

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли. Может использоваться на других пищевых предприятиях для приготовления крепких спиртных напитков.

Известна водка особая "Львовская" [1], которая содержит следующее соотношение ингредиентов в кг на 1000дал:

Масло мятное	
(перечное)	0,013–0,015
Ментол натуральный	0,0027–0,0029
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

Недостатком указанной водки особой является монотонный широко известный и применяемый в напитках мятный привкус и аромат, а также использование дорогостоящих натуральных масел и продуктов таких как ментол ведет к усложнению и удорожанию изделия.

Наиболее близка по составу водка особая "Водочка царская" [2], содержащая сахар-песок и водно-спиртовую жидкость, где согласно изобретению дополнительно содержит ароматный спирт мелисы лекарственной и ванилин при следующем соотношении ингредиентов, в кг/1000дал готового продукта:

Ванилин	0,01–0,03
Сахар-песок	10–20,

а также в л:

Ароматный спирт мелисы - лекарственной	100–150
---	----------------

Водно-спиртовая жидкость	Остальное.
---------------------------------	-------------------

Недостатками указанного водочного изделия являются сладковатый вкус и приторный ванильно-конфетный аромат, несвойственный крепким водочным изделиям.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки особой оригинального вкуса и аромата путем подбора ингредиентов в определенных дозах.

Поставленная задача решается тем, что в известной водке, содержащей водно-спиртовую жидкость крепостью 40об.%, сахар-песок и ароматизатор, согласно изобретению в качестве ароматизатора используют ароматизатор ХД 5535 фирмы Буш Боак Аллен (Великобритания) при следующем соотношении ингредиентов:

Сахар-песок	0,08–0,12
Ароматизатор ХД 5535	0,06–0,09
Водно-спиртовая жидкость креп. 40 об. %	Остальное

Ароматизатор ХД 5535 обладает ароматом шампанского и представляет собой сложную многокомпонентную смесь натуральных и идентичных натуральным душистых веществ, которые включены в международные списки ЕЕ МА и имеют статус JRAS, т.е. признаны безопасными и имеют разрешение на применение в нашей стране.

Все составные ароматизатора растворены в пропиленгликоле.

Срок хранения ароматизатора ХД 5535 до 12 месяцев при оптимальных условиях хранения.

Благодаря сочетанию водно-спиртовой жидкости с сахаром, который придает более мягкий вкус в совокупности с ароматизатором ХД 5535, обладающего ароматом шампанского, дает

возможность получить водку особую с оригинальным округленным вкусом и своеобразным ароматом шампанского.

Оригинальное сочетание крепкого напитка водки с ароматом шампанского выгодно отличает напиток от множества известных водок и пользуется спросом у потребителей.

Водка особая получила на дегустации высокую оценку, а именно 9,8 баллов (по десятибалльной системе).

Водка готовится следующим образом.

В сортировочном чане готовят водно-спиртовую жидкость из расчета ≈ 40 об.%, для чего смешивают 39,9л умягченной воды и ≈ 59 л спирта этилового ректификата высшей очистки крепостью 96об.% при температуре окружающей среды 22°С.

Полученную водно-спиртовую жидкость, именуемую сортировкой, перемешивают воздухом и самотеком сортировка поступает на фильтрационную батарею, состоящую из нескольких фильтров угольной колонки и песочного фильтра при скорости фильтрации 60дал/ч на свежем угле.

С фильтрационной батареи сортировка поступает в доводной чан, куда задается сахар-песок (рафинад) в количестве 0,010кг, который предварительно растворяют в 1 литре умягченной воды при постоянном перемешивании.

Туда же в доводной чан задается ароматизатор при постоянном перемешивании. Затем измеряют и производят корректировку крепости напитка, добавляя 0,8л оставшегося спирта и в лаборатории определяют органолептические и физико-химические показатели водки, которая направляется на разлив.

Аналогично описанному примеру было проведено еще ряд других вариантов приготовления напитка водки особой, которые занесены в таблицу.

Из таблицы видно, наиболее оптимальными являются примеры 2, 3, 4. Не дают положительного эффекта примеры 1, 5.

Водка, приготовленная по данной рецептуре и указанному способу, носит название "КРУИЗ".

Ингредиенты на 100 л	Пример		
	1	2	3
Сахар-песок (кг) вводится в виде са- харного сиропа конц. 65,8 об. %	0,07	0,08	0,10
Ароматизатор ХД 5535 (л)	0,05	0,06	0,075
Водно-спиртовая жидкость крепостью 40 об. % (л)	99,88	99,86	99,82

Выводы	В примере разлажен вкус, аромат шампанско- го не прояв- лен	В примере выявлен сла- женный вкус и замечен аромат шам- панского	В примере проявляется слаженный вкус и ярко выражен аро- мат шампан- ского	В примере проявляется слаженный вкус и прояв- ляется аромат шам- панского	В примере выявлен раз- лаженный вкус, аромат шампанско- го проявляется резко
Дегустационная оценка (балл по 10-тибалльной сис- теме)	8,0	9,6	9,8	9,3	7,8