

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к составам ликеров.

Известен ликер "Трояндовый" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.56), содержащий на 1000дал:

Наименование	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³	Содержание экстрактивных веществ, кг
Розовое масло 1:10, дм ³	0,65	0,065	—
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм ³	4600,0	—	4000,0
Лимонная кислота, кг	0,1	—	—
Краситель пищевой красный, кг	—	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм ³	Из расчета на крепость купажа 30 об.%	—	—

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Розовое масло	0,065
Сахар	4000,0
Лимонная кислота	0,10
Краситель пищевой красный	—

В предложенном ликере ароматическим компонентом является розовое масло, которое придает напитку аромат.

По указанной рецептуре получают ликер десертный крепостью 30об.% розового цвета, с вкусом сладким и ароматом розы.

Недостатками указанного ликера являются монотонный вкус и аромат без запоминающейся потребителю оригинальности. При этом ликер не несет целебных свойств.

Наиболее близким по составу является ликер "Ранковый" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.50), содержащий на 1000 дал:

Наименование	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³	Содержание экстрактивных веществ, кг
Настой свежих лепестков розы, дм ³	288,0	0,054	—
Малиновая эссенция, кг	0,1	—	—
Ванилин, дм ³	1,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм ³	4600,0	—	3998,9
Лимонная кислота, кг	30,0	—	30,0
Колер, кг	5,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм ³	Из расчета на крепость купажа 25 об.%	—	—

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Роза свежая (лепестки)	20,0 (содержание эфирного масла 0,06дм ³)
Малиновая эссенция	0,1
Ванилин	0,1
Колер	5,0
Сахар	3998,8
Лимонная кислота	30,0

В предложенном ликере ароматическим компонентом выступает настой свежих лепестков розы и малиновая эссенция, которые дают напитку аромат.

По указанной рецептуре получаем ликер крепостью 25об.% с вкусом сладким и ароматом розы и малины.

Недостатками указанного ликера являются монотонный вкус ликера, а именно - сладкий, и такой же без оригинальности монотонный аромат - розы и малины.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание ликера с оригинальным запоминающимся потребителю вкусом и ароматом, а именно нежным слаженным кисло-сладким вкусом и медово-мускатным ароматом цветущего шалфея путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что ликер, содержащий сахарный сироп 65,8% - ный, лимонную кислоту, колер, спиртовой - раствор ванилина 10% - ного, ароматический компонент и водно-спиртовую

жидкость, согласно изобретению в качестве ароматического компонента содержит водно-спиртовой настой шалфея мускатного при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

Водно-спиртовой настой шалфея мускатного	0,60 - 0,68
Спиртовый раствор ванилина 10% - ного	0,02 - 0,04
Лимонная кислота	0,2 - 0,4
Сахарный сироп 65,8% - ный	33,0 - 36,2
Колер	0,08 - 0,12
Водно-спиртовая жидкость из расчета крепости купажа 25об.%	Остальное

Благодаря сочетанию вкусовых ингредиентов в алкогольном напитке, таких как лимонная кислота и сахарный сироп 65,8%-ный в соответствующих дозах получаем в ликере нежный слаженный кисло-сладкий вкус, совместно с ароматическими компонентами, такими как водно-спиртовой настой шалфея мускатного и в сочетании с ванилином, который усиливает и придает водно-спиртовому настою шалфея дополнительно медово-мускатные тона в аромате, а также с колером, который дает напитку светло-коричневый цвет, и в сочетании с водно-спиртовой жидкостью из расчета на крепость купажа 25об.% получаем ликер крепостью 25об.% светло-коричневого цвета, с высокими органолептическими показателями, а именно нежным слаженным кисло-сладким вкусом и медово-мускатным ароматом цветущего шалфея. При этом ликер проявляет комплексное благотворное воздействие на организм человека, а именно имеет противовоспалительное действие и усиливает обмен веществ.

Ликер готовится следующим образом.

В купажный чан задают последовательно сахарный сироп 65,8% - ный, водно-спиртовой настой шалфея мускатного, спиртовый раствор ванилина 10% - ный, лимонную кислоту, растворенную в 10-кратном количестве воды, взятой из общего заданного объема, и колер. Все тщательно перемешивают после ввода каждого компонента и доводят купажный чан водно-спиртовой жидкостью из расчета крепости купажа 25об.% до заданного объема. Купаж тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость ликера, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды. Ликер оставляют на отдых в течение 2 - 3 часов для прохождения ассимиляции компонентов, и затем подают на розлив.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан емкостью 100л задают последовательно сахарный сироп 65,8% - ный в количестве 34,51л, водно-спиртовой настой шалфея мускатного крепостью 50об.% в количестве 0,64л, спиртовый раствор ванилина 10% - ный в количестве 0,03л, лимонную кислоту в количестве 0,3кг, растворенную в 10-кратном количестве воды, взятой из общего заданного объема, и колер в количестве 0,1кг. Все тщательно перемешивают после ввода каждого компонента и доводят купажный чан водно-спиртовой жидкостью из расчета крепости купажа 25об.% до объема 100л, задавая 64,32л водно-спиртовой жидкости из расчета крепости купажа 25об.%. Купаж тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость ликера, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды. Ликер оставляют на отдых в течение 2 - 3 часов для прохождения ассимиляции компонентов, и затем подают на розлив.

По указанной рецептуре получают ликер крепостью 25об.% светло-коричневого цвета со слаженным нежным кисло-сладким вкусом и медово-мускатным ароматом цветущего шалфея. При этом ликер проявляет спазмолитическое и антисептическое действие на организм человека.

Дегустационный балл по 10-балльной системе - 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные оценки.

Ликер готовится производственным способом на основе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Т а б л и ц а

Ингредиенты на 100 л	Примеры				
	1	2	3	4	5
Водно-спиртовой настой шалфея мус- катного	0,58	0,60	0,64	0,68	0,70
Спиртовый раствор ванилина 10%-ного	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
Лимонная кислота	0,15	0,2	0,3	0,4	0,45
Сахарный сироп 65,8%-ный	32,0	33,0	34,6	36,2	37,2
Колер	0,07	0,08	0,10	0,12	0,13
Водно-спиртовая жидкость из расче- та крепости купажа 25 об. %	67,19	66,1	64,33	62,56	61,47

Выводы	Вкус разла- жен, не про- является медово-мус- катный аро- мат цветущего шалфея	Вкус сла- женный кис- ло-сладкий, замечен ме- дово-мускат- ный аромат цветущего шалфея	Вкус гармо- ничный, сла- женный нежный, сладкий, яр- ко выражен медово-мус- катный аро- мат цветущего шалфея	Вкус сла- женный кис- ло-сладкий, выражен ме- дово-мускат- ный аромат цветущего шалфея	Вкус разла- жен, рез- кий, кислый, приторный пряный аро- мат не соот- ветствует цветущему шалфею
Дегустационный балл по 10-балльной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7