

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

Известна водка "Косарська" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.256), содержащая на 1000дал:

Сахар, кг	10,0
Спирт этиловый	
ректификованный Экстра" и	Из расчета на
вода питьевая умягченная,	крепость
дм ³	купажа 40об.%. 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 монотонный без оригинальности вкус и общеизвестный аромат.

Наиболее близкой по составу является водка "Сіверська" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.259), содержащая на 1000дал:

Сахар, кг	10,0
Спирт этиловый	
ректификованный высшей	Из расчета на
очистки и вода питьевая	крепость
умягченная, дм ³	купажа вода 40об.%. По указанной рецептуре получаем водку с

крепостью 40об.% с вкусом мягким, слегка жгучим, свойственным водке и характерным водочным ароматом.

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

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки с высокими органолептическими показателями, а именно с вкусом без горечи и без резкого

спиртового аромата, путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что водка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и сахар, согласно изобретению дополнительно содержит калий перманганат при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

Сахар	0,1 - 0,3
Калий перманганат	0,01 - 0,05
Спирт этиловый	
ректификованный	39 - 41
Вода умягченная	Остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, таких как сахар, который в спиртовом растворе снимает жгучесть во вкусе, и калий перманганата, который участвует в окислительно-восстановительных процессах в спиртовых растворах и снимает резкий спиртовый аромат, совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем водку крепостью 40об.% с вкусом мягким без горечи и без резкого спиртового аромата.

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

сахар в виде сахарного сиропа 65,8% - ного, воду для которого берут из общего расчетного количества. После каждой задачи компонентов раствор тщательно перемешивают, а в конце технологического процесса задают калия перманганат, который предварительно растворяют в 10-кратном количестве воды умягченной, взятой из общего количества. Затем 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 мягким без горечи и без резкого спиртового аромата.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100л вносят спирт этиловый ректификованный в количестве 40л и воду питьевую умягченную в количестве 59,77л и готовят сортировку -водно-спиртовую смесь, которую пропускают через угольные фильтры для очистки. После этого в купажный чан задают сахар в количестве 0,2кг в виде сахарного сиропа 65,8% - ного, воду для которого берут из общего расчетного количества. После каждой задачи компонентов раствор тщательно перемешивают, а в конце технологического процесса задают калия перманганат в количестве 0,03кг, который предварительно растворяют в 10-кратном количестве воды умягченной, взятой из общего количества. Потом раствор 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.

Ингредиенты на 100 л	Пример		
	1	2	3
Сахар (кг)	0,05	0,1	0,2
Калий перманганат (кг)	0,005	0,01	0,03
Спирт этиловый ректификованный (л)	39	39	40
Вода питьевая умягченная (л)	60,495	60,890	59,77

Выводы	Вкус с горечью, присутствует спиртовый аромат	Вкус мягкий, без горечи слабый спиртовый аромат	Вкус гармоничный, мягкий, без горечи, спиртовый аромат отсутствует	Вкус мягкий, без горечи, спиртовый аромат отсутствует	Вкус разлажен, горечь и спиртовый аромат отсутствует
Дегустационная оценка по 10-балльной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7