

Изобретение относится к области пищевой промышленности, преимущественно к способам производства крепких алкогольных напитков типа "бренди" без выдержки спирта в присутствии древесины дуба и может быть использовано на винодельческих и ликеро-водочных предприятиях.

Наиболее близким техническим решением, принятым в качестве прототипа, является способ производства алкогольного напитка, предусматривающий обогащение этилового спирта экстрактивными веществами винограда, путем смешивания его со сброженным водным экстрактом виноградной выжимки и купажными материалами.

Недостатком способа-прототипа является то, что ограниченное наличие экстрактов виноградной выжимки ограничивает выпуск продукции, а невысокое содержание в этих экстрактах органических кислот, сахаров и аминокислот снижает качество получаемых напитков.

Задачей изобретения является расширение источников экстрактивного сырья для увеличения выпуска алкогольных напитков типа "бренди", а также повышение их качества путем придания специфического цветочно-бальзамного тона за счет обогащения этилового спирта экстрактивными веществами виноматериала.

Поставленная задача решается тем, что в известном способе производства алкогольного напитка, предусматривающем обогащение этилового спирта экстрактивными веществами винограда и смешивание с купажными материалами, для обогащения спирта экстрактивными веществами используют виноматериал в количестве до 50%об.

Использование в купажах напитка по предлагаемому способу виноматериала расширяет источник экстрактивного сырья для производства крепких алкогольных напитков, а повышение содержания вносимых с виноматериалом органических кислот, сахаров, аминокислот, фенольных веществ и ароматических веществ брожения придает напиткам специфичные цветочно-бальзамные тона, что повышает их качество.

Предлагаемый способ может быть реализован следующим образом. В этиловый спирт вводят до 50% виноматериала и смешивают с купажными материалами (водой, сахарным сиропом и колером) до получения напитка с необходимыми кондициями.

Примеры осуществления способа

Пример 1. Готовили купаж напитков с объемной долей спирта 40% путем смешивания спирта-ректификата с водой, введения в купаж по 0,04% сахарного колера и соответственно по 10, 30, 50 и 55% виноматериала типа "Портвейн". Для сравнения готовили купажи напитков по способу-прототипу путем введения в них виноматериала соответственно по 10, 30, 40 и 50% водного экстракта виноградной выжимки, который готовили путем смешивания свежееотжатой выжимки с водой в соотношении 1 : 1, отпрессовывания с получением экстракта, введения в него спирта и сбрасывания с расчетом получения сброженных экстрактов с объемной долей спирта 10%.

Пример 2. Готовили купаж напитков объемной долей спирта 35% путем смешивания спирта-сырца виноградного с объемной долей спирта 70% с водой, введения в купажи по 1,0% сахарозы, по 0,04% сахарного колера и соответственно по 10, 30, 50 и 55% сброженного насухо виноградного виноматериала. Для сравнения готовили купажи напитков из спирта-сырца виноградного по способу-прототипу путем введения в них таких же количеств водного экстракта виноградной выжимки, приготовленного согласно описанию в примере 1.

Пример 3. Готовили купажи напитков с объемной долей спирта 40% путем смешивания винного дистиллята (коньячного спирта) с объемной долей спирта 70% с водой, введения в купажи по 1,0% сахарозы, по 0,04% сахарного колера и соответственно по 10, 30, 50 и 55% сброженного насухо виноградного виноматериала. Для сравнения готовили напитки из винного дистиллята по способу-прототипу, путем введения в них вместо виноматериала водного экстракта виноградной выжимки, приготовленного согласно описанию в примере 1.

Пример 4. Готовили купажи напитков с объемной долей спирта 38,0% путем смешивания дистиллята с объемной долей спирта 60% от перегонки яблочного виноматериала с водой, введения в купажи по 1,0% сахарозы, по 0,04% сахарного колера и соответственно по 10,30,50 и 55% яблочного виноматериала. Для сравнения готовили напитки из яблочного спирта по способу-прототипу, путем введения в них¹ вместо яблочного виноматериала водного экстракта яблочных выжимок, приготовленного согласно описанию в примере 1.

Все опытные и контрольные образцы напитков перемешивали, а после 3 - х месячного отдыха подвергали органолептической оценке, результаты которой приведены в таблице.

Полученные результаты показывают, что при получении по предлагаемому способу крепких алкогольных напитков типа "бренди" с увеличением содержания вводимых в них виноматериалов до 50%, появляется специфический цветочно-бальзамный тон и повышается качество на 0,3 - 0,5 балла.

При введении виноматериалов свыше 50% вкус и аромат получаемого напитка в несколько разлажены.

Таким образом, предлагаемый способ производства алкогольных напитков расширяет источники экстрактивного сырья для производства алкогольных напитков типа "бренди", без выдержки спирта в присутствии древесины дуба, а также обеспечивает повышение их качества на 0,3 - 0,5 балла за счет образования специфичного цветочно-бальзамного тона.

Таблица

№№ при- меров	Основные купажи напитков	Органолептическая характеристика напитка	Дегустаци- онная оценка (балл)
1	Спирт-ректификат + крепленный виноматериал в количестве:		
	– 10%	Приятные цветочные тона в аромате, вкус мягкий	7,5
	– 30%	Цветочно-бальзамные тона в арома- те, вкус гармоничный	7,6
	– 50%	Яркие цветочно-бальзамные тона в аромате, вкус мягкий гармоничный	7,7
	– 55%	Яркие цветочно-бальзамные тона в аромате, вкус несколько разлажен	7,7

	По способу-прототипу	В аромате грибной тон, вкус жесткий	7,3
2	Спирт-сырец виноградный + сухой виноматериал в количестве:		
	- 10%	Вкус и аромат с легкими альдегидо-эфирными тонами	7,2
	- 30%	Вкус и аромат полные с легкими цветочными тонами	7,2
	- 50%	Вкус и аромат полные, гармоничные с цветочно-бальзамными тонами	7,3
	- 55%	В аромате цветочно-бальзамные тона, во вкусе излишняя кислотность	7,2
	По способу-прототипу	Во вкусе и аромате резкие альдегидо-эфирные тона	7,0
3	Винный дистиллят+сухой виноматериал в количестве:		
	- 10%	В аромате цветочные тона, вкус жестковат	7,5
	- 30%	Вкус и аромат полные с цветочно-бальзамными тонами	7,6
	- 50%	Вкус и аромат полные, гармоничные с яркими цветочными и бальзамными тонами	7,7
	- 55%	Вкус и аромат не гармоничные	7,7
	По способу-прототипу	Вкус резковат, в аромате легкий грибной тон	7,4
4	Яблочный спирт + яблочный виноматериал в количестве:		
	- 10%	В аромате легкие цветочные тона, вкус полный	7,3
	- 30%	Вкус и аромат полные, гармоничные с цветочно-бальзамными тонами	7,4
	- 50%	—	7,5
	- 55%	Вкус и аромат несколько разлажены	7,4
	По способу-прототипу	Вкус и аромат не гармоничны	7,0