

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к технологии приготовления ликерных напитков.

Из существующего уровня техники, относящегося к рассматриваемому объекту, наиболее близким по совокупности признаков к заявляемому является состав для приготовления ликерных напитков "Малиновый ликер", содержащий в л на 1000 дал напитка:

Малиновый спиртованный сок 2067,0

Настой ванили 1-го слива	17,0
Настой ванили 2-го слива	17,0
Сахарный сироп 65,8%	5077,0
Лимонная кислота (кг)	16,2
Амарат 1:10	2,0
Спирт ректификатор и вода по расчету на крепость купажа 25%	Остальное

(см. Рецептура ликеров, наливов, настоек и инструкция по приготовлению полуфабрикатов к ним. М., "Пищепромиздат" 1951 с.30).

Известный состав совпадает с заявляемым по следующим существенным признакам; содержит ароматизатор, краситель, сахар, лимонную кислоту, спирт и воду.

Однако известный состав не обеспечивает технического результата заявляемого изобретения, что обусловлено его качественным и количественным составом: а именно - не обеспечивает создание мягкого округленного вкуса, гармонично сочетающегося с разными вкусовыми и ароматическими добавками.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в создании такого состава для приготовления ликерных напитков, который при низком содержании сахара и спирта, обеспечил создание мягкого округленного вкуса, гармонично сочетающегося с различными ароматическими добавками, и тем самым позволил расширить ассортимент ликерных напитков, и упростил технологию их получения.

Поставленная задача решается тем, что в известном составе, содержащем ароматизатор, краситель, сахар, лимонную кислоту, спирт и воду, где согласно изобретению указанные компоненты взяты в следующем соотношении, кг на 100 дал. напитка:

Сахар	224,00-228,00
Лимонная кислота	1,3-1,5
Краситель	0,49-16,0
Ароматизатор	1,90-2,10
Спирт	200,00-215,00
Вода	Остальное

При этом в качестве ароматизатора и красителя содержит следующие компоненты, кг на 100 дал напитка:

Краситель бузины	14,00-16,00
Эссенция малиновая	1,90-2,10
или Тартразин	0,49-0,51
Эссенция лимонная	1,90-2,10
или Колер (жженный сахар)	6,00-7,00
Эссенция миндальная	1,90-2,10
или Колер (жженный сахар)	6,00-7,00
Эссенция абрикосовая	1,90-2,10

частные случаи выполнения состава позволяют получить напитки с соответствующим вкусом и ароматом.

Существенность заявляемого интервала содержания компонентов напитка поясняется следующим:

- при изменении содержания компонентов состава в большую или меньшую стороны от указанных интервалов, приготовленный напиток теряет округленный вкус, в нем проявляются отдельные тона составляющих его компонентов - спирта, сахара и лимонной кислоты. В напитках отсутствует сочетание с ароматическими добавками.

Выбор интервала дополнительных признаков - ароматизатора и красителя обусловлены следующим:

-указанные интервалы содержания ароматизаторов обеспечивают насыщенный аромат, соответствующий типу приготовленного напитка;

- содержание красителя обусловлено гигиеническими нормами.

Предложенный состав для приготовления ликерных напитков готовят следующим образом..

Компоненты состава вносят в купажную емкость при перемешивании в следующей последовательности (кг на 100,0 дал готового напитка): сахар в виде сахарного сиропа 224-228., лимонную кислоту, в виде 50% водного раствора - 1,3-1,5 кг, раствор красителя (краситель бузины, или тартразин, или колер) 0,49-0,51 кг, ароматизатор) эссенция малиновая, или эссенция лимонная, или эссенция миндальная, или эссенция абрикосовая) 1,9-2,1 кг и часть воды. Купажный сироп фильтруют и смешивают со спиртом и остальной частью воды по расчету на крепость купажа в 20%, тщательно перемешивают. Готовый напиток разливают по бутылкам и закупоривают кроненпробкой.

Пример 1. Готовят ликерный напиток с ароматом лимона. Компоненты вносят в купажную емкость при перемешивании в следующей последовательности (на 100,0 дал напитка): сахар - 224 кг в виде сахарного сиропа, лимонную кислоту - 1,3 кг, в виде 50% водного раствора, эссенцию лимонную -1,9, тартразин 0,49 и часть

воды. Купажный сироп фильтруют и смешивают со спиртом -200 кг и остальной частью поды по расчету на крепость купажа в 29%. Готовый напиток разливают по бутылкам и закупоривают кроненпробкой.

Приготовленный напиток обладает ярко выраженным ароматом лимона и цветом, характерным для напитка с лимоном, вкус округленный, мягкий и легкий, хорошо сочетающийся с ароматом напитка.

Пример 2. Готовят ликерный напиток с ароматом лимона аналогично примеру 1, за исключением количественного содержания компонентов состава: сахар 228 кг, лимонная кислота 1,5 кг, эссенция лимонная 2,1 кг, тартразин 0,51 кг, спирт 215 кг, вода - остальное.

Приготовленный напиток обладает выраженным ароматом и цветом, характерным для напитков с лимоном, вкус округленный, мягкий и легкий, хорошо сочетающийся с ароматом.

Пример 3. Готовят ликерный напиток с ароматом лимона аналогично примеру 1, за исключением количественного содержания компонентов состава (на 100 дал напитка): сахар 220 кг, лимонная кислота 1,2 кг, тартразин 0,48 кг, эссенция лимонная 1,08 кг, спирт ректификат 195 кг, вода - остальное.

Приготовленный напиток обладает ароматом и цветом, характерными для напитков с лимоном, однако вкус его разложен, ощущаются отдельные тона составляющих его компонентов - спирт, сахар, лимонная кислота. Аромат напитка не гармонирует с его вкусом.

Пример 4. Готовят ликерный напиток с ароматом лимона аналогично примеру 1, за исключением содержания компонентов напитка, их берут в следующем количестве (кг на 100 дал напитка): сахар 230 кг, лимонная кислота 1,6 кг, эссенция лимонная 2,2 кг, тартразин 0,51 кг, спирт ректификат 220 кг, вода-остальное.

Приготовленный напиток обладает разлаженным вкусом, в котором ощущаются отдельные его компоненты, аромат не гармонирует со вкусом.

Пример 5. Готовят ликерный напиток с ароматом малины. Приготовление напитка осуществляют аналогично примеру 1. Содержание компонентов аналогично примеру 1 за исключением красителя - используют краситель бузины в количестве 14 кг на 100 дал, и ароматизатора - используют эссенцию малиновую 1,9 кг на 100 дал.

Приготовленный напиток, обладает выраженным ароматом и цветом, присущим для напитков с малиной, гармонично сочетающимся с округленным, мягким и легким вкусом.

Пример 6. Готовят ликерный напиток с ароматом миндаля. Приготовление напитка осуществляют аналогично примеру 1. Со: став компонентов и их содержание, за исключением красителя и ароматизатора, аналогичен примеру 1.

В качестве ароматизатора используют эссенцию миндальную в количестве 1,9 кг на 100 дал напитка, а в качестве красителя - колер (жженный сахар) - 6 кг на 100 дал напитка.

Приготовленный напиток обладает ярко выраженным ароматом миндаля, цвет напитка соответствует ореховым настоям. Аромат напитка хорошо сочетается с округленным, мягким и легким вкусом.

Пример 7. Готовят ликерный напиток с ароматом абрикоса. Приготовление напитка и содержание компонентов, за исключением ароматизатора и красителя, аналогично примеру 1. В качестве ароматизатора используют эссенцию абрикосовую -16,9 кг на 100 дал, а в качестве красителя -сахар - 6,0 кг на 100 дал напитка.

Приготовленный напиток обладает выраженным ароматом абрикоса, хорошо гармонирующим с округленным, мягким и легким вкусом.