

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно - к ликеро-водочному производству, к составом крепких водочных напитков горьким настойкам.

Известна горькая настойка "Перцовка" (см.: Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. Держхарчопром України "Концерн Укрспирт". – К., 1994. - С. 187), содержащая купаж на 1000 дал:

Наименование	Количество	Содержание эфирного масла, дм <sup>3</sup>
Настойка перцовки первого и второго слива с содержанием капсоицина 70 г (дм <sup>3</sup> )	288,0	0,50
Колер (кг)	30,0	
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода (дм <sup>3</sup> )	Из расчета на крепость купажа 40% об.	

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество	Содержание эфирного масла, дм <sup>3</sup>
Для приготовления настойки: перец красный (плоды с содержанием капсоицина 50г)	10,0	
Перец черный	4,0	0,080
Кубеба	4,0	0,480
Вместе	18,0	0,560
Колер	30,0	

По указанной рецептуре получаем горькую на-стойку крепостью 35% об, темно-коричневого цве-та, вкус горько-пекучий, аромат слегка пряный.

Недостатками указанной горькой настойки являются слабые органолептические показатели, а именно - темно-коричневый цвет, который при хранении теряет свою стабильность и изменяется, также резкий горько-пекучий вкус, что ограничивает потребительский спрос.

Наиболее близкой по составу является горькая настойка "Українська з перцем" (см.: Рецепту-ри лікєро-горілочаних напоїв і горілок. Держхарчо-пром України "Концерн Укрспирт". – К., 1994. - С. 205), содержащая ингредиенты на 1000 дал на-питка:

Наименование	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт красного перца	дм <sup>3</sup>	100,0
Колер	кг	2,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм <sup>3</sup>	Из расчета на крепость купажа 40% об.

При этом расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
Перец стручковый красный	кг	20,0
Перец стручковый красный - для занесения в бутылку	тыс. шт	40,0
Колер	кг	2,0

По указанной рецептуре получают напиток крепостью 40% об., золотисто-желтого цвета, на вкус слегка жгучий, с характерным водочным ароматом.

Недостатками указанной горькой настойки является монотонный вкус слегка жгучий и без характерного аромата.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание высокоградусного алкогольного напитка - горькой настойки с высокими органолептическими показателями путем подбора ин-гредиентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей ароматный спирт красного перца, колер, спирт этиловый ректифици-кованный и воду умягченную согласно изобретению дополнительно содержит водно-спиртовой настой коры дуба 1 и 2 сливов при следующем со-отношении ингредиентов в мас. %:

ароматный спирт красного	
перца	0,5-1,5
колер	0,005-0,015
водно-спиртовой настой коры	
дуба 1 и 2 сливов	0,1-0,24
спирт этиловый ректифицикован-	
ный высшей очистки	38-40
вода умягченная	остальное.

Благодаря содержанию в композиции водно-спиртового настоя коры дуба 1 и 2 сливов усиливается вкус и пряный аромат красного перца. Со-вместно с другими вкусовыми компонентами соз-дается горькая настойка золотисто-желтого цвета крепостью 40% об. с высокими органолептическими показателями, имеющая менее жгучий густой терпковато-вяжущий вкус и более яркий пряный аромат.

Горькая настойка готовится следующим образом

Пример

В купажный чан емкостью 100 л задают по-следовательно водно-спиртовой настой коры ду-ба 1 и 2 сливов в количестве 0,17 л, полученный по известной технологии, туда же задают ароматный спирт красного перца в количестве 0,2 л и ко-лер в количестве 0,01 л. После этого доводят объ-ем до 100 л заранее приготовленным водно-спиртовым раствором крепостью около 39% об. После тщательного перемешивания раствор фильтруют и проверяют на крепость. При необходимости уточняют крепость, добавляя спирт этиловый ректифицикованный.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 яв-ляются отрицательными, чему соответствуют низ-кие дегустационные оценки.

Таблица

Примеры	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Ингредиенты на 100 л					
Ароматный спирт красного перца	0,4	0,5	1,0	1,5	1,6
колер	0,004	0,005	0,01	0,015	0,016
Водно-спиртовой настой коры дуба 1 и 2 сливов	0,09	0,1	0,17	0,24	0,25
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	38,0	38,0	39,0	40,0	40,0
Вода	61,506	61,395	59,82	58,245	58,134
Выводы	Не замечен терпковато-вя- жущий вкус и пряный аромат, вкус разлажен	Замечен терпковато- вяжу-щий вкус и легкий пряный аромат	Ярко выражен терпковато- вяжущий вкус и легкий аромат	Ярко выражен терпквато- вяжущий вкус и пряный аромат	Сильно выражен приторный вкус и аромат
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,3	8,9	9,4	9,3	8,1