

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

Известна горькая настойка "Ювілейна особлива" (см. "Рецептури ликеро-горілчаних напоїв і горілок". - Київ, 1994. - С. 210), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
коньяк	дм ³	500,0
мед	кг	100,0
колер	кг	15,0
спирт этиловый ректифицированный и высшей очистки и вода	дм ³	из расчета на крепость купажа 40% об

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество, кг
коньяк крепостью 40 – 42 % об	дм ³	500,0
мед	кг	100,0
колер	кг	15,0

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 40%об, с вкусом слегка жгучим и ароматом слаженным с оттенком меда.

Недостатками указанной горькой настойки являются вкус монотонный без выделения характерных особенностей напитка и общеизвестный четко выраженный аромат меда.

Наиболее близкой по составу является горькая настойка "Старка" (см. "Рецептури ликеро-горілчаних напоїв і горілок". - Київ, 1994. - С. 200), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
настойка "Старка" 1 слива	дм ³	240,0
портвейн	дм ³	1000,0
коньяк	дм ³	500,0
ванилин 1:10	дм ³	0,1
сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	100,0
Колер	кг	9,0
спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	дм ³	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 ³	1000,0
коньяк крепостью 40-42%	дм ³	500,0
ванилин	кг	0,01
сахарный сироп 65,8%-ный	кг	87,0

колер	кг	9,0
-------	----	-----

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 40 % об, светло-коричневого цвета со слегка жгучим вкусом и сложным, с выделением коньяка, ароматом.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонный вкус, без выделения для данного напитка особенностей, и аромат присутствующего компонента - коньяка.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с оригинальным, без жгучести, свойственной крепким напиткам, вкусом и сложным гармоничным цветочно-винным ароматом путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что горькая настойка, содержащая спирт этиловый ректифицированный, воду смягченную, портвейн, коньяк и сахаросодержащий продукт, согласно изобретению, содержит в качестве сахаросодержащего продукта мед при следующем соотношении ингредиентов в об%:

Ингредиенты	Об. %
мед	0,2 - 0,3
портвейн	8 - 12
коньяк	2 - 8
спирт этиловый ректификованный	32 - 38
вода умягченная	остальное

При этом используют ингредиенты: портвейн белый или красный крепостью 18 – 19 % об, коньяк крепостью 40 – 42 % об, мед натуральный цветочный. По указанному составу получают напиток светло-желтого цвета крепостью 35 %.

Благодаря сочетанию ингредиентов в ликеро-водочном изделии, таких как мед натуральный в сочетании с другими компонентами, такими как портвейн и коньяк, совместно со спиртом этиловым ректифицированным и водой смягченной, дают горькую настойку с оригинальным вкусом без жгучести, свойственной крепким напиткам и сложным гармоничным цветочно-винным ароматом. Именно натуральный цветочный мед привносит цветочную гамму в аромат напитка.

Горькая настойка готовится следующим образом:

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39% об - воду со спиртом, куда добавляют портвейн и коньяк, после тщательно перемешивают, затем мед растворяют в приготовленной сортировке в соотношении 1:10 и вводят в купаж, еще раз тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость горькой настойки, добавляя расчетное количество спирта.

Пример конкретного выполнения:

В купажный чан емкостью 100 л вносят спирт этиловый в количестве 32 л и воду в количестве 53 л и готовят сортировку, т. е. водно-спиртовую смесь. Затем в купажный чан вносят портвейн в количестве 10 л и коньяк в количестве 5 л, затем раствор тщательно перемешивают. Отдельно готовят из 0,25 л меда раствор с сортировкой 1:10 и вводят в купаж. Затем раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 35 % об с оригинальным вкусом без жгучести, свойственной крепким напиткам и сложным гармоничным цветочно-винным ароматом.

Дегустационный балл по 10-бальной системе - 9,5.

Был проведен 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 оценки.

Горькая настойка готовится производственным способом на основе имеющегося на ликероводочном предприятии оборудования.

Таблица

Примеры	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Ингредиенты на 100 л					
мед (л)	0,1	0,2	0,25	0,3	0,4
портвейн (л)	7	8	10	12	13
коньяк (л)	1	2	5	8	9
спирт этиловый ректификованный высшей очистки (л)	32	32	35	38	38
вода смягченная (л)	59,9	57,8	49,75	41,7	39,6
выводы	Вкус разлаженный, отсутствует цветочно-винный аромат	Замечен слаженный вкус и цветочно-винный аромат	Ярко выражен гармоничный вкус и цветочно-винный аромат	Выражен гармоничный вкус, цветочно-винный аромат переходит в пряный	Вкус разлажен, присутствует резкий пряный аромат
Дегустационный балл по 10-бальной системе	8,7	9,2	9,5	9,3	8,6