

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

Известна настойка слабоградусная "Любительська" (Рецептуры лікеро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.242), содержащая на 1000дал:

Компоненты	Количество
Ароматный спирт лаврового листа	16,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	

По указанной рецептуре получают настойку слабоградусную крепостью 28%об. с вкусом слегка жгучим и ароматом лаврового листа.

Недостатками указанной настойки есть низкие органолептические показатели, а именно - настойка с вкусом жгучим и ароматом специфическим, свойственным лавровому листу, который своим резким пряным тоном ограничивает спрос потребителей на этот продукт.

Наиболее близкой по составу является настойка сладкая "Апельсиновая" (Рецептуры лікеро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.113), содержащая на 1000дал:

Компоненты	Ед. изм.
Ароматный спирт апельсиновой корки	дм ³
Сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³
Лимонная кислота	кг
Краситель пищевой красный Тартразин	кг
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	дм ³

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

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

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание полусладкой настойки с высокими органолептическими показателями путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах. Поставленная задача решается тем, что

полусладкая настойка, содержащая сахарный сироп, лимонную кислоту, ароматный спирт плодово-ягодного сырья, водно-спиртовую жидкость, согласно изобретению в качестве ароматного спирта плодово-ягодного сырья содержит ароматный спирт персикового масла при следующем соотношении ингредиентов в об. %:

Ароматный спирт персикового масла	1,0 - 5,0
Сахарный сироп	10,0 - 13,0
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 нежный кисло-сладкий вкус, свойственный натуральным плодам персика, а дополнительное сочетание с ароматным спиртом персикового масла - приобретает аромат спелых плодов персика, обусловленный содержанием эфирных масел в ароматном спирте, таких как эвгенол, L-пинен, кариофиллен, 1-линалоон, цинеол, 1-феллондрен и др., а совместно с водно-спиртовой жидкостью получаем оригинальный алкогольный напиток, относящийся к ряду слабоградусных полусладких настоек с оригинальным нежным кисло-сладким вкусом и ароматом, свойственным спелым плодам персика.

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, затем вводят лимонную кислоту, растворенную в 10 - ти кратном количестве воды умягченной, взятой из общего расчетного объема воды. Затем вводят ароматный спирт персикового масла, приготовленный по ГОСТу и все тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость настойки, добавляя расчетное количество спирта.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100л вносят спирт этиловый ректифицированный в количестве 27л и воду питьевую умягченную в количестве 58,1л изготовят сортировку - водно-спиртовую жидкость, которую пропускают через угольные фильтры для очистки. Затем последовательно вводят, тщательно перемешивая после задачи каждого компонента, сахарный сироп 65,8% - ный в количестве 11,5л, лимонную кислоту в количестве 0,4кг, растворенную в 10 - ти кратном количестве воды питьевой умягченной, взятой из общего расчетного объема воды, и ароматный спирт персикового 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 оригинальным нежным кисло-сладким вкусом и ароматом, свойственным спелым плодам персика.

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 персикового масла, л	0.5	1.0	3.0	5.0	5.5
Сахарный сироп 65.8%-ный, л	9.0	10.0	11.5	13.0	14.0
Лимонная кислота, кг	0.1	0.2	0.4	0.6	0.7
Водно-спиртовая жидкость из расчета крепости купажа 30 об.%. л	90.4	88.8	85.1	81.4	79.8
Выводы	Вкус сладкий, аромат слабый, неопределенный	Вкус кислый, сладкий, замечен аромат спелых плодов персика	Оригинальный нежный кисло-сладкий вкус и аромат спелых плодов персика	Вкус кислый, сладкий, четкий аромат спелых плодов персика	Вкус резкий, кислый, сладкий, сильный аромат, не схожий с ароматом персика
Дегустационная оценка по 10-бальной системе	8.9	9.3	9.5	9.2	8.7