецептуре получаем сладкую настойку с крепостью 20об.% со сладким вкусом и апельсиновым ароматом.

Недостатками указанной сладкой настойки являются низкие органолептические показатели, а именно сладкий без характерной запоминающейся особенности вкус и общеизвестной широкораспространенный апельсиновый аромат.

Наиболее близкой по составу является сладкая настойка "Лимонная" (Рецептури лікоро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.117), содержащая на 1000дал:

Компоненты	Кол-во
Ароматный спирт лимонной корки 1 слива, дм <sup>3</sup>	540,0
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм <sup>3</sup>	2876,0
Лимонная кислота, кг	30,0
Тартразин, кг	0,10

Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода, дм<sup>3</sup> Из расче

В предложенном прототипе в качестве лимонного компонента содержится настой лимонной корки 1 слива.

По указанной рецептуре получают сладкую настойку крепостью 20об.% с вкусом кисло-сладким и ароматом лимона.

Недостатками указанной настойки являются низкие органолептические показатели при содержании труднополучаемых компонентов, таких как настой лимонной корки. Кроме того, в настое переходят все вещества лимонной корки, в том числе и придающие нежелательную горечь.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание полусладкой настойки с высокими органолептическими показателями, а именно с гармоничным кисло-сладким вкусом неглаженным цитрусовым ароматом путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что полусладкая настойка, содержащая сахарный сироп 65,8% - ный, лимонную кислоту, ароматный спирт плодово-ягодного сырья, водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что в качестве ароматного спирта плодово-ягодного сырья содержит ароматный спирт лимонного масла при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

Ароматный спирт лимонного масла	2,0 - 4,0
Сахарный сироп 65,8% - ный	8,0 - 15,0
Лимонная кислота	0,2 - 0,6
Водно-спиртовая жидкость из расчета крепости купажа	30об.%
Остальное	

Благодаря сочетанию в напитке ингредиентов, таких как сахарный сироп и лимонная кислота, в полусладкой настойке появляется гармоничный кисло-сладкий вкус, а из-за внесения ароматного спирта плодово-ягодного сырья, в качестве которого вводят ароматный спирт лимонного масла, напиток приобретает слаженный лимонный аромат, и совместно с водно-спиртовой жидкостью получаем полусладкую настойку с гармоничным кисло-сладким вкусом и слаженным лимонным ароматом.

Полусладкая настойка готовится следующим образом.

Первоначально готовится сортировка крепостью около 29об.% - спирт с водой умягченной, в которую вводят последовательно сахарный сироп 65,8% - ный, тщательно перемешивают, после чего вводят лимонную кислоту, растворенную в 10-кратном количестве воды умягченной, взятой из общего расчетного объема воды. Затем вводят ароматный спирт лимонного масла, приготовленный по ГОСТу и все тщательно перемешивают и фильтруют, после чего проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость настойки, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100л вносят спирт этиловый ректифицированный в количестве 27л и воду питьевую умягченную в количестве 58,1л и готовят сортировку - водно-спиртовую жидкость, которую пропускают через угольные фильтры для очистки. Затем последовательно вводят сахарный сироп 65,8% - ный в количестве 11,5л, тщательно перемешивают, лимонную кислоту в количестве 0,4кг, растворенную в 10-кратном количестве воды питьевой умягченной, взятой из общего расчетного объема воды, и ароматный спирт лимонного масла в количестве 3,0л, приготовленный по ГОСТу. Потом раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют физико-химические показатели, а именно крепость купажа, и, в случае необходимости, уточняют ее, добавляя необходимое количество спирта этилового ректифицированного в зависимости от температуры окружающей среды, и проводят органолептическую оценку напитка. Готовый продукт направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают десертный напиток - полусладкую настойку крепостью 30об.% с гармоничным кисло-сладким вкусом и слаженным лимонным ароматом.

Дегустационная оценка по 10-бальной системе - 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что лучшими являются примеры 2, 3, 4. Примеры 1 и 5 отрицательны, что подтверждают низкие дегустационные оценки.

Полусладкая настойка готовится

промышленным способом на базе имеющегося на  
ликеро-водочном предприятии оборудования.

Таблица

Ингредиенты на 100 л	Пример				
	1	2	3	4	5
Ароматный спирт лимонного масла (л)	1,5	2,0	3,0	4,0	4,5
Сахарный сироп 65,8%-ный (л)	7,0	8,0	11,5	15,0	16,0
Лимонная кислота (кг)	0,1	0,2	0,4	0,6	0,7
Водно-спиртовая жидкость из расче- та крепости купажа 30 об. % (л)	91,4	89,8	85,1	80,4	78,8
Выводы	Вкус слад- кий, слабый аромат цит- русовых	Вкус кисло- сладкий, замечен аро- мат нату- рального лимона	Гармонич- ный кисло- сладкий вкус и сла- женный ли- монный аромат	Вкус кисло- сладкий, четкий аро- мат нату- рального лимона	Вкус рез- кий, кисло- сладкий, сильный цитрусовый аромат
Дегустационная оценка по 10-баль- ной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7