

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности к алкогольным напиткам.

Известна композиция ингредиентов для аперитива "Вечерняя степь" (см.авт.св.СССР № 896066, кл. С 12 G 3/06. опубл. в Б.И. № 1,1982 г.), содержащая водно-спиртовые настои полыни горькой, Melissa лимонной, котовника лимонного, кориандра, цвета бузины, перца красного и листьев хрена, белое сухое вино, сахарный сироп, спирт-ректификат и купаж спиртованных водных экстрактов сброженных выжимок красных сортов винограда при следующем соотношении ингредиентов, дал 1000 дал:

<b>Спирт-ректификат</b>	<b>60-100</b>
<b>Купаж спиртованных водных экстрактов сброженных выжимок красных сортов винограда</b>	<b>250-300</b>
<b>Сахарный сироп</b>	<b>160-320</b>
<b>Водно-спиртовый настой листьев хрена</b>	<b>5,5-8,8</b>
<b>Водно-спиртовый настой полыни горькой</b>	<b>3,5-5,6</b>
<b>Водно-спиртовый настой Melissa лимонной</b>	<b>2,0-3,2</b>
<b>Водно-спиртовый настой котовника лимонного</b>	<b>4,0-6,4</b>
<b>Водно-спиртовый настой кориандра</b>	<b>3,75-6,00</b>
<b>Водно-спиртовый настой цвета бузины</b>	<b>3,75-6,00</b>
<b>Водно-спиртовый настой перца красного</b>	<b>2,5-4,0</b>
<b>Белое сухое вино</b>	<b>остальное</b>

Недостаток аналога - ограниченность растительного сырья для производства крепких напитков.

Наиболее близким к заявляемому является "Алкогольный напиток "Восточная" (см.авт.св.СССР № 506621. кл. С 12 G 3/06. опубл. в Б.И; № 10. 1976 г.), содержащий спиртовые настои калгана, имбиря, перца черного, кубебы, мускатного ореха и корицы, спирт ректифицированный высшей очистки, сахарный сироп, колер, лимонную кислоту и воду при следующем соотношении компонентов, вес. %:

<b>Спиртованный настой калгана</b>	<b>1.8-2.2</b>
<b>Спиртованный настой имбиря</b>	<b>0.8-1.2</b>
<b>Спиртованный настой перца черного</b>	<b>0.18-0.22</b>
<b>Спиртованный настой кубебы</b>	<b>0.18-0.20</b>
<b>Спиртованный настой мускатного ореха</b>	<b>0.08-0.12</b>
<b>Спиртованный настой корицы</b>	<b>0.03-0.05</b>
<b>Спирт ректифицированный высшей очистки</b>	<b>26.0-27.5</b>
<b>Сахарный сироп</b>	<b>4.3-5.5</b>
<b>Колер</b>	<b>0.1-0.16</b>
<b>Лимонная кислота</b>	<b>0.1-0.2</b>
<b>Вода</b>	<b>остальное</b>

Недостаток прототипа - ограниченность используемого растительного сырья, обладающего целебными свойствами, для производства напитков и относительно невысокие органолептические свойства.

Задачей, на решение которой направлено изобретение, является создание крепкого напитка с целебными и высокими органолептическими свойствами путем смешивания водно-спиртовых настоев растительного сырья со столовым вином.

Для решения поставленной задачи предложен крепкий напиток "Червоний півень", содержащий водно-спиртовый экстракт растительного сырья, сахарный сироп и водно-спиртовую жидкость. Отличием напитка является то, что он дополнительно содержит вино столовое красное, а в качестве водно-спиртового экстракта растительного сырья водно-спиртовый настой корня ро-диолы розовой, водно-спиртовый настой плодов лимонника китайского и водно-спиртовый настой плодов шиповника при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

<b>Вино столовое красное</b>	<b>30–50</b>
<b>Водно-спиртовой настой корня родиолы розовой</b>	<b>0,84–1,12</b>
<b>Водно-спиртовой настой плодов лимон- ника китайского</b>	<b>0,36–0,48</b>
<b>Водно-спиртовой настой плодов ши- повника</b>	<b>4,8–6,4</b>
<b>Сахарный сироп</b>	<b>4,5–6,2</b>
<b>Водно-спиртовая жидкость</b>	<b>остальное</b>

Напиток "Червоний півень" приготавливают следующим образом.

Предложенный алкогольный напиток позволяет расширить ассортимент крепких напитков с целебными и высокими органо-лептическими свойствами.

Благодаря наличию настоя плодов шиповника, лимонника китайского и корня родиолы розовой, напиток благотворно действует на организм человека, регулирует водно-солевой обмен, повышает устойчивость организма к неблагоприятным факторам внешней среды, оказывает противовоспалительное действие. В напитке содержится много витаминов.

Напиток готовят следующим образом. Готовят настой растительной смеси способом двукратного настаивания плодов и корня водно-спиртовым раствором.

В смесь для приготовления настоя входят: корень родиолы розовой - 14%, плоды лимонника китайского - 6%, плоды шиповника-80%.

Взвешенное количество растительных компонентов заливают в соотношении 1:5 водно-спиртовой смесью крепостью 50% и настаивают 10-14 суток с перемешиванием.

По истечении указанного срока настой первого залива сливают, а оставшуюся смесь заливают водно-спиртовой смесью крепостью 50% в объеме, равном объему первого слива. Вторичное настаивание производится в течение 7-10 суток с перемешиванием, слив полный. Настои первого и второго сливов объединяют.

Производят подготовку умягченной воды и приготовление сахарного сиропа в соответствии с требованиями технологической инструкции по приготовлению и разливу коньяков, утвержденной Минпищепромом СССР 01.03.78 г.

Для приготовления напитка используют вино столовое сортовое красное по ГОСТ 7208-84, спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962, воду умягченную по ГОСТ 2874, сахар-песок по ГОСТ 21 или сахар-рафинад по ГОСТ 22.

Все компоненты, входящие в напиток, купажируют в крупных резервуарах, куда вводят последовательно вино, водно-спиртовой настой растительной смеси, спирт этиловый ректификованный, сахарный сироп, воду умягченную.

Спирт этиловый ректификованный и воду вводят в купаж в количестве, необходимом для получения напитка, заранее заданной крепости.

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости). Обработку холодом проводят при температуре - 6- -8°С, выдерживают при этой температуре не менее 4 суток, фильтруют при температуре выдержки, но не выше -3°С на выходе.

В случае необходимости обработки желатином и холодом, эти операции совмещают.

Все купажи напитка обрабатывают теплом при температуре 30-35°С с последующем самоохлаждением.

После обработки теплом напиток направляют на отдых, не менее 10 суток, затем фильтруют и направляют на разлив. Разлив, маркировку, упаковывание, хранение и транспортирование напитка крепкого "Червоний півень" производят по ГОСТ 13741.

Примеры на граничные и оптимальные значения ингредиентов приведены в таблице.

Все напитки, приготовленные в соответствии с приведенными примерами, удовлетворяют следующими требованиями:

- по органолептическим показателям: прозрачный с блеском, без осадка и посторонних включений, цвет от розового до темно-розового, во вкусе и аромате сортовой тон винограда, шиповника и аромат родиолы розовой;

- по физико-техническим показателям: объемная доля этилового спирта - 38,0-38,2%, массовая концентрация сахара, в пересчете на инвертный, - 30-40 г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация титруемых кислот, в пересчете на винную, - 2-3 г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация метилового спирта не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация тяжелых металлов: меди не более 2,0 мг/дм<sup>3</sup>, железа не более 10,0 мг/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация летучих кислот, в пересчете на уксусную кислоту, не более 0,6 г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация сернистого ангидрида: общий не более 80,0 мг/дм<sup>3</sup>, в том числе свободный не более 8,0 мг/дм<sup>3</sup>.

Напиток крепкий "Червоний півень" обладает своеобразным вкусом и ароматом.

Сырье	Расход сырья, об. %		
	Пример 1	Пример 2	Пример 3
Вино столовое сортовое красное	30	40	50
Водно-спиртовый настой растительной смеси	6	7	8
в том числе:			
настой корня родиолы розовой	0,84	0,98	1,12
настой плодов лимонника китайского	0,36	0,42	0,48
настой плодов шиповника	4,8	5,6	6,4
Сахарный сироп	4,5	5,4	6,2
Водно-спиртовая жидкость	остальное	остальное	остальное