

Изобретение относится к ликероводочной промышленности, в частности к композициям ингредиентов для бальзама.

Наиболее близкой к изобретению является композиция ингредиентов для бальзама "Москва", содержащая липовый цвет, зверобой, дубровку-лапчатку (корень), мяту, кориандр посевной, Melissa лимонную, корицу, ванилин, мед натуральный, кислоту лимонную, сахар, колер и водно-спиртовую жидкость [1]. Полный состав ингредиентов указанной композиции и их количественное соотношение в кг на 1000 дал следующие:

Арника горная	1,5
Аир болотный	1,0
Дягиль аптечный	0,5
Липовый цвет	2,0
Алтей лекарственный	2,2
Зверобой	2,5
Полынь горькая	1,0
Калган	0,5
Дубровка-лапчатка	1,0
Мята	1,8
Элеутерококк	2,0
Вахта трехлистная	1,5
Лимонник	2,0
Имбирь	0,5
Перец черный	1,2
Померанцевая корка	1,5
Мускатный орех	1,0
Кориандр посевной	0,2
Мелисса лимонная	2,0
Валериана лекарственная	0,5
Дубовая кора	1,5
Можжевельник обыкновенный	0,2
Березовые почки	5,0
Анис обыкновенный	0,2
Укроп пахучий	0,5
Душица обыкновенная	0,5
Шалфей лекарственный	0,4
Кубеба	0,3
Левзея сафроловидная	2,0
Яблоки	870
Черника сушеная	46
Кофе	2,7
Корица	0,6
Ванилин	1,0
Бальзамное перуанское масло	3,0
Мед натуральный	120
Лимонное масло	0,05
Сахар для приготовления специального колера	950
Колер	600
Лимонная кислота на инверсию сахара	0,8
Водно-спиртовая жидкость	остальное

Недостатком указанной композиции является наличие в ней дорогостоящих и дефицитных (в том числе импортных) ингредиентов, таких как имбирь, перец черный, померанцевая корка, мускатный орех, элеутерококк, кофе, что затрудняет массовое производство бальзама.

Задачей настоящего изобретения является создание композиции ингредиентов бальзама, которая посредством подбора комплекса ингредиентов сырья, распространенного на территориях с различными климатическими условиями; обеспечивает достижение высоких органолептических, тонизирующих и целебных свойств и одновременное расширение ассортимента.

Указанная задача достигается тем, что композиция ингредиентов для бальзама, содержащая липовый цвет, зверобой, мяту, дубровку-лапчатку (корень), Melissa лимонную, кориандр посевной, корицу, ванилин, мед натуральный, сахар, лимонную кислоту, колер и водно-спиртовую жидкость дополнительно содержит цветы бузины черной, цветы календулы, цветы ромашки, плоды кардамона, гвоздику, тысячелистник, грецкий орех молочно-восковой спелости, плоды шиповника сушеные, черноплодную рябину свежую, малину свежую, при следующем соотношении ингредиентов в кг на 1000 дал:

Липовый цвет	2,0-2,5
Зверобой	2,0-2,5
Мята	2,0-2,5
Мелисса лимонная	2,0-2,5
Цветы бузины черной	1,0-1,5
Цветы календулы	2,0-2,5
Цветы ромашки	1,0-1,4
Тысячелистник	2,0-2,5
Дубровка-лапчатка (корень)	5,0-6,0
Кориандр посевной	2,0-2,5
Корица	2,0-2,5

Плоды кардамона	2,0-2,5
Гвоздика	1,0-1,5
Малина свежая	1630,0-1800,0
Плоды шиповника сушеные	40,0-50,0
Черноплодная рябина свежая	602,0-800,0
Грецкий орех молочно-восковой спелости	120,0-150,0
Ванилин	0,5-0,6
Мед натуральный	100,0-130,0
Сахар	312,0-350,0
Кислота лимонная	0,312-0,350
Колер	1200,0-1300,0
Водно-спиртовая жидкость	остальное.

Введение в заявляемую композицию грецкого ореха, плодов шиповника приводит к обогащению бальзама биологически активными веществами, придают бальзаму тонизирующие и целебные свойства, а введение цветов бузины черной, календулы, ромашки, гвоздики, плодов кардамона, тысячелистника, черноплодной рябины и малины свежей обеспечивают бальзаму оригинальные органолептические свойства (аромат, вкус).

Вся указанная совокупность ингредиентов растительного сырья широко распространена на территории Украины.

Заявленный бальзам приготавливают на основе настоев ингредиентов и морсов следующим образом.

Пример 1. Спиртованный настой целебных растений, а именно цветов бузины черной, цветов липы, ромашки, календулы и тысячелистника приготавливают способом однократного настаивания. Указанное сырье в количестве 8 кг (в том числе липового цвета - 2 кг, цветов бузины черной - 1 кг, цветов календулы - 2 кг, цветов ромашки - 1 кг, тысячелистника 2 кг) измельчают, заливают 160 л водно-спиртовой жидкости крепостью 45 об. % (соотношение 1:20), настаивают при температуре окружающей среды, периодически перемешивая, в течение 7 суток, а затем сливают, получая настой в количестве 120 л.

Спиртованный настой из мелиссы лимонной, зверобоя и мяты изготавливают способом двукратного настаивания. Сырье в количестве 6 кг (в том числе мелиссы - 2 кг, зверобоя - 2 кг, мяты - 2 кг) измельчают, заливают 70 л водно-спиртовой жидкости 50 об. % (соотношение 1:10) и настаивают в течение 5 суток при температуре окружающей среды, периодически перемешивая. Полученный настой составляет 51 л. Затем повторно заливают указанное сырье водно-спиртовой жидкостью в количестве, равном спиртованному настою первого слива (51 л) крепостью 40 об. %, настаивают, периодически перемешивая, в течение 5 суток при температуре окружающей среды и сливают. Полученный таким образом настой второго слива в количестве 51 л смешивают с 51 л настоя первого слива.

Аналогичным образом получают спиртованный настой из корня дубровки-лапчатки (5 кг), кориандра посевного (2 кг), корицы (2 кг), плодов кардамона (2 кг), гвоздики (1 кг). Указанное сырье общим весом 12 кг измельчают, заливают 120 л водно-спиртовой жидкости крепостью 70 об. % (соотношение 1:10), настаивают в течение 5 суток при температуре окружающей среды, периодически перемешивая и сливают в количестве 95,5 л. Затем делают второй залив указанного сырья водно-спиртовой жидкостью в количестве равном спиртованному настою первого слива 95,5 л крепостью 50 об. %. Настой второго слива настаивают в течение 5 суток при температуре окружающей среды, периодически перемешивая и сливают в количестве 95,5 л. После этого смешивают настой первого и второго слива.

Затем все вышеуказанные спиртованные настои растительного сырья смешивают, получая при этом смесь настоев в количестве 415 л.

Спиртованный настой из грецкого ореха молочно-восковой спелости также изготавливают способом двукратного настаивания.

Грецкий орех в количестве 120 кг измельчают, заливают 360 л водно-спиртовой жидкости крепостью 70 об. % (соотношение 1:3), выдерживают при температуре окружающей среды в течение 14 суток и сливают в количестве 250 л 70% от залитой водно-спиртовой жидкости. Затем орех заливают второй раз водно-спиртовой жидкостью в количестве равном первому сливу 250 л крепостью 40 об. %, выдерживают в течение 14 суток при температуре окружающей среды, сливают в количестве 150 л и смешивают с настоем ореха первого слива, получая таким образом смесь крепостью 50 об. % в количестве 40 л.

Спиртованный морс из сушеных плодов шиповника также изготавливают методом двукратного настаивания. Измельченные плоды шиповника в количестве 40 кг заливают 200 л водной спиртовой жидкости крепостью 50 об. % (соотношение 1:5), настаивают в течение 14 суток при температуре окружающей среды и сливают в количестве 140 л. Затем осуществляют второй зал и неуказанных плодов шиповника водно-спиртовой жидкостью в количестве 70% от жидкости залитой первый раз, т.е. 140 л крепостью 40 об. %. Выдерживают настой второго слива в течение 14 суток при температуре окружающей среды и сливают в количестве 160 л. Суммарный выход морса первого и второго слива составляет 300 л.

Полученные настои купажируют со спиртованными соками: малиновым (1500 л) и черноплодной рябины (500 л), морсом шиповника (300 л), сахарным сиропом (368 л), медом (100 кг), затем добавляют ванилин (0,5 кг), колер (1200 кг), лимонную кислоту для инверсии сахара (0,312 кг), тщательно перемешивают, после чего доводят крепость купажа до 45 об. % водно-спиртовой жидкостью.

Приготовленный купаж выдерживают 48 часов для ассимиляции всех вкусовых и ароматических веществ, затем фильтруют и подают на розлив.

Пример 2. Бальзам приготавливают аналогично примеру 1, при этом ингредиенты взяты в следующем соотношении, кг на 1000 дал:

Липовый цвет	2,5
Зверобой	2,5
Мята	2,5
Мелисса лимонная	2,5
Цветы бузины черной	1,5
Цветы календулы	2,5

Цветы ромашки	1,4
Тысячелистник	2,5
Дубровка-лапчатка корень	6,0
Кориандр посевной	2,5
Корица	2,5
Плоды кардамона	2,5
Гвоздика	1,5
Малина свежая	1800
Плоды шиповника сушеные	50
Черноплодная рябина свежая	800
Грецкий орех молочно-восковой спелости	150
Ванилин	0,6
Мед натуральный	130
Сахар	350
Кислота лимонная	0,350
Колер	1300
Водно-спиртовая жидкость	остальное.

Пример 3. Бальзам приготавливают аналогично примеру 1, при этом ингредиенты взяты в следующем соотношении, кг на 1000 дал:

Липовый цвет	2,3
Зверобой	2,2
Мята	2,3
Мелисса лимонная	2,3
Цветы бузины черной	1,3
Цветы календулы	2,3
Цветы ромашки	1,2
Тысячелистник	2,3
Дубровка-лапчатка корень	5,5
Кориандр посевной	2,3
Корица	2,3
Плоды шиповника сушеные	2,2
Гвоздика	1,2
Малина свежая	1700
Плоды шиповника сушеные	30
Черноплодная рябина свежая	700
Грецкий орех молочно-восковой спелости	140
Ванилин	0,55
Мед натуральный	120
Сахар	330
Кислота лимонная	0,33
Колер	1250
Водно-спиртовая жидкость	остальное.

В качестве отдельных ингредиентов могут быть использованы: сахар-песок, ГОСТ 2178. мед натуральный, ГОСТ 197 92-87, спиртованные малиновый и черноплодно-рябиновый соки, ГОСТ 28539-90, спирт этиловый ректификованный высшей очистки, ГОСТ 5962-67. вода питьевая. ГОСТ 2874-82 с жесткостью до 1 мг-экв/л для естественной не умягченной воды и до 0,36 мг. экв/л для умягченной воды.

При изготовлении бальзама в соответствии с рецептурами, приведенными в примерах 1-3, свойства напитка имеют незначительные органолептические отклонения. Использование этих рецептур, а также других, отличающихся содержанием некоторых ингредиентов в пределах допусков, установленных формулой изобретения, определяется только наличием необходимого сырья.

Во всех случаях полученный бальзам имеет следующие органолептические и физико-химические показатели: цвет - черный с коричневым оттенком; вкус - горьковато-пряный; аромат - сложный, округленный, без выделения аромата отдельных ингредиентов; крепость бальзама - 45 об. %;общий экстракт - 13.7 г/100 мл.

Предлагаемый бальзам отличается своеобразной вкусовой композицией, а также высокими тонизирующими и целебными свойствами.

Высокие качества заявленного бальзама подтверждаются данными Центральной дегустационной комиссии ликероводочной промышленности по оценке качества продукции - дегустационный балл 9.7 при 10-балльной системе (протокол №12 от 22.11.91 г.).