



УКРАЇНА

«» У А (... 64.71

(13)

С1

(5D5 C 12 G 3/04

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДМОВСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІД

(54) ЛІКЕР "ХРЕЩАТИК"

1

(20)94301183. 15.07.93 (21)4870957/13
(22)02.10.90, SU (46)29,12.94. Бюл. № 8-І
(56) 1. Рецепт лико-водочних виробів
і водок. М., Легка і харчова промислен-
ність, 1981, с. 45.
(71) Київське виробниче об'єднання ліко-
горілкової промисловості Укрспирткрох-
мальному Держагропрому УРСР

(72) Машкіна Ірина Георгіївна, Ямпільська
Валентина Петрівна. Колесник Юрій Мико-
лайович

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

(57) Ликер, що містить цукровий сироп, на-
стой кави І слива, ароматизований спирт кави,
ванилін і водно-спиртову рідину, о т
л и ч а ю щ и й с я т е м, що він додатково
містить ароматизований спирт лимонної цитру-
ли і тартазин при наступному співвідношенні
інгредієнтів в л на 1000 дал ликера:

ароматизований спирт	
лимонної цитрули	390-420
настой кави І слива	550-580
ароматизований спирт кави	360-390
цукровий сироп	4500-4700
тартазин	0,4-0,6
ванилін	0,08-0,1
водно-спиртова	
рідину	остатнє.

Изобретение относится к ликеро-водоч-
ной промышленности.

Известен ликер "Лимонный" [1], содер-
жащий (купаж на 1000 дал):

ароматизированный спирт	
лимонной цитрули	540,0 л
цукровый сироп	
65,8%-ный	4600,0 л
тартазин	0,7 кг
спирт этиловый ректи- фицированный высшей	
очистки и вода	по расчету на крепость купажа 25%

Недостатком указанного ликера являет-
ся:

- отсутствие свежей лимонной цитрули;
- применение лимонного масла услож-
няет технологию приготовления ликера и не
гарантирует стабильность качества.

Наиболее близким к предлагаемому яв-
ляется ликер "Кофейный" [2], содержащий
(купаж на 1000 дал);

настой кави І слива	2250,0 л
ароматизированный спирт кави	1500,0 л
ванилин 1:10	3,5 л
цукровый сироп	
65,8%-ный	3451,0 л
спирт этиловый ректи- фицированный высшей	
очистки и вода	по расчету на крепость купажа 30%

Недостатком указанного ликера являет-
ся:

- бедная вкусовая ароматическая гамма;
- его кофейный вкус и аромат сугубо
индивидуален и потребляется определен-
ной категорией людей.

Задачей заявляемого изобретения является улучшение органолептических показателей за счет придания ему померанцевого вкуса и аромата, а также расширения ассортимента (водок) ликеров.

5

Поставленная задача достигается тем, что ликер, содержащий сахарный сироп, настой кофе I слива, ароматный спирт кофе, ванилин, этиловый спирт высшей очистки и воду дополнительно содержит ароматный 10 спирт лимонной корки и тартразин при следующем соотношении ингредиентов, л на 1000 дал:

ароматный спирт		
лимонной корки	390-420	15
настой кофе I слива	550-580	
ароматный спирт кофе	360-390	
сахарный сироп		
65,8%-ный	4500-4700	
тартразин	0,4-0,6	20
ванилин 1:10	0,8-1,0	
этиловый спирт ректи-		
фикованный высшей		
очистки и вода	По расчету	
	на крепость	25
	купажа 30%	

Таким образом, заявляемый способ ингредиентов придает ликеру неожиданный эффект, т.е. померанцевый вкус и аромат, что позволяет сделать вывод о соответствии 30 заявляемого решения критерию "существенные отличия".

Заявляемый ликер "Хрещатик" готовят следующим образом.

Измельченный кофе загружают в экс- 35 трактор, заливают 50% водно-спиртовой жидкостью и выдерживают при периодическом перемешивании в течение 5 суток. После чего сливают настой кофе I слива, который применяют в купаже. 40

Сырье (измельченный кофе) после слива настоя заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 45° и подвергают перегонке для получения ароматного спирта кофе.

Измельченную лимонную корку загру- 45 жают в экстрактор, заливают 50% водно-спиртовой жидкостью, подвергают перегонке для получения ароматного спирта, лимонной корки.

Сахарный сироп готовят горячим спосо- 50 бом концентрацией 65,8%.

Купажную смесь готовят следующим образом.

В купажный чан задают настой кофе I слива, ароматные спирты кофе и лимонной 55 'корки, спирт ректификат, часть воды, сахарный сироп, ванилин, тартразин и воду для

окончательного доведения купажа до заданного объема. Купаж выдерживают в течение 24 часов, затем фильтруют и производят розлив.

Примеры конкретного выполнения.

Пример № 1 (оптимальный).

Для получения 1000 дал ликера "Хрещатик" в экстрактор загружают 75 кг измельченного кофе, заливают 750 л 50% водно-спиртовой жидкости, выдерживают при периодическом перемешивании в течение 5 суток. Полученные 562,5 л настоя кофе I слива направляют в купажный чан.

75 кг измельченного кофе после слива настоя заливают 750 л 45% водно-спиртовой жидкости, подвергают перегонке и получают 375 л ароматного спирта кофе.

135 кг измельченной лимонной корки загружают в экстрактор заливают 750 л 50% водно-спиртовой жидкости, подвергают перегонке и получают 450 л ароматного спирта лимонной корки.

Из 4000 кг сахара горячим способом готовят 4600 л 65,8% сахарного сиропа.

Купажную смесь готовят следующим образом.

В купажный чан задают 562,5 л кофе I слива, 375 л ароматного спирта кофе, 405 л ароматного спирта лимонной корки, 4600 л сахарного сиропа, 0,9 л ванилина (1:10), 0,5 л тартразина, этиловый спирт ректифицированный высшей очистки и воду задают по расчету купажа на крепость 30%.

Купаж выдерживают 24 часа, фильтруют и разливают.

Полученный по указанной технологии, количестве и соотношении ингредиентов ликер обладает высокими органолептическими показателями, а именно имеет многообразную, богатую вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием померанцевого вкуса и аромата и красивый золотистый цвет.

Ликер "Хрещатик" для примеров № 2, 3, 4 и 5 готовят аналогично примеру № 1, только ингредиенты и сырье используют в количествах, представленных в нижеприведенной таблице.

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

Дегустационный балл заявляемого ликера - 9,6; прототипа - 9,3.

Сырье и ингредиенты	Пример №2	Пример №3	Пример №4	Пример №5
Лимонная корка	130 кг	140 кг	125 кг	145 кг
Кофе	70 кг	80 кг	65 кг	85 кг
Сахар	3950 кг	4050 кг	3900 кг	4150 кг
Ароматный спирт лимонной корки	390 л	420 л	375 л	435 л
Настой кофе 1 слива	550 л	580 л	537,5 л	592 л
Ароматный спирт кофе	360 л	390 л	345 л	405 л
Сахарный сироп 65,8%-ный	4500 л	4700 л	4400 л	4800 л
Тартразин	0,4 кг	0,6 кг	0,3 кг	0,7 кг
Ванилин: 1:10	0,8 л	1 л	0,7 л	1,1 л
Этиловый спирт ректификованный высшей очистки и вода	задают по расчету купажа на крепость 30%	задают по расчету купажа на крепость 30%	задают по расчету купажа на крепость 30%	задают по расчету купажа на крепость 30%
Органолептические показатели	ликер имеет многообраз- ную, богатую вкусовую и аро- матическую гамму с явным преобладанием померанце- вого вкуса и аромата золотистый цвет	ликер имеет многообразную богатую вку- совую и аро- матическую гамму с явным преобладанием померанцевого вкуса и аро- мата золотистый цвет	ликер обладает слабым вкусом и ароматом померанца - цвет желтый	в результате увеличенного состава ингре- диентов в лике- ре появляется пересыщенный аромат и вкус лимоне и кофе цвет корич- невый

Упорядник

Техред М.Моргентап

Корректор С.Патрушева

Замовлення 629

Тираж

Підписне

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

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

