

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно - к ликеро-водочному производству, к составам горьких настоек.

Известна горькая настойка "Кодацька форте-ця" (см.: Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. – К., 1994. - С. 168), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, дм <sup>3</sup>
Ароматный спирт ржаных сухарей	дм <sup>3</sup>	60,0	-
Ароматный спирт кориандра	дм <sup>3</sup>	1,5	0,0035
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, кг	Содержание эфирного масла, дм <sup>3</sup>
Ржаные сухари	2,4	-
Кориандр посевной (плоды)	0,5	0,005

Получают бесцветную горькую настойку крепостью 40% об., со слегка пекучим вкусом и водочным ароматом с оттенком кориандра.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонный без оригинальности пекучий вкус и водочный аромат.

Наиболее близкой является горькая настойка "Старка" (см.: Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. – К., 1994. - С. 200), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
Настойка "Старка" 1 слива	дм <sup>3</sup>	240,0
Портвейн	дм <sup>3</sup>	1000,0
Коньяк	дм <sup>3</sup>	500,0
Ванилин 1:10	дм <sup>3</sup>	0,1
Сахарный сироп 65,8%-ный	дм <sup>3</sup>	100,0
Колер	кг	9,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм <sup>3</sup>	Из расчета на крепость купажа 43% об

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
Для приготовления настойки:		
Листья яблонь "Розмарин"	кг	22,0
Листья груш "Александр Бере"	кг	8,0
Портвейн белый крепостью 18-19%	дм <sup>3</sup>	1000,0
Коньяк крепостью 40-42%	дм <sup>3</sup>	500,0
Ванилин	кг	0,01
Сахарный сироп 65,8%-ный	кг	87,0
Колер	кг	9,0

По указанной рецептуре получают горькую на-стойку коричневого цвета, вкус слегка жгучий, аромат сложный с примесью коньячного.

Недостатком указанной горькой настойки является ее многокомпонентность, причем использование для приготовления настойки листьев яб-лонь и груш ограничено сортами "Розмарин" и "Александр Бере". Также не отличается оригинальностью слегка жгучий вкус и сложный аромат с преобладанием аромата коньяка.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с оригинальным вкусом и ароматом путем смешивания необходимых компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей коньяк, сахар, портвейн, спирт этиловый ректификованный и во-ду согласно изобретению дополнительно содержится ароматный спирт ржаных сухарей при следующем соотношении ингредиентов в %об:

Наименование	Количество
Коньяк	3-7
Портвейн	8-12
Сахар	0,8-0,12
Ароматный спирт ржаных сухарей	2,5-4,5
Спирт этиловый ректификованный	39-41
Вода питьевая умягченная	Остальное

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 40% об. от светло-желтого до светло-розового цвета с мягким слаженным вкусом и хлебно-пивным ароматом.

Горькая настойка готовится следующим образом.

Сначала готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь крепостью 39% об., которую про-пускают через угольные фильтры и затем вводят ароматный спирт ржаных сухарей, затем вводят сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, портвейн и коньяк. Смесь доводят до заданного объема, тщательно перемешивают, фильтруют, проверяют лабораторно на крепость и подают на розлив.

Пример конкретного выполнения

В купажном чан на 100 л задают приготовленную из заранее обработанных компонентов сортировку - смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой умягченной крепостью 39% об., затем вводят ароматный спирт ржаных сухарей, сахар в виде заранее приготовленного по традиционной схеме сахарного сиропа 65,8%-ного, в ко-тором содержится 0,1кг сахара. После задают портвейн в количестве 10,0л, коньяк в количестве 5,0л и доводят водой до заданного объема. Всю купажную смесь тщательно перемешивают, затем фильтруют и проводят лабораторные исследования. При необходимости уточняют крепость горькой настойки, добавляя расчетное количество спирта и готовый напиток - горькую настойку на-правляют на розлив.

По указанному примеру получают горькую на-стойку крепостью 40% об. от светло-желтого до светло-розового цвета с мягким слаженным вкусом и хлебно-пивным ароматом.

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 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные баллы.

Горькая настойка производится промышленным способом на имеющемся на ликеро-водочном предприятии оборудовании.

Таблица

Примеры Ингредиенты на 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Коньяк (л)	2,0	3,0	5,0	7,0	8,0
Портвейн (л)	7,0	8,0	10,0	12,0	13,0
Сахар (кг)	0,08	0,1	0,2	0,3	0,31
Ароматный спирт ржаных сухарей (л)	2,0	2,5	3,5	4,5	5,0
Спирт этиловый ректифи- кованный (л)	39	39	40	41	41
Вода питьевая умягченная (л)	49,92	47,4	41,3	35,2	32,69
Выводы	Не замечен слаженный вкус и хлебно- пивной аромат	Замечен мягкий слаженный вкус и хлебно- пивной аромат	Ярко выражен слаженный вкус и хлебно- пивной аромат	Ярко выражен слаженный вкус и хлебно- пивной аромат	Вкус разложен, проявляется горечь, отсутствует хлебно-пивной аромат
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,3	9,0	9,4	9,3	8,4