

Изобретение относится к рецептурам сладких алкогольных напитков, а именно ликерам, и может быть использовано в пищевой промышленности на ликероводочных предприятиях.

Известен ликер "Новогодний", который содержит на 1000 дал напитка, л:

<b>Абрикосовый спиртованный сок</b>	<b>800,0</b>
<b>Настой померанцевой корки I и II слива</b>	<b>480,0</b>
<b>Настой лимонной корки I и II слива</b>	<b>480,0</b>
<b>Настой корицы I и II слива</b>	<b>80,0</b>
<b>Настой мускатного ореха I и II слива</b>	<b>64,0</b>
<b>Ванилин 1:10</b>	<b>0,20</b>
<b>Розовое масло 1:10</b>	<b>0,25</b>
<b>Кориандровое масло 1:10</b>	<b>0,35</b>
<b>Горькоминдальное масло 1:10</b>	<b>0,70</b>
<b>Портвейн</b>	<b>200,0</b>
<b>Сахарный сироп 65,8%-ный</b>	<b>4537,1</b>
<b>Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода</b>	<b>По расчету на крепость купажа 30%</b>

Указанный ликер, вследствие многокомпонентности, имеет неопределенный вкус и аромат.

Задачей заявляемого изобретения является получение ликера, который имел бы вкус и аромат, присущий миндалю горькому, за счет дополнительного ввода в рецептуру в качестве эфирного масла - бархатцевого масла, а в качестве растительного сырья березовых почек, зубровки душистой и кориандра посевного, дающего новое сочетание компонентов.

Указанная задача достигается тем, что в ликер, содержащий сахар, портвейн белый, пряно-ароматическое растительное сырье, эфирное масло и водно-спиртовую жидкость дополнительно вводится лимонная кислота и колер, а в качестве пряно-ароматического растительного сырья и эфирного масла - березовые почки, зубровка душистая, кориандр посевной и бархатцевое масло при следующем соотношении компонентов, кг/1000 дал:

<b>Березовые почки</b>	<b>0,75-0,81</b>
<b>Зубровка душистая</b>	<b>1,0-1,08</b>
<b>Кориандр посевной</b>	<b>0,5-0,54</b>
<b>Портвейн белый</b>	<b>40,5-57,5</b>
<b>Сахар 18,8-20,3</b>	
<b>Лимонная кислота</b>	<b>0,25-0,27</b>
<b>Колер 0,1-0,81</b>	
<b>Бархатцевое масло</b>	<b>0,0052-0,0054</b>
<b>Водно-спиртовая жидкость</b>	<b>Остальное</b>

Благодаря вводу в композицию, состоящую из портвейна белого, сахара, пряно-ароматического растительного сырья, эфирного масла и водно-спиртовой жидкости, дополнительно лимонной кислоты и колера, а в качестве растительного сырья - березовых почек, зубровки душистой, кориандра посевного, а в качестве эфирного масла - бархатцевого масла, получают ликер с неожиданным вкусом и ароматом миндаля горького, за счет наличия вяжущей горечи в березовых почках, зубровке, кориандре и бархатцевом масле, т.е. достигается поставленная задача.

Ликер "Березка" готовится следующим образом.

Предварительно приготавливаются сахарный сироп из рецептурного количества сахара, воды и лимонной кислоты, водно-спиртовые настои: березовых почек, зубровки душистой, кориандра посевного, смесь спирта этилового ректификованного с бархатцевым маслом. Затем в купажный чан задается водно-спиртовая смесь, сахарный сироп, водно-спиртовые настои березовых почек, зубровки душистой, портвейн белый, колер, смесь спирта этилового ректификованного с бархатцевым маслом. Ввод компонентов осуществляется при непрерывном перемешивании. Купаж доводится до крепости 25% алкоголя. Приготовленный купаж фильтруется и разливается.

Пример 1. Для приготовления 1000 дал ликера "Березка" сырье бралось в следующих количествах, кг:

Березовые почки	0,74
Зубровка душистая	0,9
Кориандр посевной	0,4
Портвейн белый	40,6
Сахар	18,7
Лимонная кислота	0,24
Колер	0,09
Бархатцевое масло	0,0051
Спирт этиловый рек-	
тификат и вода	

**До содержа-**  
**ния в напитке**  
**25% алкоголя**

Ликер "Березка" готовился по способу, изложенному ранее, приготавливался сахарный сироп, водно-спиртовые настои березовых почек, зубровки душистой, кориандра посевного, смесь спирта этилового ректификованного с бархатцевым маслом.

В купажный чан задается водно-спиртовая смесь, сахарный сироп, водно-спиртовые настои березовых почек, зубровки душистой, кориандра посевного, портвейн белый, смесь спирта этилового ректификованного с бархатцевым маслом. Компоненты вводились в купажный чан при непрерывном перемешивании. Купаж доводился до содержания в напитке 25% алкоголя. Затем фильтровался и направлялся на розлив.

Приготовленный по примеру 1 ликер "Березка" имел сладкий вкус со слабым трудно улавливаемым ароматом. По мнению дегустационной комиссии напиток повышенным спросом пользоваться не будет.

Пример 2. Для приготовления 1000 дал ликера "Березка" сырье бралось в следующих количествах, кг:

Березовые почки	0,75
Зубровка душистая	1,0
Кориандр посевной	0,5
Портвейн белый	40,5
Сахар	18,8
Лимонная кислота	0,25
Колер	0,1
Бархатцевое масло	0,0052
Спирт этиловый рек-	
тификат и вода	

**До содержа-**  
**ния в напитке**  
**25% алкоголя**

Приготовление ликера "Березка" осуществляли по способу, изложенному в примере 1.

В приготовленном по примеру 2 ликере отмечалось нарастание слаженного сладкого вкуса, мягкой горечи и аромата, присущего миндалю горькому.

Пример 3. Для приготовления 1000 дал ликера "Березка" сырье бралось в следующих количествах, кг:

Березовые почки	0,78
Зубровка душистая	1,04
Кориандр посевной	0,52
Портвейн белый	39,0
Сахар	20,0
Лимонная кислота	0,26
Колер	0,2
Бархатцевое масло	0,0053
Спирт этиловый рек-	
тификат и вода	

**До содержа-**  
**ния в напитке**  
**25% алкоголя**

Ликер готовится по способу, изложенному в примере 1.

Приготовленный по примеру 3 ликер "Березка" имел слаженный сладкий вкус с приятной горечью и ароматом, соответствующим миндалю горькому.

Пример 4. Для приготовления 1000 дал ликера "Березка" сырье бралось в следующих количествах, кг:

Березовые почки	0,81
Зубровка душистая	1,08
Кориандр посевной	0,54
Портвейн белый	57,5
Сахар	20,3
Лимонная кислота	0,27
Колер	0,81
Бархатцевое масло	0,0054
Спирт этиловый рек- тификат и вода	До содержа- ния в напитке 25% алкоголя

Ликер готовился по способу, изложенному в примере 1.

Полученный ликер имел сладкий вкус с насыщенной горечью и ароматом миндаля горького.

Пример 5. Для приготовления 1000 дал ликера "Березка" сырье бралось в следующих количествах, кг:

Березовые почки	0,82
Зубровка душистая	1,09
Кориандр посевной	0,55
Портвейн белый	57,6 °
Сахар	20,4
Лимонная кислота	0,28
Колер	0,82
Бархатцевое масло	0,0055
Спирт этиловый рек- тификат и вода	До содержа- ния в напитке 25% алкоголя

Ликер "Березка" готовился по способу, изложенному в примере 1.

Приготовленный по примеру 5 ликер "Березка" имел приторную сладость с ярко выраженной горечью и ароматом бархатцевого масла. По мнению дегустационной комиссии ликер особым спросом у потребителя пользоваться не будет.

Анализируя примеры 1-5 можно сделать вывод, что заявляемый ликер "Березка" с количеством ингредиентов, указанных в примерах 2-4, соответствует напитку, который может выпускаться предприятиями промышленности и иметь повышенный спрос у потребителя.

Оптимальным вариантом для выпуска предприятиями ликера "Березка" является ликер, приготовленный по примеру 3.

Ликер "Березка" для примеров 2-5 готовят аналогично примеру 1, только ингредиенты и сырье используют в количествах, представленных в приведенной ниже таблице.

Ликер "Березка" пользуется повышенным спросом у потребителя. Производство ликера осуществляется на предприятии заявителя.

Сырье и ингредиенты	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Березовые почки, кг	0,75	0,78	0,81	0,82
Зубровка душистая, кг	1,0	1,04	1,08	1,09
Кориандр посевной, кг	0,5	0,52	0,54	0,55
Портвейн белый, кг	40,5	39,0	57,5	57,6
Сахар, кг	18,8	20,0	20,3	20,4
Лимонная кислота, кг	0,25	0,26	0,27	0,28

Сырье и ингредиенты	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Колер, кг	0,1	0,2	0,81	0,82
Бархатцевое масло, кг	0,0052	0,0053	0,0054	0,0055
Спирт этиловый ректификован- ный и вода	Задают по расче- ту купажа на кре- пость 25%	Задают по расче- ту купажа на кре- пость 25%	Задают по расче- ту купажа на кре- пость 25%	Задают по расче- ту купажа на кре- пость 25%
Органолептичес- кие показатели	В ликере отме- чается нараста- ние слаженного сладкого вкуса, мягкой горечи и аромата, прису- щего миндалю горькому	Ликер обладает слаженным слад- ким вкусом с приятной го- речью и арома- том, присущим миндалю горько- му	Ликер обладает сладким вкусом с насыщенной горечью и арома- том миндаля горького	Ликер обладает приторной сла- достью и ярко выраженной го- речью и арома- том бархатцевого масла