

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликероводочной отрасли.

Известен "Ликер "Суктинис" [Рецептуры ликероводочных изделий и водок. М.; "Легкая и пищевая промышленность", 1981], содержащий, л на 1000 дал напитка:

Вишневый спиртованный сок	480,0
Спиртованный сок ревеня	1500
Рябиновый спиртованный сок	910
Апельсиновое масло 1:10	4,0
Сахарный сироп 65%-ный	4176,0
Лимонная кислота (кг)	9,0
Спирт этиловый ректи- фикованный высшей очистки	По расчету на крепость купа- жа 35%

Недостатками указанного напитка является содержание дорогостоящих компонентов, таких как апельсиновое масло, высокая спиртуозность напитка (35 об.%) способствует алкоголизации населения и ограничивает круг потребителей.

Известен "Гунш вишневый" [Рецептуры ликероводочных изделий и водок. М., "Легкая и пищевая промышленность", 1981], содержащий, л на 1000 дал напитка:

Вишневый спиртован- ный сок	3692,0
Настой лимонной корки I и II слива	300,0
Спиртовый настой горького миндаля I и II слива	100,0
Спиртовый настой корицы I и II слива	50,0
Спиртовый настой гвоздики I и II слива	25,0
Горькоминдальное масло 1:10	1,4
Сахарный сироп 65,8%-ный	4125,0
Лимонная кислота	13,0
Спирт этиловый ректи- фикованный высшей очистки и вода	По рас- чету на крепость купажа 17%

Недостатком указанного напитка является использование большого количества дорогостоящих импортных ингредиентов таких как: горький миндаль, корица, гвоздика, горькоминдальное масло, что усложняет технологию приготовления и удорожает конечный продукт. Кроме того, при дорогостоящем сырье и сложности технологии напиток обладает заурядным общеизвестным вкусом и ароматом - вкус кислосладкий, аромат вишни с пряностями.

Задачей, на решение которой направлено изобретение, является создание алкогольного, напитка с высокими органолептическими показателями: а именно сложным гармоничным вкусом с легким ванильно-шоколадными тонами, при использовании недорогого доступного, произрастающего в основном на территории Украины сырья.

Поставленная задача решается тем, что в напиток, содержащий сок вишневый спиртованный, спиртовый цитрусовый настой, спирт пищевой ректификат, сахарный сироп, лимонную кислоту и воду питьевую умягченную согласно изобретению, содержит дополнительно водно-спиртовые настои зубровки, тархуна, спиртовый настой ванилина, где в качестве спиртового цитрусового настоя используют спиртовый настой цитрусовых плодов при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сок вишневый спиртованный	20–60
Спирт-ректификат пищевой	До кондиций 15–17 об. %
Водно-спиртовой настой тархуна	1–3
Спиртовой настой плодов цитрусовых	1–2
Спиртовой раствор ванилина	0,2–0,7
Водно-спиртовой настой зубровки	1–3
Сахарный сироп	12–22
Лимонная кислота	0,1–0,3
Вода питьевая умягченная	Остальное

Благодаря сочетанию в напитке вишневого сока с настоями зубровки, тархуна и цитрусовых плодов, раствора ванилина, а также водно-спиртовой жидкости, в соответствующих количествах получаем напиток с гармоничным сбалансированным вкусом и с легкими ванильно-шоколадными тонами, обладающий положительным действием на организм за счет применения пряноароматического растительного сырья. При высоких органолептических показателях напиток технологичен в производстве и недорогостоящий, за счет использования доступного сырья, в основном произрастающего на Украине.

Напиток готовится по следующей схеме: купаж, оклейка, обработка холодом (при необходимости в случае некондиционного сырья), фильтрация, обработка теплом, отдых, фильтрация перед розливом, подача в напорное отделение, розлив.

В состав купажа напитка входят, л на 100 л напитка:

Сок вишневый спиртованный	20–60
Спирт-ректификат пищевой	До 16 %
Водно-спиртовой настой зубровки	1–3
Спиртовой настой тархуна	1–3
Спиртовой настой плодов цитрусовых	1–2
Спиртовой раствор ванилина	0,2–0,7
Сахарный сироп	15–18
Лимонная кислота	0,1–0,3
Вода питьевая умягченная	Остальное

Приготовление водно-спиртового настоя травы:

Настой травы зубровки готовят путем извлечения ценных веществ водно-спиртовым раствором при 2-х кратном настаивании. Взвешенное количество травы заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовым раствором крепостью 50 об. % и настаивают в течение 10-14 дней при периодическом перемешивании.

По истечении указанного срока настой 1-го залива сливают, оставшуюся смесь заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовым раствором крепостью 20 об. % и настаивают в течение 7-10 дней при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока сливают настой 2-го залива. Сливы 2-х заливок смешивают, при необходимости фильтруют и используют в купаж или хранят для дальнейшего использования.

Спиртовой настой тархуна используют в купаж крепостью 65 об. % и готовят по РСТ СССР 505.

Спиртовой настой плодов цитрусовых используют в купаж крепостью 65 об. % в соотношении мандаринов и апельсин как 33:17 и готовят по ТУЮ-503, 1535-15.

Раствор ванилина готовится растворением ванилина в спирте крепостью 96 об. % из расчета 2 г ванилина на 100 см спирта. Сахарный сироп готовят растворением сахара в горячей умягченной воде. При использовании сиропа в купаж, непосредственно после приготовления, рекомендуется готовить его с сахаристостью 50,0 г/100 см³ при хранении сиропа - с сахаристостью 75,0-80 г/100 см³.

Подготовку умягченной воды проводят в соответствии с требованиями "Технологической инструкции по приготовлению и разливу коньяков", утв. Минпищепромом. СССР 01.03.78 г.

Купаж напитка проводят в крупных резервуарах, куда задают последовательно сок вишневый спиртованный, спирт этиловый ректификат, или спирт этиловый виноградный ректифицированный, или другой спирт-ректификат пищевой.

Сахарный сироп, водно-спиртовые настои трав и плодов цитрусовых, раствор ванилина, лимонную кислоту пищевую, воду умягченную. Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости в случае применения не кондиционного сырья). Обработку холодом возможно совместить с

обработкой желатином.

Все купажи напитка обрабатывают теплом при температуре 30-35°C с последующим самоохлаждением.

После обработки теплом напиток направляют на отдых. Продолжительность отдыха 5-10 дней, затем фильтруют и направляют на розлив.

Розлив, упаковку, маркировку, транспортирование и хранение напитка производят по техническим условиям. По указанной технологии получаем напиток от красного до темно-рубинового цвета с гармоничным, сбалансированным с легким тоном вишневой косточки во вкусе и легкими ванильно-шоколадными тонами в аромате, обладающий успокаивающим и расслабляющим действием.

Из приготовленных вариантов напитков выбрано 5 примеров и занесено в таблицу.

В настоящее время напиток прошел центральную дегустационную комиссию Винпрома Украины (протокол № 1 от 19.03.93, г. Киев) с высокой оценкой 9,0 баллов и рекомендован для внедрения на винодельческих предприятиях Украины.

Компоненты	Содержание, л на 100 л напитка, по примерам				
	1	2	3	4	5
Сок вишневый	19	20	40	60	61
спиртованный					
Спирт-ректифи-	14	15	16	17	18
кат пищевой					
Водно-спиртовый	0,5	1,0	2,0	3,0	3,5
настой зубровки					
Водно-спиртовый	0,5	1,0	2,0	3,0	3,5
настой тархуна					
Спиртовый на-	0,5	1	1,5	2	2,5
стой плодовых					
цитрусовых					
Спиртовый рас-	0,01	0,2	0,45	0,7	0,95
твор ванилина					
Сахарный сироп	7	12	17	22	27
Лимонная кисло-	0,5	0,1	0,2	0,3	0,35
та					
Вода питьевая	57,99	49,7	20,85	—	—
умягченная					
Выводы	Напиток красного цвета, вкус разложен, аромат ванильно-шоколадный отсутствует	Напиток густого красного цвета, обладает сладким слегка кисловатым вкусом, замечен легкий ванильно-шоколадный тон в аромате	Напиток красного рубинового цвета, обладает сбалансированным вкусом и легкими ванильно-шоколадными тонами в аромате	Напиток рубинового цвета, вкус полный, проявляются ванильно-шоколадные тона в аромате	Напиток темно-красного цвета переходит в коричневый, вкус излишне тяжелый, в аромате присутствуют пряные тона