

Изобретение относится к ликеро-водочному производству.

Известен способ производства настойки горькой "Житомирская ароматная" [1], включающий подготовку воды, измельчение растительного сырья, приготовление настоев березовой почки, зубровки, приготовление ароматного спирта кориандра, доведение купажа до крепости 40 об. %.

Недостатком указанной настойки горькой являются низкие органолептические показатели из-за ее многокомпонентности и сложности технологического процесса при ее приготовлении.

Известен способ производства настойки горькой, предусматривающий подготовку воды, измельчение растительного сырья, приготовление настоев из растительного сырья, купажирование настоев с водно-спиртовой жидкостью [2].

Настойка горькая, полученная указанным способом, имеет низкие органолептические показатели и целебные свойства.

В основу изобретения поставлена задача создать такой способ производства настойки горькой, в котором путем использования в качестве растительного сырья для приготовления настоя почек березовых и свежих цветов белой акации достигается повышение органолептических показателей настойки горькой, обогащение организма человека, при употреблении предложенной настойки горькой, высоким содержанием витаминов, эфирных масел, органических кислот и др. составляющих, повышающих целебные свойства настойки горькой.

Поставленная задача достигается использованием в способе получения настойки горькой отличительных признаков: подготовка воды, измельчение растительного сырья, приготовление настоев из растительного сырья, купажирование настоев с водно-спиртовой жидкостью и следующих отличительных признаков, достаточных во всех случаях на которые распространяется испрашиваемый объем правовой охраны: в качестве растительного сырья для приготовления настоя используют почки березовые и свежие цветы белой акации при массовом соотношении почек березовых, свежих цветов белой акации и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости 0,8 - 1,2 - 1,6 - 2,4 - 41,7 - 62,5 соответственно, причем сахарный сироп, спиртовой настой почек березовых и свежих цветов белой акации при купажировании задают в водно-спиртовую жидкость в массовом соотношении 0,9 - 1,1 - 1,2 - 1,4 - 216 - 214 соответственно, а после купажирования доводят настойку горькую до крепости купажа 40 об. %.

Благодаря использованию в заявляемом способе производства настойки горькой всех существенных признаков, полученная настойка горькая, имеет высокие органолептические показатели, а также целебные свойства, так наличие в свежих цветах белой акации и почках березовых: флавоноидов, эфирных масел, дубильных веществ, пигментов, клетчатки, органических кислот: муравьиной, уксусной, масляной, ванилиновой, агаиновой оказывает общеукрепляющее воздействие на организм человека, например, желчегонное, мочегонное, дезинфицирующее, отхаркивающее, жаропонижающее и противовоспалительное

воздействие, а также общеукрепляющее воздействие при авитаминозах.

Заявляемый способ производства настойки горькой включает: подготовку воды, измельчение почек березовых и свежих цветов белой акации, приготовление из них настоев, купажирование сахарного сиропа, колера, спиртовых настоев почек березовых и свежих цветов белой акации с водно-спиртовой жидкостью до крепости купажа 40 об. %, фильтрование и розлив.

Для приготовления 1000 дал настойки горькой воду питьевую готовят по ГОСТу 2874 - 73 с жесткостью до 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды.

Для приготовления спиртового настоя 0,8 - 1,2 кг березовых почек соединяют с 1,6 - 2,4 кг измельченных свежих цветов белой акации, заливают 44,8 - 67,2 л 50% - ной водно-спиртовой жидкости, что соответствует следующему массовому соотношению задаваемых компонентов 0,8 - 1,2 - 1,6 - 2,4 - 41,7 - 62,5. Смесь настаивают в течение 5 суток и получают 54 - 66 л спиртового настоя свежих цветов белой акации и березовых почек.

Для приготовления сахарного сиропа концентрацией 65,8% в сироповарочный котел задают 10 - 21 л умягченной воды, 38 - 40 кг сахара, кипятят и получают 44 - 48 л сахарного сиропа.

Затем на стадии купажирования в купажный чан задают полученные 54 - 66 л спиртового настоя почек березовых и свежих цветов белой акации, 44-48 л сахарного сиропа и 7,0 кг колера.

Полученную купажную смесь доводят до крепости купажа 40%, фильтруют и разливают.

Пример 1. Для приготовления настоя 1,0 кг почек березовых соединяют с 2,0 кг измельченных цветов белой акации, заливают 56 л 50% - ной водно-спиртовой жидкости, что соответствует следующему массовому соотношению задаваемых компонентов 1 : 1,3 : 215. Смесь настаивают в течение 5 суток и получают 60 л спиртового настоя почек березовых и свежих цветов белой акации.

Для приготовления сахарного сиропа концентрацией 65,8% в сироповарочный котел задают: 20 л умягченной воды, 40 кг сахара, кипятят и получают 46 л сахарного сиропа.

Затем на стадии купажирования в купажный чан задают полученные 60 л спиртового настоя почек березовых и свежих цветов белой акации, 46 л сахарного сиропа и 7,0 кг колера.

Полученную купажную смесь доводят до крепости купажа 40%, фильтруют и разливают.

Полученная настойка горькая имеет светло-коричневый цвет, слегка жгучий вкус, слаженный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов.

Примеры конкретного выполнения 2, 3, 4 и 5, осуществленные по вышеуказанной технологии, приведены в таблице.

Источники информации

1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. - С.203.

2. Грицюк И.Г., Ройтер И.М. Технология ликеро-водочного производства. - М.: Гизлегпищепром, 1953. - С.123 (прототип).

Таблица

Сырье, ингредиенты, органолептические показатели	Примеры				5
	1	2	3	4	
Почки березовые, кг	1,0	0,8	1,2	0,7	1,3
Свежие цветы белой акации, кг	2,0	1,6	2,4	1,4	2,6
Водно-спиртовая жидкость 50% для приготовления настоя, л/кг	56/52,1	44,8/41,7	67,2/62,5	39,3/36,5	72,7/67,6
Настой свежих цветов белой акации и березовых почек, л	60	54	66	48	72
Сахар, кг	40	38	42	36	44
Сахарный сироп 65,8%, л	46	44	48	42	50
Колер, кг	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Массовое соотношение почек березовых, свежих цветов белой акации и 50%-ной водно-спиртовой жидкости, ч	1:2:52	0,8:1,6:41,7	1,2:2,4:62,6	0,7:1,4:36,5	1,3:2,6:67,6
Массовое соотношение сахарного сиропа, спиртового настоя почек березовых, свежих цветов белой акации и водно-спиртовой жидкости, ч	1:1,3:215	0,9:1,2:216	1,1:1,4:214	0,8:1,1:217	1,2:1,6:213
Водно-спиртовая жидкость, л	Добавляют до крепости купажа 40 %				
Органолептические показатели настойки горькой:	Прозрачная светло-коричневая жидкость				
Внешний вид	Слегка жгучий				
Вкус					
Аромат	слаженный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов			более бедный букет аромата	менее слаженный аромат с резковатым выделением отдельных ингредиентов