



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

для служебного пользования экз. №

000126

(19) **SU** (11) **1271060**

A

СД 4 С 12 G 3/06

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

И АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 3857119/28-13

(22) 14.02.85

(71) Украинский научно-исследовательский институт спиртовой и ликероводочной промышленности, Ботанический сад АН МССР и Житомирский ликероводочный завод

(72) Н.Я.Савченко, Н.П.Белоус, А.И.Коробенкова, С.А.Журавель, В.Н.Чечулина, М.В.Бодруг, Т.И.Кравец, М.М.Яронная и В.Г.Рейтман

(53) 663.52(088.8)

(56) Рецептуры ликероводочных изделий и водок. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 218.

Рецептуры ликероводочных изделий и водок. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 312.

(54) КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ГОРЬКОЙ НАСТОЙКИ "ЖИТОМИРСКАЯ ЮБИЛЕЙНАЯ"

(57) Композиция ингредиентов для горькой настойки, содержащая хмель, эфирные масла и водно-спиртовую жид-

кость, отличающаяся тем, что, с целью повышения органолептических свойств готового напитка, она дополнительно содержит концентрат Московского кваса, березовый сок, мед, а в качестве эфирных масел используют масла полыни лимонной, бархатцев и лопуха анисового при следующем соотношении ингредиентов, кг на 1000 дал готового напитка:

Концентрат Московского кваса	24,8-25,2
Хмель (соплодия-шишки)	2,45-2,55
Эфирное масло полыни лимонной	0,0040-0,0050
Эфирное масло бархатцев	0,0050-0,0056
Эфирное масло лопуха анисового	0,0040-0,0050
Мед	18,0-22,0
Сок березовый, л/1000 дал	98,0-102,0
Водно-спиртовая жидкость, л/1000 дал	Остальное

(19) **SU** (11) **1271060** **A**

РЛФ

Изобретение относится к ликеро-водочному производству, в частности к композициям ингредиентов для горьких настоек.

Целью изобретения является повышение органолептических свойств готового напитка.

Горькую настойку готовят следующим образом.

Ароматные спирты концентрата Московского кваса и хмеля получают отдельно из каждого вида сырья путем смешивания с водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% в соотношении 1:20 для 24,8–25,2 кг концентрата Московского кваса и 1:8 для 2,45–2,55 кг хмеля, и последующей перегонки. Получают дистилляты в количестве 298,0–302,0 л ароматного спирта концентрата Московского кваса и 9,8–10,2 л ароматного спирта хмеля.

Эфирное масло полыни лимонной (0,004–0,005 кг), бархатцев (0,005–0,0056 кг) и лопуха анисового (0,004–0,005 кг) растворяют в ректификованном спирте высшей очистки в соотношении 1:10.

В купажную емкость задают полученные ароматные спирты концентрата Московского кваса в количестве 298,0–302,0 л, хмеля 9,8–10,2 л, перемешивая добавляют спиртовые растворы масла полыни лимонной 0,04–0,05 л, бархатцев 0,050–0,056 л, лопуха анисового 0,04–0,05 л, спирт и большую часть умягченной воды по расчету на крепость купажа 40%, березовый сок 98,0–102,0 л, мед 18,0–22,0 кг и оставшуюся часть воды для доведения купажа до объема 1000 дал. После этого купаж тщательно перемешивают и выдерживают его в течение 24 ч. По истечении этого времени купаж фильтруют, при необходимости корректируют крепость напитка (40%) и передают на розлив.

В состав горькой настойки "Житомирская юбилейная" введены эфирное масло полыни лимонной, которое придает напитку дополнительный оттенок с приятным цитрусовым вкусом, эфирное масло бархатцев с приятным бальзамическим тоном и эфирное масло лопуха анисового с приятным анисовым ароматом. Сочетание указанных ингредиентов с остальными, входящими в композицию, позволяет получить высококачествен-

ный сбалансированный напиток со сбалансированным вкусом и ароматом.

В таблице приведены дегустационные показатели входящих в композицию ингредиентов.

Предлагаемое количество ингредиентов, входящих в композицию горькой настойки "Житомирская юбилейная", является оптимальным для создания напитка с мягким округленным вкусом, без выделения тонов отдельных ингредиентов, что определяет его высокое качество.

Пример 1. 24,8 кг концентрата Московского кваса и 496,0 л водно-спиртовой жидкости крепостью 50% загружают в куб перегонного аппарата и в результате дистилляции отбирают 298,0 л ароматного спирта крепостью 75%. 2,45 кг хмеля (соплодия-шишки) и 19,6 л водно-спиртовой жидкости крепостью 40% загружают в куб перегонного аппарата и в результате дистилляции отбирают 9,8 л ароматного спирта крепостью 80%. Эфирное масло полыни лимонной (0,004 кг), бархатцев (0,005 кг) и лопуха анисового (0,004 кг) растворяют в спирте в соотношении 1:10.

Полученные указанным способом ароматные спирты концентрата Московского кваса и хмеля смешивают в купажной емкости и при перемешивании добавляют спиртовые растворы эфирного масла полыни лимонной (0,04 л), бархатцев (0,05 л), лопуха анисового (0,04 л), спирт и большую часть умягченной воды по расчету на крепость купажа 40%, березовый сок (98,0 л), мед (18,0 кг) и оставшуюся часть воды для доведения объема купажа до 1000 дал. После этого купаж тщательно перемешивают и выдерживают в течение 24 ч для ассимиляции всех вкусовых и ароматических веществ. Затем купаж фильтруют через фильтр-пресс, и напиток крепостью 40% направляют на розлив.

Пример 2. 25,0 кг концентрата Московского кваса и 500,0 л водно-спиртовой жидкости крепостью 50% загружают в куб перегонного аппарата и в результате дистилляции отбирают 300,0 л ароматного спирта крепостью 75%. 2,5 кг хмеля (соплодия-шишки) и 20,0 л водно-спиртовой жидкости крепостью 50% загружают в куб перегонного аппарата и в результате дистилляции отбирают 10,0 л ароматного

спирта крепостью 80%. Эфирное масло полыни лимонной (0,0045 кг), бархатцев (0,0053 кг) и лофанта анисового (0,0045 кг) растворяют в спирте в соотношении 1:10.

Полученные указанным способом ароматные спирты концентрата Московского кваса и хмеля смешивают в купажной емкости и при перемешивании добавляют спиртовые растворы эфирного масла полыни лимонной (0,045 л), бархатцев (0,053 л), лофанта анисового (0,045 л), спирт и большую часть умягченной воды по расчету на крепость купажа 50%, березовый сок 100,0 л, мед 20,0 кг и оставшуюся часть воды для доведения объема купажа до 1000 дал. После этого купаж тщательно перемешивают и выдерживают в течение 24 ч для ассимиляции всех вкусовых и ароматических веществ. Затем купаж фильтруют через фильтр-пресс. После фильтрации напиток крепостью 40% направляют на розлив.

Пример 3. 25,2 кг концентрата Московского кваса и 504,0 л водно-спиртовой жидкости крепостью 50% загружают в куб перегонного аппарата и в результате дистилляции отбирают 302,0 л ароматного спирта крепостью 75%. 2,55 кг хмеля (соплодия-шишки) и 20,4 л водно-спиртовой жидкости крепостью 50% загражают в куб перегонного аппарата и в результате дистилляции отбирают 10,2 л ароматного спирта крепостью 80%. Эфирное масло полыни лимонной (0,005 кг), бархатцев (0,0056 кг) и лофанта анисового (0,005 кг) растворяют в спирте в соотношении 1:10.

Полученные указанным способом ароматные спирты концентрата Московского кваса и хмеля смешивают в купажной емкости и при перемешивании добавляют спиртовые растворы эфирного масла полыни лимонной (0,05 л), бархатцев (0,056 л), лофанта анисового (0,05 л), спирт и большую часть умягченной воды по расчету на крепость купажа 40%, березовый сок (102,0 л), мед (22,0 кг) и оставшуюся часть воды для доведения объема купажа до 1000 дал. После этого купаж тщательно перемешивают и выдерживают 24 ч для ассимиляции всех вкусовых и ароматических веществ. Затем купаж фильтруют через фильтр-пресс. После фильтрации напиток крепостью 40% направляют на розлив.

Горькая настойка "Житомирская юбилейная" обладает сбалансированным ароматом и вкусом, имеет следующие показатели: крепость 40%, цвет бесцветный, мягкий слегка жгучий вкус, сложный аромат с легким запахом хмеля.

В предлагаемой горькой настойке создана композиция с удачным сочетанием аромата и вкуса хлебного сырья и хмеля.

Впервые применяемые в композиции ингредиенты для горькой настойки "Житомирская юбилейная" - ароматный спирт концентрата Московского кваса, березовый сок и эфирные масла полыни лимонной, бархатцев и лофанта анисового - придают ей мягкость вкуса, приятный аромат, что определяет высокое качество напитка.

Предлагаемая композиция позволяет повысить органолептические свойства готового напитка, увеличив дегустационный балл с 9,51 до 9,58.

Ингредиенты	Количество, кг/1000 дал	Дегустационные показатели
1	2	3

Концентрат Московского кваса

Менее 24,8

Невыразительность вкуса и аромата.

Более 25,2

Излишняя жгучесть во вкусе

24,8-25,2

Гармоничность и полнота вкуса и аромата

1	2	3
Хмель (соплодия-шишки)	Менее 2,45	Недостаточная полнота вкуса
	Более 2,55	Излишняя горечь во вкусе
	2,45-2,55	Гармоничность и полнота вкуса и аромата
Эфирное масло полыни лимонной	Менее 0,0040	Не достигается пикантности вкуса и аромата
	Более 0,0050	Горечь во вкусе
	0,0040-0,0050	Придается напитку дополнительный оттенок
Эфирное масло бархатцев	Менее 0,0050	Не усиливается основной запах
	Более 0,0056	Выделяются цветочно-фруктовые тона
	0,0050-0,0056	Появляется приятный бальзамический тон
Эфирное масло лопуха анисового	Менее 0,0040	Неуглубленный аромат
	Более 0,0050	Выделяется анисовый тон
	0,0040-0,0050	Сложный, гармоничный вкус и аромат
Мед	Менее 18,0	Неокругленность вкуса
	Более 22,0	Приторность во вкусе
	18,0-22,0	Округленность вкуса
Сок березовый	Менее 98,0	Невыразительность вкуса
	Более 102,0	Излишняя сладость
	98,0-102,0	Слаженность композиции

Составитель Л.Нашинина

Редактор Т.Смирнова Техред М.Ходаняч Корректор В.Синицкая

Заказ 1141/ДСП

Тираж 213

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-полиграфическое предприятие, г.Ужгород, ул.Проектная, 4