

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности.

Ближайшим техническим аналогом к заявляемому является композиция ингредиентов ликера "Золотая долина", которую готовят смешиванием следующих ингредиентов: настой из трав I и II слива, содержащий цветы и листья зверобоя пронзенного, листья мяты курчавой, цветы ромашки лекарственной, плоды, боярышника, цветочные верхушки котовника, лабазник, хвою сосны, череду, листья и стебли эльсгольции, листья и соцветия шалфея мускатного, листья и корни элеутерококка, а также спиртованный сок из свежих яблок, сахарный сироп 65,8% - ный, колер, растворенный мед, спиртованный раствор шалфейного масла и водно-спиртовую жидкость. Крепость ликера 40°.

Указанный ликер имеет невысокие целебные и органолептические свойства, а также низкую стабильность его качества за счет многокомпонентности композиции.

В основу изобретения поставлена задача получения ликера с высокими органолептическими и целебными свойствами, в котором используется удачное сочетание фруктового сока с настоем целебных трав (яблочного спиртованного сока, настоя трав, зверобоя, зубровки душистой, мяты перечной, полыни горькой, ромашки и хмеля) в заданных количествах.

Техническим результатом, который может быть получен при использовании предложенного изобретения, является положительное влияние, которое обеспечивает сочетание фруктового сока и целебных трав, используемых в ликере, на организм человека (улучшение работы желудочно-кишечного тракта, болеутоляющее, противовоспалительное и общеукрепляющее воздействие).

Поставленная задача достигается использованием в ликере отличительных признаков яблочного спиртованного сока, сахарного сиропа 65,8% - ного, настоя из трав зверобоя пронзенного, мяты, ромашки обыкновенной, ароматного спирта, растительного масла и водно-спиртовой жидкости, а также следующих отличительных признаков: тартазин, настой I слива из трав зубровки душистой, полыни горькой и хмеля, взятых соответственно в количествах 8,55 - 9,45кг, 0,95 - 1,05кг, 2,85 - 3,15кг, из мяты содержит мяту перечную, в качестве ароматного спирта растительного масла - ароматный спирт лимонного масла и ароматный спирт плодов тмина, а в качестве настоя из трав - настой I слива из трав зверобоя пронзенного, мяты перечной, ромашки обыкновенной, взятых соответственно в количествах 7,6 - 8,4кг, 4,75 - 5,25кг, 2,85 - 3,15кг при следующем соотношении ингредиентов на 1000дал готового продукта:

Яблочный спиртованный сок	2850,0 - 3150,0л
Ароматный спирт лимонного масла	38,5 - 42,5л
Ароматный спирт плодов тмина	22,8 - 25,2л
Сахарный сироп 65,8% - ный	3068,5 - 3391,5л
Тартазин	0,08 - 0,1кг
Настой I слива из трав:	
Зверобой пронзенный	7,6 - 8,4кг
Зубровка душистая	8,55 - 9,45кг
Мята перечная	4,75 - 5,25кг
Полынь горькая	0,95 - 1,05кг
Ромашка обыкновенная	2,85 - 3,15кг
Хмель	2,85 - 3,15кг
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

Благодаря удачному сочетанию и соотношению ингредиентов заявляемый ликер имеет нежный, мягкий вкус и медовый аромат трав Приднепровья.

Заявляемый ликер готовят следующим образом.

Спиртованный яблочный сок и часть воды задают в купажный чан. Затем последовательно задают в купаж заранее приготовленные ароматные спирты лимонного масла и плодов тмина, настой I слива из трав: зверобоя пронзенного, зубровки душистой, мяты перечной, полыни горькой, ромашки обыкновенной и хмеля, сахарный сироп, тартазин, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду для окончательного доведения купажа до заданного объема и крепости 25%. После задачи всех ингредиентов тщательно перемешивают и выдерживают не менее 24 часов.

Для получения 1000дал ликера в купажный чан задают: 2850 - 3150л яблочного спиртованного сока, 38,5 - 42,5л ароматного спирта лимонного масла, 22,8 - 25,2л ароматного спирта плодов тмина, 370,5 - 409,5л настоя I слива из трав: 7,6 - 8,4кг зверобоя пронзенного, 8,55 - 9,45кг зубровки душистой, 4,75 - 5,25кг мяты, перечной, 0,95 - 1,05кг полыни горькой, 2,85 - 3,15кг ромашки обыкновенной и 2,85 - 3,15кг хмеля (приготовление ароматных спиртов и настоев см. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок, 1981 год, стр.309, табл.6 и стр.306, табл.6), 3068,5 - 3391,5л 65,8% - ного сахарного сиропа, 0,08 - 0,1кг тартазина, этиловый спирт ректификованный высшей очистки и воду задают по расчету купажа на крепость 25%. Купаж выдерживают 24 часа, фильтруют и разливают.

Ликер для примеров 1, 2, 3, 4, 5 готовят по основной технологии указанной выше, только ингредиенты и сырье используют в количествах, предоставленных в таблице.

Таким образом, заявляемый качественный и количественный состав ликера позволяет получить ликер с новыми дегустационными и целебными положительными качествами, что позволяет достичь поставленной задачи, т.е. получить ликер с высокими органолептическими и целебными свойствами.

Таблица

№№ п/п		Единица измерения	Примеры				
			1	2	3	4	5
1	Настой 1 слива из трав	л	360,8	370,5	390,0	409,5	419,2
	- зверобой пронзенный (цветы и листья)	кг	7,4	7,6	8,0	8,4	8,6
	- зубровка душистая (надземная часть)	"	8,32	8,55	9,0	9,45	9,68
	- мята перечная (листья)	"	4,62	4,75	5,0	5,25	5,38
	- полынь горькая (листья и вер- хушки цветущих стеблей)	"	0,92	0,95	1,0	1,05	1,08
	- ромашка обыкновенная (цветы)	"	2,77	2,85	3,0	3,15	3,23
	- хмель (шишки)	"	2,77	2,85	3,0	3,15	3,23
	2	Яблочный спиртованный сок	л	2775	2850	3000,0	3150,0
3	Ароматный спирт лимонного мас- ла	л	37,45	38,57	40,5	42,5	43,57
4	Ароматный спирт плодов тмина	л	22,2	22,8	24,0	25,2	25,8
5	Сахарный сироп 65,8 %	л	2987,7	3068,5	3230,0	3391,5	3472,3
6	Тартразин	кг	0,097	0,08	0,09	0,1	0,11
7	Водно-спиртовая жидкость Органолептические показатели: вкус аромат цвет	Заданы по расчету купажа на крепость 25 %					
		вкус недоста- точно сладкий не характер- ный для лике- ра, пустоватый	вкус округлый сладкий с кис- линкой, харак- терный данному лике- ру, с горчин- кой легкой	вкус сложный округлый кис- ло-сладкий, ха- рактерный данному лике- ру, с горчин- кой легкой	вкус сложный округлый кис- ло-сладкий, ха- рактерный данному лике- ру, с горчин- кой легкой	вкус кисло- сладкий с вы- раженной жгучей го- речью	
		аромат трав слабый, невы- разительный	медовый аромат трав	выразитель- ный медовый аромат букета трав	выразитель- ный медовый аромат букета трав	резкий перене- санный аро- мат трав	
		желтый	золотисто- желтый	золотисто- желтый	золотисто- желтый	желто- коричневый	