

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству к составам десертных алкогольных напитков - наливок.

Известна наливка "Запіванка" (Рецептури лікеро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.81), содержащая на 1000дал:

Наименование	Колич
Вишневый спиртованный сок, дм ³	2600,0
Черносливы морс 1 и 2 слива, дм ³	670,0
Ванилин 1:10, дм ³	0,5
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм ³	43300
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл), кг	4,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм ³	Из ра

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Вишня свежая	2740,0
Чернослива	174,0
Ванилин	0,05
Сахар	3764,0
Лимонная кислота	4,0

По указанной рецептуре получают наливку с кисло-сладким вкусом и ароматом вишни с легким привкусом чернослива.

Недостатками указанной наливки являются низкие органолептические показатели, а именно общеизвестный вкус и аромат использованных ингредиентов.

Наиболее близкой по составу является наливка "Вишнева" (Рецептури лікеро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.79), которая содержит на 1000дал следующие ингредиенты:

Наименование	Колич
Вишневый спиртованный сок, дм ³	3000,0
Настой миндаля 1 и 2 слива, дм ³	80,0
Ванилин 1:10, дм ³	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм ³	3809,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл), кг	8,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм ³	Из ра

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг:

Вишня свежая	3158,0
Миндаль обыкновенный горький (ядра плода)	4,8
Ванилин	0,10
Сахар	3311,0
Лимонная кислота (в т.ч. и на инверсию сахара)	8,0

В указанной рецептуре в качестве миндального ингредиента содержится настой миндаля I и II слива.

По указанной рецептуре получаем наливку с крепостью 18об.% с вкусом кисло-сладким и ароматом вишни.

Недостатками указанной наливки являются низкие органолептические показатели, а именно монотонный общеизвестный кисло-сладкий вкус и монотонный аромат использованного ингредиента.

Задачей, на которую направлено изобретение,

является создание наливки с высокими органолептическими показателями, а именно вкусом и ароматом вяленой вишни с миндально-косточковым тоном, путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что наливка, содержащая вишневый спиртованный сок, сахарный сироп 65,8% - ный, спиртовой раствор ванилина 10% - ный, лимонную кислоту, миндальный ингредиент и водно-спиртовую жидкость из расчета на крепость купажа 18об.%, согласно изобретению в качестве миндального ингредиента содержит ароматизатор "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания) при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Вишневый спиртованный сок	28,0 - 32,0
Сахарный сироп 65,8% - ный	25,0 - 30,58
Ароматизатор "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания)	0,0008 - 0,0012
Лимонная кислота	0,08 - 0,12
Спиртовой раствор ванилина 10% - ный	0,008 - 0,012
Водно-спиртовая жидкость из расчета крепости купажа 18об. %	Остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в алкогольном напитке, таких как вишневый спиртованный сок с вкусовыми ингредиентами, такими как сахарный сироп 65,8% - ный и лимонная кислота, в наливке создается гармоничный вкус вяленой вишни, а совместно с ароматизатором "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен" приобретает аромат вяленой вишни с миндально-косточковым тоном, и совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем наливку крепостью 18об.% с гармоничным вкусом и ароматом вяленой вишни с миндально-косточковым тоном.

Наливка готовится следующим образом. В купажный чан вводят заранее приготовленные вишневый спиртованный сок, далее вносят сахарный сироп 65,8% - ный, тщательно перемешивают и задают лимонную кислоту, первоначально растворенную в 10 - ти кратном количестве умягченной воды, взятой из общего расчетного количества, все тщательно перемешивают и задают ароматизатор "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен". Емкость доводят до заданного объема водно-спиртовой жидкостью из расчета крепости купажа 18об.%. Купаж перемешивают и фильтруют, оставляют на отдых на 2 - 3 часа для прохождения ассимиляции, после тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

По указанной рецептуре получают десертный алкогольный напиток - наливку крепостью 18об.% с гармоничным кисло-сладким вкусом и ароматом вяленой вишни с миндально-косточковым тоном.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100л задают заранее приготовленный вишневый спиртованный сок в количестве 30,0л, далее вносят сахарный сироп 65,8% - ный в количестве 27,79л, тщательно

перемешивают и задают лимонную кислоту в количестве 0,1кг, первоначально растворенную в 10-кратном количестве умягченной воды, взятой из общего расчетного количества, все снова тщательно перемешивают и задают ароматизатор "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен" в количестве 0,001кг. После задают спиртовой раствор ванилина 10% - ный в количестве 0,01л. После этого доводят купажный чан до заданного объема водно-спиртовой жидкостью по расчету на крепость купажа 18об.%. Купаж перемешивают и оставляют на отдых для прохождения ассимиляции компонентов, после этого снова тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

Дегустационная оценка по 10-балльной 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.

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

Выводы	Вкус слабый, аромат вяленой вишни отсутствует	Присутствует кисловатый вкус, ощущается аромат вяленой вишни с миндально-косточковым тоном	Ярко выражен кисловатый вкус, аромат вишни с миндально-косточковым тоном
Дегустационная оценка по 10-балльной системе	8,9	9,3	9,5

Таблица

Ингредиенты на 100 л	Пример				
	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
Вишневый спиртованный сок (л)	27,0	28,0	30,0	32,0	33,0
Сахарный сироп 65,8%-ный (л)	24,0	25,0	27,79	30,58	31,58
Ароматизатор "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания) (кг)	0,0007	0,0008	0,0010	0,0012	0,0013
Лимонная кислота (кг)	0,07	0,08	0,10	0,12	0,13
Спиртовой раствор ванилина 10%-ный (л)	0,007	0,008	0,010	0,012	0,013
Водно-спиртовая жидкость из расчета на крепость купажа 18 об. % (л)	48,9223	46,9112	42,099	37,2868	35,2757