

ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "ВІСКІ ДЕЙЗІ"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, до складів лікерних напоїв.

Відомий лікерний напій «Бенедиктин» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.18), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій «Бенедиктин» 1 зливу	дм ³	1,45
ароматний спирт «Бенедиктин»	дм ³	1,0
коньяк	дм ³	3J
мед	кг	1,6
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	35,43
колер	кг	0,03
тартазин	кг	0,0016
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 43% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою І ароматного спирту:	
дягель лікарський	0,062
меліса лікарська	0,075
м'ята перцева	0,062
мускат	0,064
гвоздика	0,002
кориця	0,082
кардамон	0,028
разом:	0,375
коньяк, дм ³	3,7
мед натуральний	1,6
цукор	30,8
колер	0,03
тартазин	0,0016

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 43%об, прозорий, жовто-зеленого кольору, з солодким смаком та злагодженим ароматом без виділення окремих Інгредієнтів.

Недоліками цього лікерного напою є низькі органолептичні показники, а саме монотонний солодкий смак та невизначений аромат, при використанні великої кількості складних та дорогих Інгредієнтів.

Найбільш близьким за складом є лікерний напій «Чайний» (див. "Рецептури лікero-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.96), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій чаю 1 і 2 зливу	дм ³	25,40
коньяк	дм ³	5,0
ванілін 1:10	дм ³	0,01
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	34,52
лимонна кислота	кг	0,2
колер	кг	0,42
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
чай чорний байховий не нижче 1 сорту	0,75
коньяк міцністю 40-42%	5,0
ванілін	0,001
цукор	30,0
лимонна кислота	0,2
колер	0,42

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 20%об, прозорий, світло-коричневого кольору, з солодким злегка терпкуватим смаком і ароматом чаю.

Недоліками цього лікерного напою є невисокі органолептичні показники, а саме неоригінальний солодкий смак і загальновідомий аромат чаю, при використанні великої кількості інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікерного напою з високими органолептичними показниками, а саме солом'яного кольору, з солодко-гіркуватим смаком і характерним ароматом віскі, шляхом підбору мінімальної кількості інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що лікерний напій, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, кислоту

лимонну, коньяк міцністю 40-42%об та цукровий сироп 65,8%-ний, який згідно винаходу містить інгредієнти при такому співвідношенні в об%:

кислота лимонна	0,08 - 0,12
коньяк міцністю 40 - 42% об	4,0 - 6,0
цукровий сироп 65,8%-ний	21,0 - 25,0
спирт етиловий ректифікований	17,65 - 19,65
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових Інгредієнтів, таких як кислота лимонна, коньяк міцністю 40 - 42%об, цукровий сироп 65,8%-ний разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в лікерному напої створюється своєрідний солодко-гіркуватий смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як коньяк міцністю 40 - 42%об зі спиртом етиловим ректифікованим в лікерному напої створюється характерний аромат класичного віскі. Солом'яного забарвлення напою надає коньяк. Загалом при приготуванні десертного напою використовується мінімальна кількість дешевих та технологічних інгредієнтів, що спрощує виробництво і підвищує попит споживачів.

При приготуванні лікерного напою використовують такі Інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- кислота лимонна та коньяк міцністю 40-42%об - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Лікерний напій готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 20%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають цукровий сироп 65,8%-ний та ретельно перемішують. Після цього задають лимонну кислоту, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки з загального об'єму, і знов перемішують. Наприкінці задають коньяк міцністю 40-42%об, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див.Таблицю, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 18,65л і воду питну пом'якшену в кількості 53,25л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 23,0л та ретельно перемішують. Після цього задають лимонну кислоту в кількості 0,1кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки з загального об'єму, і знов перемішують. Наприкінці задають коньяк міцністю 40-42%об в кількості 5,0л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують лікерний напій з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	20,0
масова концентрація загального екстракту, г/см ³	20,1
масова концентрація цукру, г/см ³	2,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/см ³	0,1 та з

такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	солом'яний
смак	солодко-гіркуватий
аромат	характерний віскі

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Лікерний напій готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
кислота лимонна	кг	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
коньяк міцністю 40-42% об	л	3	4	5	6	7
цукровий сироп 65,8%-ний	л	20	21	23	25	26
спирт етиловий	л	17,65	17,65	18,65	19,65	19,65
ректифікований						
вода питна пом'якшена	л	59,28	57,27	53,25	49,23	47,22
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина безсторонніх домішок і осаду				
колір				солом'яний		
смак		сол одкувати й	солод ко - пркувати й	солод ко-пркувати й	солод ко-гіркуватий	гіркувато - солодкий
аромат		слабкий дубовий аромат	дубовий	характерний віскі	сильний віскі	різкий віскі
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9