

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

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

Наименование	Количество	Содержание экстрактивных веществ, кг
Вишневый морс I и II слива, дм <sup>3</sup>	2447,0	256,93
Черносливовый морс I и II слива, дм <sup>3</sup>	1064,0	127,68
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм <sup>3</sup>	4200,0	3651,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл), кг	12,0	12,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм <sup>3</sup>	Из расчета на крепость купажа 20 об. %	
Расход ингредиентов на 1000 дал, кг:		
Вишня сушеная		636,0
Чернослив (дымовой сушки)		276,0
Сахар		3651,0
Лимонная кислота		12,0

По указанной рецептуре получают наливку крепостью 20об.% 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 "Слив'янка Українська" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.90), которая содержит на 100л следующие ингредиенты:

Наименование	Количество	Содержание экстрактивных веществ кг
Сливовый спиртованный сок, дм <sup>3</sup>	34,68	3,19
Черносливовый морс I и II слива, дм <sup>3</sup>	9,42	1,13
Сахарный сироп 73,2%-ный, дм <sup>3</sup>	30,33	30,33
Патока, кг	7,44	5,80
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл), кг	—	0,02
Спирт этиловый, ректификованный высшей очистки и вода, дм <sup>3</sup>	Из расчета	— на крепость купажа 18 об. %
Расход ингредиентов на 100 л, кг:		
Слива		38,54
Чернослив		2,45
Патока		7,44
Лимонная кислота (в т.ч. и на инверсию сахара)		0,02
Сахар		30,33

По указанной рецептуре получаем наливку с крепостью 18об.% с вкусом кисло-сладким и ароматом сливы.

Недостатками указанной наливки являются низкие органолептические показатели, а именно общеизвестный монотонный вкус и аромат используемого ингредиента - сливы.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание наливки с высокими органолептическими показателями, а именно с гармоничным вкусом и ароматом вяленого чернослива путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что наливка, содержащая сливовый спиртованный сок, черносливовый морс I и II слива, сахарный сироп 65,8%-ный, лимонную кислоту и водно-спиртовую жидкость из расчета крепости купажа 18об.% согласно изобретению содержит ингредиенты при следующем соотношении, об.%:

Сливовый спиртованный сок	28,0 - 33,6
Черносливовый морс I и II сливов	8,0 - 13,4
Сахарный сироп 65,8% - ный	25,0 - 30,14
Лимонная кислота	0,01 - 0,03
Водно-спиртовая жидкость из расчета на крепость купажа 18об.%	Остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в алкогольном напитке, таких как сливовый спиртованный сок и черносливовый морс I и II сливов, совместно с другими вкусовыми ингредиентами, такими как сахарный сироп 65,8% - ный и лимонная кислота, создается гармоничный вкус и аромат вяленого чернослива, и совместно с водно-спиртовой жидкостью получаем наливку крепостью 18об.% с гармоничным вкусом и ароматом вяленого чернослива.

Наливка готовится следующим образом.

В купажный чан вводят заранее приготовленные сливовый спиртованный сок и черносливовый морс I и II сливов, тщательно перемешивают и вводят сахарный сироп 65,8% - ный, перемешивают и задают лимонную кислоту, предварительно растворенную в 10-кратном количестве умягченной воды, взятой из общего расчетного количества. После этого производят перемешивание и доводят купаж до необходимого объема водно-спиртовой жидкостью из расчета крепости купажа 18об.%. Купаж тщательно перемешивают и оставляют на отдых для прохождения ассимиляции, после чего снова 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 18об.% с гармоничным кисло-сладким вкусом и ароматом вяленого чернослива.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100л вводят заранее приготовленные сливовый спиртованный сок в количестве 30,8л и черносливовый морс I и II сливов в количестве 10,7л, тщательно перемешивают и вводят сахарный сироп 65,8% - ный в количестве 27,57л, перемешивают и задают лимонную кислоту в количестве 0,02кг, предварительно растворенную в 10-кратном количестве умягченной воды, взятой из общего расчетного количества. После этого производят перемешивание и доводят купаж до необходимого объема водно-спиртовой жидкостью из расчета крепости купажа 18об.%. Купаж перемешивают и оставляют на отдых для ассимиляции компонентов, 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-бальной 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 подтверждает низкие дегустационные оценки.

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

**Т а б л и ц а**

Ингредиенты на 100 л	Примеры				
	1	2	3	4	5
Сливовый спиртованный сок (л)	27,0	28,0	30,8	33,6	34,6
Черносливовый морс I и II сливов (л)	7,0	8,0	10,7	13,4	14,4
Сахарный сироп 65,8%-ный (л)	24,0	25,0	27,57	30,14	31,14
Лимонная кислота (кг)	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
Водно-спиртовая жидкость из расчета на крепость купажа 18 об. % (л)	41,995	38,99	30,91	22,83	19,825
<b>Выводы</b>	Вкус жидкий, не замечен аромат вяленого чернослива	Вкус кисло-сладкий, замечен аромат вяленого чернослива	Вкус гармоничный кисло-сладкий, ярко выражен аромат вяленого чернослива	Вкус насыщенный кисло-сладкий, проявлен аромат вяленого чернослива	Вкус резкий, приторный, сильный аромат вяленого чернослива
<b>Дегустационная оценка по 10-бальной системе</b>	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7