

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к составам десертных алкогольных напитков - наливок.

Известна наливка "Спотикач" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.91), содержащая на 1000дал:

Наименование	Колич
Вишневый морс 1 и 2 слива, дм ³	2447,0
Черносливовый морс 1 и 2 слива, дм ³	1064,0
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм ³	4200,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл), кг	12,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм ³	Из рас купа

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Вишня сушеная	636,0
Чернослив (дымовой сушки)	276,0
Сахар	3651,0
Лимонная кислота	12,0

По указанной рецептуре получают наливку кисло-сладкого вкуса с ароматом чернослива и вишни.

Недостатками указанного десертного напитка - наливки являются слабые органолептические показатели, а именно кисло-сладкий вкус и монотонный общеизвестный аромат чернослива и вишни.

Наиболее близкой по составу является наливка "Спотикач Український" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.92), которая содержит на 1000дал следующие ингредиенты:

Наименование	Колич
Вишневый спиртованный сок, дм ³	3000,0
Черносливовый морс 1 и 2 слива, дм ³	1650,0
Настой гвоздики 1 и 2 слива, дм ³	2,0
Настой корицы 1 и 2 слива, дм ³	2,0
Портвейн, дм ³	400,0
Сахарный сироп 73,2%-ный, дм ³	3145,0
Патока, кг	1000,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл) кг	25
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм ³	Из рас купа

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Вишня свежая	3158,0
Чернослив	429,0
Гвоздика	0,13
Корица (кора)	0,13
Портвейн белый крепостью 18 - 19об.% (л)	400,0
Сахар	3145,0
Патока	1000,0
Лимонная кислота (в т.ч. и на инверсию сахара)	2,5

По указанной рецептуре получают наливку кисло-сладкого вкуса с ароматом чернослива и вишни.

Недостатками указанного десертного напитка - наливки являются слабые органолептические показатели, а именно без оригинальности кисло-

сладкий вкус и монотонный общеизвестный аромат чернослива и вишни.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание десертного алкогольного напитка - наливки с высокими органолептическими показателями, а именно нежным гармоничным кисло-сладким с легкой терпкостью вкусом и пряно-плодовым с миндальным оттенком ароматом, путем подбора соответствующих ингредиентов в соответствующих количествах.

Поставленная задача решается тем, что наливка, содержащая вишневый спиртованный сок, черносливовый морс I и II слива, водно-спиртовый настой гвоздики I и II сливов, водно-спиртовый настой корицы I и II сливов, портвейн, сахарный сироп 65,8% - ный, лимонную кислоту и водно-спиртовую жидкость крепостью из расчета купажа 20об.% согласно изобретению дополнительно содержит ароматизатор "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен" при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

Вишневый спиртованный сок	25 - 35
Черносливовый морс I и II сливов	15 - 18
Водно-спиртовый настой гвоздики I и II сливов	0,01 - 0,03
Водно-спиртовый настой корицы I и II сливов	0,01 - 0,03
Портвейн	2 - 6
Сахарный сироп 65,8% - ный	24,0 - 28,56
Ароматизатор "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен"	0,0005 - 0,0015
Лимонная кислота	0,14 - 0,196
Водно-спиртовая жидкость из расчета крепости купажа 20об.%	Остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов, таких как вишневый спиртованный сок и черносливовый морс I и II сливов, с портвейном и сахарным сиропом, а также лимонной кислотой получаем нежный гармоничный кисло-сладкий с легкой терпкостью вкус, а совместно с ароматическими компонентами, такими как водно-спиртовый настой гвоздики I и II сливов, водно-спиртовый настой корицы I и II сливов, ароматизатор "Амаретто" Д1659" фирмы "Буш Боак Аллен" получаем совокупность яркого пряно-плодового аромата с миндальным оттенком, который привносится вводимым ароматизатором "Амаретто Д1659" фирмы "Буш Боак Аллен" производства Великобритании. Используемый ароматизатор является ароматической композицией натуральных и идентичных натуральным эфирных масел и других добавок, выпускается английской фирмой "Буш Боак Аллен" и включен в Международные списки FEMA, имеет статус IRAS, т.е. признан безопасным для здоровья и допущен к применению в пищевых продуктах, в частности, рекомендован к использованию в алкогольных напитках институтом гигиены питания Минздрава Украины от 13.08.93 за №5.08.08/479.

Все вместе указанные компоненты совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной позволяют получить десертный напиток крепостью 20об.% с высокими и оригинальными органолептическими показателями, а именно с нежным гармоничным

кисло-сладким с легкой терпкостью вкусом и ярким пряно-плодовым ароматом с миндальным оттенком.

Наливка готовится следующим образом.

В купажный чан вводят заранее приготовленные вишневый спиртованный сок, черносливовый морс I и II сливов, тщательно перемешивают, затем вводят также заранее приготовленные по известной технологии водно-спиртовые настои гвоздики I и II сливов, водно-спиртовые настои корицы I и II сливов, портвейн, сахарный сироп 65,8% - ный. После каждой задачи ингредиентов производят тщательное перемешивание воздухом. Затем в купажный чан вносят предварительно растворенную в 10 - ти кратном количестве воды лимонную кислоту. Купажный чан доводят до нужного объема водно-спиртовой жидкостью из расчета купажа 20об.%. Затем задают ароматизатор "Амаретто" фирмы "Буш Боак Аллен", предварительно растворив его в 10-кратном количестве водно-спиртовой жидкости, взятой из общего расчета. Купаж перемешивают и оставляют в покое на 1 сутки для прохождения ассимиляции, после тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

По указанной рецептуре получают десертный алкогольный напиток - наливку крепостью 20об.% с нежным гармоничным кисло-сладким с легкой терпкостью вкусом и ярким пряно-плодовым ароматом с миндальным оттенком.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100нл задают заранее приготовленные вишневый спиртованный сок в количестве 30л; черносливовый морс I и II сливов в количестве 16,5л, тщательно перемешивают, затем вводят также заранее приготовленные по известной технологии водно-спиртовые настои гвоздики I и II сливов в количестве 0,02л, водно-спиртовые настои корицы I и II сливов в количестве 0,02л, портвейн в количестве 4,0л и сахарный сироп 65,8% - ный в количестве 26,28л. После каждой задачи ингредиентов производят тщательное перемешивание воздухом. Затем в купажный чан вносят предварительно растворенную в 10-кратном количестве воды лимонную кислоту в количестве 0,168кг. Купажный чан доводят до нужного объема водно-спиртовой жидкостью из расчета купажа 20об.%. Затем задают ароматизатор "Амаретто" фирмы "Буш Боак Аллен" в количестве 0,0010кг, предварительно растворив его в 10-кратном количестве водно-спиртовой жидкости, взятой из общего расчета. Купаж перемешивают и оставляют на отдых для прохождения ассимиляции компонентов, после этого снова тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

Дегустационная оценка по 10-балльной системе - 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что лучшими являются примеры 2, 3, 4. Примеры 1 и 5 отрицательны, что

подтверждают низкие дегустационные оценки.

Наливка готовится промышленным способом на базе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Таблица

Ингредиенты на 100 л	Пример				
	1	2	3	4	5
Вишневый спиртованный сок (л)	23	25	30	35	37
Черносливовый морс I и II сливов (л)	14,0	15,0	16,5	18,0	19,0
Водно-спиртовой настой гвоздики I и II сливов (л)	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
Водно-спиртовой настой корицы I и II сливов (л)	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
Портвейн (л)	1,0	2,0	4,0	6,0	7,0
Сахарный сироп 65,8%-ный (л)	23,00	24,00	26,28	28,56	29,56
Ароматизатор "Амаретто" Д1659 фирмы "Буш Боак Аллен" (кг)	0,0003	0,0005	0,0010	0,0015	0,0017
Лимонная кислота (кг)	0,13	0,140	0,168	0,196	0,206
Водно-спиртовая жидкость + из расчета на крепость купажа 20 об. % (л)	38,8597	33,8395	23,011	12,1825	7,1623
Выводы	Вкус слабый, кисло-сладкий, слабый пряно-плодовый аромат	Ощущается нежный кисло-сладкий с легкой терпкостью вкус и пряно-плодовый аромат с легким миндальным оттенком	Ярко выражен нежный гармоничный кисло-сладкий с легкой терпкостью вкус и яркий пряно-плодовый аромат с миндальным оттенком	Выражен кисло-сладкий с терпкостью вкус и яркий пряно-плодовый аромат с миндальным оттенком	Резкий кисло-сладкий с терпкостью вкус и сильный пряно-плодовый аромат с миндальным привкусом
Дегустационная оценка по 10-балльной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7