

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к ликеро-водочной отрасли. Может использоваться в других отраслях пищевой промышленности для приготовления крепкого спиртного напитка. Известна настойка горькая "Жвею" (рыбачья) [Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 202], которая содержит на 1000 дал следующие компоненты, л:

<b>Ароматный спирт плодов тмина</b>	<b>240,0</b>
<b>Ароматный спирт апельсинового масла</b>	<b>100,0</b>
<b>Настой корицы I и II слива</b>	<b>16,0</b>
<b>Настой мускатного ореха I и II слива</b>	<b>3,2</b>
<b>Настой кардамона I и II слива</b>	<b>12,0</b>
<b>Сахарный сироп 65,8%-ный</b>	<b>185,0</b>
<b>Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода по расчету на крепость купажа 47%</b>	<b>Остальное</b>

Полученная настойка имеет крепость 47 об. %, цвет - бесцветный, вкус слегка горький, аромат слегка пряный, тминный.

Недостатками указанной настойки является монотонный широко распространенный пряный и тминный вкус при высокой спиртуозности 47 об. %.

Наиболее близкой по составу является настойка горькая "Славутич" [Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., "Легкая и пищевая промышленность", 1981, с. 224], содержащая компоненты на 1000 дал напитка:

<b>Настой "Славутич"</b>	
<b>I слива, л</b>	<b>45,0</b>
<b>Коньяк, л</b>	<b>40,0</b>
<b>Перуанское масло 1:10, л</b>	<b>1,0</b>
<b>Сахарный сироп 65,8%-ный, л</b>	<b>57,0</b>
<b>Колер, кг</b>	<b>15,0</b>
<b>Спирт этиловый ректификованный высшей очистки (л) и вода по расчету на крепость купажа 40%</b>	<b>Остальное</b>

При этом используют следующие ингредиенты для приготовления настоя "Славутич" на 1000 дал, кг:

<b>Зверобой пронзенный (цветы и листья)</b>	<b>0,3</b>
<b>Кориандр посевной (плоды)</b>	<b>0,2</b>
<b>Кардамон (плоды)</b>	<b>0,2</b>
<b>Мускатный орех (плоды)</b>	<b>0,2</b>
<b>Шиповник (плоды)</b>	<b>0,8</b>
<b>Березовые почки</b>	<b>5,0</b>
<b>Тимьян ползучий – чабрец (листья и цветы)</b>	<b>0,2</b>
<b>Всего</b>	<b>7,0</b>

а также:

<b>Коньяк крепостью 40–42 об. %, л</b>	<b>40,0</b>
<b>Перуанское масло</b>	<b>0,10</b>
<b>Сахар</b>	<b>50,0</b>
<b>Колер</b>	<b>15,0</b>

По указанной рецептуре получают напиток крепостью 40% об., светло-коричневого цвета, вкус слегка жгучий, горький.

Аромат округленный без выделения аромата отдельных ингредиентов.

Недостатками указанного напитка является неопределенный аромат при жгуче горьком вкусе настойки, который усиливается из-за большого количества березовых почек.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с высокими определенными органолептическими показателями путем подбора ингредиентов в необходимых для получения эффекта дозах.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей водно-спиртовой настой кардамона (плодов) и мускатного ореха (плоды), коньяк, сахарный сироп, колер, спирт ректификат и воду согласно изобретению дополнительно содержатся водно-спиртовые настои душицы, донника, померанцевой

корки, корицы и гвоздики при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

<b>Водно-спиртовой настой душицы</b>	<b>0,3–0,66</b>
<b>Водно-спиртовой настой донника</b>	<b>1,0–1,88</b>
<b>Водно-спиртовой настой померанцевой корки</b>	<b>0,4–1,2</b>
<b>Водно-спиртовой настой корицы</b>	<b>0,24–0,40</b>
<b>Водно-спиртовой настой мускатного ореха</b>	<b>0,1–0,188</b>
<b>Водно-спиртовой настой кардамона</b>	<b>0,1–0,188</b>
<b>Водно-спиртовой настой гвоздики</b>	<b>0,02–0,044</b>
<b>Коньяк</b>	<b>2,0–3,0</b>
<b>Сахарный сироп 68,5%-ный</b>	<b>0,3–0,62</b>
<b>Колер</b>	<b>0,04–0,1</b>
<b>Спирт ректификат крепостью 96,2 об. % при 22°C</b>	<b>38,0–39,76</b>
<b>Вода</b>	<b>Остальное</b>

Благодаря сочетанию ингредиентов, таких как пряно-ароматические растения, совместно с коньяком, сахарным сиропом, колером, спиртом ректификатом и водой создается напиток-настойка горькая со сбалансированными тонами в аромате. Настойка горькая, являющаяся крепким спиртным напитком 40 об.%, при этом обладает легким вкусом и не проявляется жгуче горькое послевкусие свойственное крепким водочным напиткам.

Пряно-ароматические ингредиенты из-за содержания эфирных масел в своем составе и удачно экспериментально подобранные количества их создают в крепком алкогольном напитке мягкий округленный пряный вкус с вермутовскими тонами в аромате, при этом напиток получил дегустационную оценку 9,7 баллов.

Настойка горькая готовится следующим образом.

Пример. В купажную емкость на 100 л задают в л. последовательно следующие ингредиенты в соответствующих количествах:

водно-спиртовые настои, полученные известным путем крепостью; 49 об.% душицы 0,48; донника 1,44; померанцевой корки - 0,8; корицы 0,32; мускатного ореха 0,144; кардамона 0,144; гвоздики 0,032; коньяка 2,5; сахарного сиропа (68,5%-ного) 0,46; колера 0,07; спирта ректификата 96,2 об.% при t - 22°C 38,83 и воды умягченной 54,75, до 100 литров объема купажа. При доводке определяют процентное содержание спирта в купаже - крепостью 40 об. %. Приготовленный купаж тщательно перемешивают в течение 20 минут, фильтруют и отправляют на отдых на 48 часов для прохождения ассимиляции ингредиентов. При приготовлении купажа возможно использование водно-спиртового настоя, полученного при настаивании совместно всех сухих ингредиентов в количествах соответственно на 100 л в кг: душица - 0,03; донник - 0,09; померанцевая корка - 0,05; корица - 0,02; мускатный орех - 0,009; кардамон - 0,009; гвоздика 0,002. Затем снова фильтруют и проводят контроль готовой продукции и розлив, упаковку и маркировку согласно ГОСТа 4828-83.

В результате описанного примера получаем напиток - горькую настойку с мягким округленным вкусом и вермутовскими тонами в аромате. При высокой спиртуозности настойка горькая не проявляет жгуче горького послевкусия, свойственного крепким напиткам. Дегустационный балл указанного образца 9,7 баллов по 10-ти бальной системе.

Аналогично описанному примеру было проведено ряд других примеров, которые занесены в таблицу.

Из таблицы видно, что пример 2, 3 и 4 проявляют положительный эффект, заключающийся в получении настойки горькой с мягким округленным вкусом и вермутовскими тонами в аромате.

Примеры 1 и 5 не обладают вышеупомянутым эффектом.

Настойка горькая разработана на Запорожском ликеро-водочном заводе, поэтому просим экспертизу дать изобретению название: "Настойка горькая "Запорожская" ("Запорізька").

Ингредиенты на 100 л в л	Примеры			
	1	2	3	
Водно-спиртовые настои душицы	0,28	0,3	0,48	
Водно-спиртовые настои донника	0,08	1,0	1,44	
Водно-спиртовые настои померанцевой корки	0,38	0,4	0,8	
Водно-спиртовые настои корицы	0,22	0,24	0,32	
Водно-спиртовые настои мускатного ореха	0,08	0,1	0,144	
Водно-спиртовые настои кардамона	0,08	0,1	0,144	
Водно-спиртовые настои гвоздики	0,01	0,02	0,032	
Коньяк	1,8	2,0	2,5	
Сахарный сироп 68,5%-ный	0,2	0,3	0,46	
Колер	0,03	0,04	0,07	
Спирт ректификат 96,2% об. при 22°C	37,0	38,0	38,83	
Вода	56,58	55,58	54,75	
Выводы	Вкус не слаженный, напиток жидкий, в аромате не замечены вермутовские тона, послевкусие горечи	Вкус округленный, в аромате замечен легкий вермутовский тон, жгуче-горькое послевкусие отсутствует	Вкус мягкий, округленный, в аромате замечены вермутовские тона, жгуче-горькое послевкусие отсутствует	Вкус кий, в аляется тон, ж послев
Дегустационный балл (по 10-бальной системе)	8,0	9,6	9,7	