

Изобретение относится к алкогольным напиткам, а именно к настойкам горьким, и может быть использовано в пищевой промышленности на ликероводочных предприятиях.

Известен алкогольный напиток настойка сладкая "Умарина" [Рецептуры ликероводочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 139].

Настойка сладкая "Умарина" на 1000 дал содержит:

Яблочный спиртованный сок, л 2800

Спиртованный сок черноплодной рябины, л 817

Сахарный сироп, л 668

Лимонная кислота, кг 29

Спирт этиловый ректификованный и вода, л Остальное до крепости купажа 28%

Настойка сладкая "Умарина" приготавливается по известной технологии.

В качестве недостатков настойки сладкой "Умарина" можно отметить, что в ней преобладает вкус и аромат, свойственный ингредиентам: яблочному соку и черноплодной рябине, т. е. вкус и аромат сладкий с кислинкой.

Наиболее близкой к предложенному решению является настойка горькая слабоградусная "Мелиховская" [Рецептуры ликероводочных изделий и водок. - М.:

Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 139]

Для производства настойки горькой "Мелиховская" на 1000 дал готового продукта используются следующие компоненты:

Настой листьев яблонь

1-го слива, л 385,0

Настой тысячелистника

1-го слива, л 200,0

Яблочный сброженный

сок, л 2000,0

Яблочная эссенция, кг 0,03

Сахарный сироп

65,8%-ный, л 64,0

Колер, кг 4,0

Спирт этиловый ректи-

фикованный высшей

**очистки и вода, л По расчету
на крепость
купажа 28%**

Способ производства горькой настойки "Мелиховская" заключается в приготовлении по известным технологиям настоев листьев яблонь 1 слива, тысячелистника 1-го слива, а также яблочного сброженного сока.

Приготовленные компоненты, а также яблочная эссенция, коллер и сахарный сироп 65,8-ный подаются в купажный чан, перемешиваются и направляются на розлив.

К недостаткам указанного напитка можно отнести ярко выраженный яблочный вкус.

Задачей заявляемого изобретения является получение настойки горькой, которая бы имела вкус и аромат плода граната.

Указанная задача достигается тем, что в настойку, содержащую плодовой сок, водно-спиртовой настой из растительного сырья, ароматизатор и водно-спиртовую жидкость, дополнительно вводится экстракт яблочный и экстракт черноплодной рябиновый, а в качестве плодового сока, водно-спиртового настоя из растительного сырья и ароматизатора используют соответственно концентрированный виноградный сок, водно-спиртовой экстракт из шиповника и водно-спиртовой экстракт из боярышника и ванилин, при следующем соотношении компонентов в кг на 1000 дал готовой настойки:

Концентрированный вино-

градный сок 501-506

Экстракт яблочный 371-375

Экстракт черноплодно-

рябиновый 188-190

Водно-спиртовой экст-

ракт из шиповника 115-127

Водно-спиртовой экст-

ракт из боярышника 62,7-63,3

Ванилин 0,495-0,505

Водно-спиртовая жидкость Остальное

Благодаря вводу в композицию яблочного экстракта и экстракта черноплодной рябины, виноградного и яблочного концентратов, настойка приобретает упорядоченный, сбалансированный вкус и аромат, присущий плоду граната.

За счет сочетания терпкого, вяжущего вкуса черноплодной рябины, экстракта из боярышника и виноградного концентрата, который им придает наличие дубильных веществ, с кисло-сладким вкусом яблочного экстракта, кроме того, пряно-ароматические свойства вводимого ванилина позволяют смягчить кислый вкус и аромат виноградного и яблочного концентратов, а также вязкость вкуса экстрактов

черноплодной рябины и боярышника, т. е. достигается поставленная задача. Настойка горькая "Лесная" изготавливается следующим образом.

Смесь концентратов виноградного сока и яблочного, экстракта черноплодной рябины и водно-спиртовых экстрактов из сухих плодов шиповника и боярышника задают в купажный чан, затем последовательно задают в купаж ванилин, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду для окончательного доведения крепости купажа до заданного.

Купаж тщательно перемешивают, фильтруют и разливают.

Примеры конкретного выполнения.

Пример 1 (оптимальный),

Для получения 1000 дал настойки горькой "Лесной" в купажный чан задают 504 кг концентрированного виноградного сока, 373 кг экстракта яблочного из дикорастущих сортов, 189 кг экстракта черноплодной рябины, а также 126 кг водно-спиртового экстракта из шиповника и 63 кг водно-спиртового экстракта из боярышника, и часть воды. Затем последовательно задают в купаж 0,5 кг ванилина, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду задают по расчету на крепость купажа 28%.

Купаж перемешивают, фильтруют и разливают.

Полученная настойка при данном соотношении ингредиентов обладает устойчивым вкусом и ароматом граната, пригодна для промышленного производства.

Настойку горькую "Лесную" готовят по примерам 2-5 аналогично примеру 1, только ингредиенты используют в количествах, представленных в нижеприведенной таблице в кг на 1000 дал.

Из примеров, указанных в таблице, вытекает следующее:

- в примере 2, где количество ингредиентов меньше нижних пределов, указанных в формуле изобретения, в приготовленной настойке не улавливаются пряно-ароматические свойства ванилина, преобладает кислый аромат и вкус яблочно-виноградного сырья, вязкость черноплодной рябины;

- в примере 3, где количество ингредиентов соответствует нижнему пределу, указанному в формуле изобретения, приготовленная настойка приобретает выраженный вкус и аромат, присущий гранату. Настойка горькая "Лесная" пригодна для производства промышленным способом;

- в примере 4 количество ингредиентов соответствует верхнему пределу, указанному в формуле изобретения. Приготовленная настойка горькая "Лесная" имеет вкус и аромат граната с нарастанием кислого привкуса и вязкости.

Пригодна для производства промышленным способом:

- в примере 5 количество ингредиентов превышает верхний предел, указанный в формуле изобретения. Настойка горькая "Лесная" не пригодна для производства промышленным способом, т. к. в готовом продукте ощущается кислый вкус и аромат винограда и яблок, пряно-ароматическое пересыщение ванилином.

Настойка горькая "Лесная" пользуется повышенным спросом у потребителя. Производство настойки осуществляется на предприятии заявителя.

Ингредиенты, и органолеп- тические показатели	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Концентрирован- ный виноград- ный сок	500	501	506	507
Экстракт яблоч- ный	370	371	375	376
Экстракт черно- плоднорябино- вый	187	188	190	191
Водно-спирто- вый экстракт из шиповника	114	115	127	128
Водно-спирто- вый экстракт из боярышника	61,7	62,7	63,3	64,3
Ванилин	0,490	0,495	0,505	0,506
Спирт этиловый ректификован- ный высшей очи- стки и вода	Задают до крепости 28 % 2764,86 л	Задают до крепости 28 % 2764,46 л	Задают до крепости 28 % 2761,94 л	Задают до крепости 28 % 2761,54 л

Продолжение таблицы

Ингредиенты, и органолеп- тические показатели	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Вкус и аромат	Настойка имеет яблочно-вино- градно-кислый вкус и аромат, выделяется вяз- кость черноплод- ной рябины. Пряно-аромати- ческие свойства ванилина практи- чески не улавли- ваются	Настойка приоб- ретаёт выражен- ный аромат и вкус граната	Ощущается вкус и аромат грана- та с кислым привкусом и вязкостью	Нарастает кис- лый и вяжущий вкус, выражен аромат и вкус ванилина