

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

Известна водка "Золоте русло" (Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.275), содержащая на 1000дал:

Ароматный спирт прополиса,	
дм ³	0,6
Мед, кг	20,0
Спирт этиловый	
ректификованный "Экстра"и	Из расчета на
вода питьевая умягченная,	крепость
дм ³	купажа 40об.%
Расход ингредиентов на 1000дал, кг:	
Прополис	0,05
Мед	20,0

По указанной рецептуре получают водку с крепостью 40об.% с вкусом мягким, без постороннего привкуса, и ароматом характерным водочным.

Недостатками указанной водки являются слабые органолептические показатели, а именно без оригинальности вкус и аромат.

Наиболее близкой по составу является водка "Українська особлива" (Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.292), содержащая на 1000дал:

Мед натуральный, кг	20,0
Спирт ректификованный	Из расчета на
высшей очистки и вода	крепость купажа
питьевая умягченная, дм ³	40об.%

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

Недостатками указанной водки являются невысокие органолептические показатели, а именно неопределенный вкус и аромат без оригинальности.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки с высокими органолептическими показателями, а именно с вкусом без свойственной крепким водочным напиткам горечи и цветочно-медовым ароматом, путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах,

Поставленная задача решается тем, что водка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и мед натуральный, согласно изобретению дополнительно содержит лимонную кислоту при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

Мед натуральный	0,1 - 0,5
Лимонная кислота	0,002 - 0,004
Спирт этиловый	
ректификованный	39 - 41
Вода умягченная	Остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, таких как мед натуральный и лимонная кислота, в водке снимается резкая жгучесть во вкусе, свойственная крепким водочным напиткам, и приобретает цветочно-медовый тон в аромате, а совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем водку крепостью 40об.% с вкусом без свойственной крепким водочным напиткам горечи и нежным цветочно-медовым ароматом.

Водка готовится следующим образом.

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39об.% - воду питьевую

умягченную со спиртом этиловым ректификованным, которую пропускают через угольные фильтры для очистки. Затем задают лимонную кислоту, предварительно растворенную в 10-кратном количестве воды умягченной, взятой из общего количества, и в конце технологического процесса задают мед натуральный, который предварительно растворяют в 10-кратном количестве сортировки, взятой из общего количества. После задачи компонентов раствор 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 водку крепостью 40об.% с вкусом без свойственной крепким водочным напиткам горечи и нежным цветочно-медовым ароматом.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100л вносят спирт этиловый ректификованный в количестве 40л и воду питьевую умягченную в количестве 59,687л и готовят сортировку - водно-спиртовую смесь, которую пропускают через угольные фильтры для очистки. Затем задают лимонную кислоту в количестве 0,003кг, предварительно растворенную в 10-кратном количестве воды умягченной, взятой из общего количества, двууглекислый натрий в количестве 0,01кг, также растворенный в 10-кратном количестве воды питьевой умягченной, взятой из общего количества, и в конце технологического процесса задают мед натуральный в количестве 0,3кг, который предварительно растворяют в 10-кратном количестве сортировки, взятой из общего количества. После 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.

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

Таблица

Ингредиенты на 100 л	Пример				
	1	2	3	4	5
Лимонная кислота (кг)	0,001	0,002	0,003	0,004	0,005
Мед натураль- ный (кг)	0,05	0,1	0,3	0,5	0,55
Двууглекис- лый натрий (кг)	0,007	0,008	0,010	0,012	0,013
Спирт этило- вый ректифи- кованный (л)	39	39	40	41	41
Вода питье- вая умягчен- ная (л)	60,942	60,890	59,687	58,484	58,432
Выводы	Присутствует горечь, во вку- се не просле- живается цветочно-ме- довый аромат	Отсутствует горечь во вку- се, слабый цветочно-ме- довый аромат	Гармоничный вкус, без горе- чи, ярко выра- жен цветочно-ме- довый аромат	Вкус без горе- чи, выражен цветочно-ме- довый аромат	Приторный вкус без горе- чи, резкий цветочно-ме- довый аромат
Дегустацион- ная оценка по 10-балль- ной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7