

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

Известен пунш "Винный" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.102), содержащий на 1000дал:

Наименование	Коли
Клубничный спиртованный сок, дм ³	2200
Настой лимонной корки 1 и 2 слива, дм ³	300,0
Настой гвоздики 1 и 2 слива, дм ³	22,0
Настой корицы 1 и 2 слива, дм ³	50,0
Настой кардамона 1 и 2 слива, дм ³	14,0
Ванилин 1:10, дм ³	10,0
Ромовая эссенция, кг	10,0
Портвейн, дм ³	2000
Коньяк, дм ³	500,0
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм ³	3580
Лимонная кислота (для доведения массовой концентрации кислот до 0,5 г/100 см ³), кг	30,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм ³	Из р

Расход ингредиентов на 1000дал:

Наименование	Коли
Клубника	5
Лимонная шкурка свежая	
Гвоздика	
Корица (кора)	
Кардамон (плоды)	
Ванилин	10
Ромовая эссенция	
Портвейн белый крепостью 18-19 об. % (дм ³)	
Коньяк крепостью 40-42 об. % (дм ³)	
Сахар	15
Лимонная кислота	

По указанной рецептуре получаем аперитив с крепостью 17об. % с вкусом сладким и ароматом виноградного вина с пряностями.

Недостатками данного аперитива являются низкие органолептические показатели при использовании множества трудоемких дорогостоящих ингредиентов.

Наиболее близкой по составу является наливка "Чайна" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.96), содержащая на 1000дал:

Наименование

Количество

Настой чая 1 и 2 слива, дм ³	2540,0
Коньяк, дм ³	500,0
Ванилин 1:10, дм ³	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм ³	3452,0
Лимонная кислота, дм ³	20,0
Колер, кг	42,0

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм³

Из расчета на купаж 20 об.

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Чай черный байховый не ниже 1 сорта	75,0
Коньяк крепостью 40 - 42% (дм ³)	500,0
Ванилин	0,10
Сахар	3000,0
Лимонная кислота	20,0
Колер	42,0

По указанной рецептуре получаем десертный алкогольный напиток, схожий с аперитивом - наливку с крепостью 20об. % с вкусом сладким и терпковатым и ароматом чая.

Из р
на к
купа Недостатками указанного аперитива являются низкие органолептические показатели, а именно монотонный вкус и аромат одного содержимого компонента.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание аперитива с высокими органолептическими показателями, а именно с гармоничным вкусом и шоколадным ароматом, путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что аперитив, содержащий спирт этиловый ректификованный, воду умягченную, коньяк, сахарный сироп, лимонную кислоту, колер и водно-спиртовую жидкость, согласно изобретению дополнительно содержит портвейн при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Коньяк	3,0 - 7,0
Сахарный сироп 65,8% - ный	10,0 - 12,92
Колер	0,03 - 0,07
Лимонная кислота	0,1 - 0,3
Портвейн	8,0 - 12,0

Водно-спиртовая жидкость из расчета на крепость купаж

15об. % Остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, таких как коньяк с вкусовыми ингредиентами: сахарным сиропом, лимонной кислотой и добавочно с портвейном и колером для окраски, в напитке проявляются гармоничный винно-шоколадный вкус и аромат, и совместно с водно-спиртовой жидкостью получают десертный алкогольный напиток - аперитив с гармоничным винно-шоколадным вкусом и ароматом.

Аперитив готовится следующим образом.

Первоначально задают сахарный сироп 65,8% - ный, затем вводят коньяк, тщательно перемешивают, вводят портвейн, снова перемешивают, вводят лимонную кислоту, которую предварительно растворяют в 10-кратном количестве умягченной воды, взятой из общего объема, затем задают колер и доводят заданный

объем водно-спиртовой жидкостью из расчета крепости купажа 15об.%. После фильтрации купаж 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 аперитив крепостью 15об.% с гармоничным винно-шоколадным вкусом и ароматом.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100л вводят сахарный сироп 65,8% - ный в количестве 11,46л, затем вводят коньяк в количестве 5,0л, тщательно перемешивают, вводят портвейн в количестве 10,0л, снова перемешивают, вводят лимонную кислоту в количестве 0,2кг, которую предварительно растворяют в 10-кратном количестве умягченной воды, взятой из общего объема, и колер в количестве 0,05кг. После этого производят перемешивание и доводят купаж до необходимого объема водно-спиртовой жидкостью из расчета крепости купажа 15об.%. Купаж перемешивают и оставляют на отдых на 2 - 3 часа для прохождения ассимиляции компонентов, после чего 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.

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

Ингредиенты на 100 л	Пример		
	1	2	3
Коньяк (л)	2,0	3,0	5,0
Сахарный сироп 65,8%-ный (л)	9,0	10,0	11,46
Колер (кг)	0,02	0,03	0,05
Лимонная кис- лота (кг)	0,05	0,1	0,2
Портвейн (л)	7,0	8,0	10,0
Водно-спирто- вая жидкость из расчета на крепость купа- жа 15 об. % (л)	81,93	78,87	73,29

Выводы	Слабый вин- ный вкус, шо- коладный аромат не прослежива- ется	Выражен вин- ный вкус, прослежива- ется легкий винно-шоко- ладный аро- мат	Ярко выра- жен гармо- ничный винно-шоко- ладный вку- с и аромат
Дегустацион- ная оценка по 10-балльной си- стеме	8,9	9,3	9,5