

ГІРКА НАСТОМ^ТКА "КАВА З КОНЬЯКОМ"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, до складів гірких настою, ок.

Відома гірка настоянка «Петровська» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.189), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	9,0
Коньяк	дм ³	5,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,5
Колер	кг	0,08
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Житні сухарі	2,0
Коньяк міцністю 40-42%	5,0
Цукор	0,44
Колер	0,08

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і ароматом горілки і житніх сухарів.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак і негармонійний аромат з різким виділенням окремих інгредієнтів.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Ювілейна особлива» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.210), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість

Коньяк	дм ³	
Мед	дм ³	
Колер	дм ³	
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата Інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
Коньяк міцністю 40-42%	5,0
Мед	1,0
Колер	0,15

В цій рецептурі як цукровміщуючий компонент використано мед, а як спиртовміщуючий екстрактивний компонент дубу - коньяк міцністю 40-42%.

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і складним ароматом з відтінком меду.

Недоліками цієї гіркої настої ки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що обмежує попит споживачів, та негармонійний аромат всього одного з присутніх інгредієнтів,

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настої ки з високими органолептичними показниками, а саме смаком кави без різкої пекучої гіркоти та гармонійним ароматом кави з коньяком, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, колер, цукровміщуючий інгредієнт та спиртовміщуючий екстрактивний компонент дубу, яка згідно винаходу додатково містить ароматизатори «Кофе», «Бренді» та «Лимон Лайм», як цукровміщуючий інгредієнт містить цукор, а як спиртовміщуючий екстрактивний компонент дубу містить водно-спиртовий настій дубу міцністю 40-43%об при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

водно-спиртовий настій дубу міцністю 40-43% об	0,3 - 0,7
--	------------------

ароматизатор «Кофе»	0,005 - 0,011
ароматизатор «Бренді»	0,01 - 0,03
ароматизатор «Лимон Лайм»	0,02 - 0,06
колер	0,1 - 0,3
цукор	0,2 - 0,4
спирт етиловий ректифікований	40,6 - 42,6
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як водно-спиртовий настій дубу міцністю 40-43%об та цукор разом зі спиртом етиловим ректифікованим в гіркій настоянці створюється смак кави без різкої пекучої гіркоти, а поєднання ароматичних інгредієнтів, таких як водно-спиртовий настій дубу міцністю 40-43%об з ароматизатором «Бренді», надає аромату коньяку, і разом ароматизаторами «Лимон Лайм» і «Кофе» отримуємо в напої гармонійний аромат кави з коньяком.

При приготуванні гіркої настоянки 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;
- колер, водно-спиртовий настій дубу міцністю 40-43%об, ароматизатори «Кофе», «Бренді» та «Лимон Лайм» - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку міцністю біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають водно-спиртовий настій дубу міцністю 40-43%об, перемішують та Додають цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, виготовленого із застосуванням взятої з загального об'єму води питної пом'якшеної. Потім купаж перемішують та послідовно додають попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, колер, ароматизатори «Кофе», «Бренді» та «Лимон

Лайм», знов 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 41,6л і воду питну пом'якшену в кількості 57,33л 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 водно-спиртовий настій дубу міцністю 40-43%об в кількості 0,5л, перемішують та задають цукор в кількості 0,3кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, виготовленого із застосуванням взятої з загального об'єму води питної пом'якшеної. Потім купаж перемішують та послідовно задають попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, колер в кількості 0,2кг та харчові ароматизатори фірми «Буш Боак Аллен» «Кофе» Д1780 в кількості 0,008кг, «Бренді» Д4466 в кількості 0,02кг та «Лимон Лайм» Д1415 в кількості 0,04кг. 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.

і-г

*

л.-

ПО вказаній рецептурі отримують гірку насто и іку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (НС1) 0,1моль/дм ³ , що пішов на титрування 100см ³ гіркої настой гки ., см ³ , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на	4,0

і ізоамілового спиртів (3-І) в суміш ізоамілового	
безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етилловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	темно-коричневий
смак	кави, без різкої пекучої гіркоти
аромат	гармонійний, кави з коньяком

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.

Гірка настої ка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.