

Изобретение относится к ликероводочной промышленности, в частности к крепким алкогольным напиткам.

Наиболее близкой к заявленному напитку является композиция ингредиентов для горькой настойки "Заполярная" (А.с. СССР №1017720, кл. C12G3/06, опубл. 1983), содержащая сахар, колер, лимонную кислоту, настой зверобоя и водно-спиртовую жидкость, а также ароматный спирт можжевельной ягоды и настой ягеля при следующем соотношении компонентов, кг/1000дал:

Сахар	47,0 - 50,0
Колер	13,0 - 14,0
Лимонная кислота	1,9 - 2,0
л/1000дал:	
Ароматный спирт	
можжевельной ягоды	420,0 - 451,0
Настой ягеля	48,5 - 50,0
Настой зверобоя	490,0 - 525,0
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

Недостаток прототипа - недостаточно высокие органолептические свойства и необходимость использования относительно большого набора компонентов. Уменьшение числа компонентов в указанном наборе ведет к ухудшению органолептических свойств. Кроме того, прототип не проявляет профилактических лечебных свойств из-за отсутствия в его составе компонентов, проявляющих такие свойства.

Задачей, на решение которой направлено изобретение, является создание алкогольного напитка, получаемого с использованием относительно малого количества компонентов, обладающего высокими органолептическими свойствами, новым своеобразным вкусом и запахом и проявляющего профилактические лечебные свойства.

Указанная задача решается путем ввода в водно-спиртовую жидкость экспериментально подобранного набора компонентов, в число которых включены компоненты, проявляющие одновременно лечебные свойства и такие органолептические свойства, которые совместно со свойствами других выбранных компонентов, сообщают напитку своеобразный вкус, бальзамический аромат с шоколадно-ванильным оттенком.

Для решения поставленной задачи предложен алкогольный напиток "Кобза", содержащий сахар, лимонную кислоту, колер, экстракт растительного сырья и водно-спиртовую жидкость, отличающийся тем, что он дополнительно содержит ванилин, и в качестве экстракта растительного сырья используют гидрофильный экстракт из листа грецкого ореха при следующем соотношении компонентов кг/1000дал водно-спиртовой жидкости крепостью 40%;

Сахар	130 - 200
Лимонная кислота	8 - 15
Колер	35 - 45
Ванилин	0,04 - 0,10
Гидрофильный экстракт из листа	
грецкого ореха	4,6 - 7,0
Водно-спиртовая жидкость, дал	Остальное

Напиток дополнительно содержит аскорбиновую кислоту в количестве 0,8 - 1,0кг/1000дал водно-спиртовой жидкости крепостью 40%.

От прототипа предложенный напиток отличается наличием ванилина, и тем, что в качестве экстракта растительного сырья используют гидрофильный экстракт из листьев ореха грецкого и в частном случае, кислоту аскорбиновую.

Гидрофильный экстракт из листьев ореха грецкого проявляет в предложенном напитке следующие новые органолептические, профилактические и целебные свойства за счет предварительной очистки листа ореха грецкого и получение гидрофильного экстракта с высокоочищенными биологически активными соединениями содержащимися в листьях этого растения.

Эти новые свойства проявляются в полной мере благодаря наличию ванилина потому, что ванилин создает ароматно-вкусовые качества, бальзамический аромат с шоколадно-ванильным оттенком.

Указанные новые свойства усиливаются благодаря дополнительному вводу в напиток аскорбиновой кислоты потому, что аскорбиновая кислота усиливает Р-витаминную и антиоксидантную активность катехинов, флавоноидов, дубильных веществ и других фенольных веществ гидрофильного экстракта, сообщая напитку профилактические и целебные свойства, и в совокупности с остальными компонентами и при указанном соотношении компонентов позволяет получить новый технический эффект для алкогольного напитка - высокие органолептические свойства алкогольного напитка, получаемого с использованием относительно малого количества компонентов, новый своеобразный жгучий вкус и запах со специфическим бальзамическим оттенком, проявление профилактических лечебных свойств.

Указанный технический эффект находится в причинно-следственной связи со специфическими свойствами гидрофильного экстракта из листа ореха грецкого и, в частном случае, аскорбиновой кислоты, проявляемыми в совокупности с ванилином, сахаром, лимонной кислотой и колером.

При производстве алкогольного напитка "Кобза" используются сырье и материалы, отвечающие требованиям действующих стандартов: спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962, или питьевой по ГОСТ 5963, или 82% крепости по ТУ 574.М.Э 14071392 - 004, вода питьевая по ГОСТ 2874, сахар-песок рафинированный по ГОСТ 21, колер, соответствующий ТУ 18 - 6 - 13.

Гидрофильный экстракт из листа ореха грецкого получают следующим образом. Сухой лист ореха грецкого в количестве, например, 10кг измельчают на вальцах и заливают 50л хлороформа в соотношении 1 : 5. Растворитель меняют через каждые 12 часов 6 раз до полного обесцвечивания хлороформа. Регенерацию хлороформа осуществляют подачей пара в рубашку реактора. Затем сырье просушивают при комнатной

температуре до полного удаления запаха хлороформа. После органолептического определения отсутствия запаха хлороформа сырье заливают 70° этиловым спиртом в количестве 70л в соотношении 1 : 7. Через 24 часа производят замену этилового спирта. Спиртовые экстракты объединяют и под вакуумом на водяной бане отгоняют спирт. Упаривание экстракта этилового спирта производят на аппарате "Симакс". Оставшуюся водную фракцию высушивают под вакуумом до получения сухого продукта. Этот продукт представляет собой мелкокристаллический порошок коричнево-красного цвета, со своеобразным запахом, горького вкуса, растворимый в воде, спирте и ацетоне. Полученное средство обладает выраженной антимикробной активностью.

Купаж напитка "Кобза" готовят в закрытых эмалированных или изготовленных из нержавеющей стали емкостях. Купажирование алкогольного напитка осуществляется с перемешиванием при температуре 20 - 25°С. Перемешивание купажа в большой емкости производится механическими мешалками

Для приготовления алкогольного напитка "Кобза" берут, например, спирт этиловый ректификованный и воду в количествах, необходимых для приготовления водно-спиртовой жидкости 40% крепости. Компоненты напитка задают в купаже при перемешивании в следующей последовательности: вначале заливают водно-спиртовую жидкость, затем вводят сахар предварительно растворенный в воде, взятой из расчетного количества необходимого для приготовления водно-спиртовой жидкости заданного количества, после чего в купаж вводят предварительно растворенные в приготовленной водно-спиртовой жидкости гидрофильный экстракт из листа ореха грецкого, ванилин и, в частном случае, аскорбиновую кислоту, затем в купаж вводят колер в виде жженого сахара. Купаж алкогольного напитка настаивают, периодически перемешивая в течение трех суток, после чего вводят лимонную кислоту. После этого купаж выдерживают еще двое суток. Затем купаж алкогольного напитка фильтруют через картон фильтровальный и проверяют по органолептическим и физико-химическим показателям.

Готовый алкогольный напиток поступает на разлив в тару, предусмотренную техническими условиями на алкогольный напиток, Маркировка, упаковка и хранение алкогольного напитка осуществляется в соответствии с техническими условиями на напиток.

Правила приемки и реализации алкогольного напитка осуществляется по ГОСТ 14137.

Примеры на граничные и оптимальные значения компонентов приведены в табл.1.

При расходе компонентов в меньшем количестве, чем указано в примере 1, ухудшались органолептические свойства алкогольного напитка, практически исчезал бальзамический оттенок специфического запаха, а при расходе компонентов в количестве большем, чем указано в примере 3, органолептические свойства алкогольного напитка также ухудшались, что связано с появлением легкой горечи. Введение гидрофильного экстракта из листа ореха грецкого в количествах, указанных в примерах 1 и 3 является оптимальным для обеспечения профилактических лечебных свойств.

Примеры на граничные значения компонентов при введении, в частном случае, аскорбиновой кислоты приведены в табл.2.

Введение в напиток аскорбиновой кислоты в указанных пределах влияло на формирование совместно с гидрофильным экстрактом из листа ореха грецкого специфического своеобразного жгучего вкуса и повышало профилактические лечебные свойства напитка. При расходе компонентов в меньшем количестве, чем указано в примере 4, ухудшались органолептические свойства алкогольного напитка, практически исчезал бальзамический оттенок специфического запаха и своеобразный оттенок жгучего вкуса. При расходе компонентов в количестве большем, чем указано в примере 6, у напитка появлялись легкая горечь и кислотерпкий привкус.

Все напитки, приготовленные в соответствии с приведенными примерами, удовлетворяют следующим требованиям:

по органолептическим показателям: цвет от светло-золотистого до светло-коричневого с золотистым оттенком, вкус жгучий, своеобразный, запах специфический с бальзамическим оттенком;

по физико-химическим показателям: объемная доля этилового спирта - 37,7 - 38,3%, массовая концентрация сахара - 13 - 17г/дм³, массовая доля метилового спирта не более 1,0г/дм³.

Полученный алкогольный напиток "Кобза" обладает новыми высокими органолептическими свойствами, своеобразным жгучим вкусом и запахом с бальзамическим оттенком, а также профилактическими лечебными свойствами.

Таблица 1

Сырье	Содержание по примеру		
	1	2	3
Ванилин, кг	0,04	0,05	0,10
Сахар, кг	130	165	200
Лимонная кислота, кг	8	9	15
Гидрофильный экстракт из листа ореха грецкого, кг	4,6	6,0	7,0
Колер, кг	35	40	45
Водно-спиртовая жидкость крепостью 40%, дал	1000	1000	1000

Таблица 2

Сырье	Содержание по примеру		
	4	5	6
Ванилин, кг	0,04	0,05	0,10
Сахар, кг	130	165	200
Лимонная кислота, кг	3	9	15
Гидрофильный экстракт из листа ореха грецкого, кг	4,6	6,0	7,0
Аскорбиновая кислота, кг	0,8	0,9	1,0
Колер, кг	35	40	45
Водно-спиртовая жидкость крепостью 40%, дал	1000	1000	1000