



УКРАЇНА

,,UA,m

6469

ш)

C1

(5D5 C 12 G 3/04)

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДМІСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІД

(54) ЛІКЕР "ОСІННІЙ"

1

(20)94301182, 15.07.93

(21)4910133/13

(22)10.12.90, SU

(46)29.12.94. Бюл. № 8-I

(56) 1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 67.

(71) Київське виробниче об'єднання лікеро-горілчаної промисловості Укрспирткрохмальпрому Держагропрому УРСР

(72) Машкіна Ірина Георгіївна, Ямпольська Валентина Петрівна, Колесник Юрій Миколайович

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛ-КО" (UA)

(57) Ликер, содержащий сахарный сироп, яблочный спиртованный сок, лимонную кислоту и водно-спиртовую жидкость, отличаю-

щийся тем, что он дополнительно содержит настой корицы и гвоздики I и II слива, тартразин и колер при следующем соотношении ингредиентов, л на 1000 дал готового продукта:

яблочный спиртованный сок	3440-3640
настой корицы I и II слива	3,8-4,2
настой гвоздики I и II слива	1,8-2,2
сахарный сироп а также в кг	3700-4000
лимонная кислота	5,0-7,0
тартразин	0,09-0,2
колера	2,0-4,0
водно-спиртовая жидкость	остальное

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности.

Известен ликер "Ленинградский юбилейный" [1], содержащий (купаж на 1000 дал):

Сливовый спиртованный сок	480,0 л
Алычевый спиртованный сок	900,0 л
Яблочный спиртованный сок	425,0 л
Мед	320,0 кг
Коричное масло 1:10	0,10 л
Кардамоновое масло МО	0,10 л
Лимонное масло 1:10	0,07 л
Гвоздичное масло 1:10	0,05 л
Розовое масло V10	0,05 л

Сахарный сироп 65,8%-ный Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,30 г (100 мл) Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода

4,365 л

7,0 кг

По расчету на крепость купажа 25%

Указанному ликеру присущ ряд недостатков:

- ликер имеет недостаточно четко выраженный вкус и аромат,
- из-за многокомпонентности ликер имеет сложную технологию приготовления;
- в состав ликера входит дефицитное и дорогостоящее сырье, что приводит к огра-

CS

ON

иичению возможности приготовления дан-ного ликера.

Наиболее близким к заявляемому лике-ру является ликер "Яблочный" [2], содержа-щий.

Яблочный спиртованный сок	3540,0 л
Сахарный сироп 73,2%-ный	4773,0 л
Лимонная кислота (для доведения кис-лотности до 0,35 г (100 мл)	6,0 кг
Спирт этиловый ректи-фикованный высшей - очистки и вода	По расчету на крепость ку-пажа 20%

Недостатком данного ликера являются невысокие органолептические показатели:

- большое количество сахара придает ликеру приторно-сладкий вкус;
- ликер имеет бедную ароматическую, вкусовую и цветовую гамму из-за отсутствия в рецептуре ароматизаторов и красителей.

Задачей заявляемого изобретения явля-ется улучшение органолептических показате-лей ликера за счет придания ему вкуса и аромата айвы, а также расширения ассорти-мента ликеров.

Поставленная задача решается тем, что ликер, содержащий сахарный сироп, яблоч-ный спиртованный сок, лимонную кислоту, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вод,у дополнительно содержит на-стой корицы и гвоздики I и II слива, тартра-зин и колер при следующем соотношении ингредиентов, на 1000 дал:

Яблочный спиртованный сок	3440-3640 л
Настой корицы I и II слива	3,8-4,2 л
Настой гвоздики I и II слива	1,8-2,2 л
Сахарный сироп 73,2%-ный	3700-4000 л
Лимонная кислота (для доведения кис-лотности до 0,4 г/1000 мл	5,0-7,0 кг
Тартразин	0,09-0,2 кг
Колер	2,0-4,0 кг
Спирт этиловый ректи-фикованный по высшей очистки и вода	По расчету

на крепость купажа 25%

Таким образом, заявляемый состав инг-редиентов придает ликеру неожиданный эф-5 фект, т.е вкус и ромат айвы.

Заявляемый ликер "Осенний" готовят следующим образом

Спиртованный яблочный сок и часть воды задают в купажный чан. Затем последо-10 вательно задают в купаж настои корицы и гвоздики I и II слива тартразин, колер, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду для окончательного доведения объема купажа до заданного. После задачи всех 15 ингредиентов купаж тщательно перемешивают и выдерживают не менее 24 часов. Примеры конкретного выполнения П р и м е р 1 (оптимальный). Для получения 1000 дал ликера "Осен-20 ний" в купажный чан задают:

3540 л яблочного спиртованного сока, 4,0 л настоя корицы I и II слива и 2,0 л настоя гвоздики I и II слива (приготовление настоев см. Рецептуры ликеро-водочных изделий и 25 водок, М., Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., таблица 6, с 306), 3810 л сахарного сиропа 73,2%-ного, растворенных в воде: 6,0 кг лимонной кислоты, 0,1 кг тартразина, 3,0 кг колера, этиловый спирт 30 ректификованный высшей очистки и воду задают по расчету купажа на крепость 30%.

Купаж выдерживают 24 часа, фильтруют и разливают

Полученный по указанной технологии, 35 соотношении ингредиентов ликер обладает высокими органолептическими показателями, а именно имеет многообразную, богатую «. вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием терпковатого вкуса и арома-40 та айвы.

Ликер имеет золотисто-желтый цвет. Ликер "Осенний" для примеров № 2, 3, 4, 5 готовят аналогично примеру № 1, только ингредиенты и сырье используют в количе-45 ствах, представленных в нижеприведенной таблице.

Таким образом, заявляемый качественный и количественный состав ликера придает ему неожиданный ^эффект, а именно 50 айвовый вкус и аромат, что позволяет достичь поставленной задачи - улучшить орга-нолептические показатели ликера и расширить их ассортимент.

Дегустационный балл заявляемого ли-55 кера - 9,5, прототипа - 9,2.

Сырье и ингредиенты	Пример *1°2 _	_GpHМер_№3	__Пример N°4	Пример МО
Яблочный спиртованный сок. л	3440	3640	3440	3740
Настой корицы 1 и II				
слива, л	3,8	4,2	3,6	4,4
Настой гвоздики 1 и II				
слива, л	1,8	2,2	1,6	2.4
Сахарный сироп				
73,2%-ный, л	37000	4000	3600	4100
Лимонная кислота				
(для доведения кислотности до 0,4 г(100 мл),кг	5,0	7,0	4,0	8,0
Тартразин, кг	0,09	0,2	0,08	0.3
Колер, кг Спирт этиловый ректи-	2,0	4,0	1,0	5,0
фикованный высшей очистки и вода	Задаем по расчету купажа на крепость			30%
Органолептические показатели	<p>Ликер обладает высокими органолептическими показателями, а именно имеет многообразную вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием вкуса и аромата айвы; ликер имеет золотисто-желтый цвет</p> <p style="text-align: center;">*</p>			<p>Ликер обладает слабым вкусом и ароматом айвы; ликер имеет желтый цвет</p> <p>В результате увеличенного количества ингредиентов в ликере появляется пересыщенный аромат и вкус айвы, ликер имеет коричн. цвет</p>

Упорядник

Техред М.Моргентал

Коректор

Замовлення 629

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП. Київ-53. Львівська пл., 8

Виробничо-видавничий комбінат "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

