

Винахід відноситься до лікєро-горілочної промисловості, зокрема до виробництва лікерів.

Відомий лікер "Пікантний" /а.с. СРСР №1738839, МПК С 1263/04/, який містить яблучний спиртований сік, абрикосовий спиртований сік, настій кориці, цукровий сироп, спирт етиловий ректифікований і воду, при слідуєчому співвідношенні компонентів, л/1000 дал готового продукту:

Яблучний спиртований сік	1900÷2100
Абрикосовий спиртований сік	1900÷2100
Настій кориці	1,8÷2,2
цукровий сироп	3600÷3900
Спирт етиловий ректифікований і вода	решта

Збіжними ознаками відомого лікеру і лікеру, що заявляється, є наявність в рецептурі яблучного спиртованого соку, настою кориці, цукрового сиропу, спирту етилового ректифікованого і води.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, являються невиразний смак і аромат лікеру, нестабільний колір, низькі цілющі властивості через малий вміст настою кориці.

Найближчим до винаходу, що заявляється, є лікер "Вечірній" /рецептури лікєро-горілочаних напоїв, і горілок. К., Держхарчпром України, Концерн "Укрспирт", 1994 р., стор.32/, який містить чорноплідогоробиниовий спиртований сік, яблучний спиртований сік, компонент з горобинової сировини - горобиниовий морс першого і другого зливу, лимонну кислоту, цукровий сироп, спирт етиловий ректифікований і воду при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Чорноплідогоробшовий спиртований сік, л	600,0
Яблучний спиртований сік, л	2000,0
Горобиниовий морс першого та другого зливу, л	200,0
Лимонна кислота, кг	16,0
Цукровий сироп 65,8%-ний, л	4311,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	решта

Збіжними ознаками відомого лікеру, та лікеру, що заявляється, є наявність в рецептурі чорноплідогоробиниового спиртованого соку, яблучного спиртованого соку, компоненту з горобинової сировини, лимонної кислоти, цукрового сиропу, спирту етилового ректифікованого і води.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, являються низька стабільність органолептичних показників при зберіганні лікеру через наявність в його рецептурі горобиниового морсу, а також низькі цілющі властивості лікеру через відсутність в його рецептурі настою кориці.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію лікеру, шляхом додаткового введення настою кориці першого і другого зливу, використання як компонент з горобинової сировини горобиниового спиртованого соку та за рахунок співвідношення всіх компонентів, яка б забезпечила одержання лікеру червоного кольору з вишневим відтінком, з приємним солодким смаком з терпкуватим присмаком, складним ароматом з тонами кориці, збагаченого біологічно-активними речовинами, що дозволить підвищити органолептичні показники та цілющі властивості лікеру.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в рецептурі чорноплідогоробиниового спиртованого соку, яблучного спиртованого соку, компоненту з горобинової сировини, лимонної кислоти, цукрового сиропу, спирту етилового ректи-

фікованого і води, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - додатково вводять настій кориці першого і другого зливу, а як компонент з горобинової сировини використовують горобиниовий спиртований сік при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

Чорноплідогоробиниовий спиртований сік, л	637,5÷862,5
Яблучний спиртований сік, л	1900÷2100
Горобиниовий спиртований сік, л	212,5÷287,5
Настій кориці I і II зливу, л	18,23÷24,73
Лимонна кислота, кг	5,95÷8,05
Цукровий сироп 65,8%, л	2762,5÷3737,5
Спирт етиловий ректифікований і вода	решта

Таким чином, завдяки додатковому введенню настою кориці першого і другого зливу, яка збагачує лікер біологічноактивними речовинами, а саме: маннітом, смолами, ефірними оліями, оксалатом кальцію, дубильними речовинами, що сприяє підвищенню апетиту, покращенню травлення, нормалізації роботи шлунка і кишечника, а також використанню як компонент з горобинової сировини горобиниового спиртованого соку при вдало підібраних співвідношеннях всіх компонентів лікеру, а саме:

Чорноплідогоробиниовий	637,5÷862,5
------------------------	-------------

спиртований сік, л	
Яблучний спиртований сік, л	1900÷2100
Горобиниовий спиртований сік, л	212,5÷287,5
Настій кориці I і II зливу, л	18,23÷24,73
Лимонна кислота, кг	5,95÷8,05
Цукровий сироп 65,8%, л	2762,5÷3737,5
Спирт етиловий ректифікований і вода	решта,

досягається одержання лікеру червоного кольору з вишневим відтінком, з приємним солодким смаком з терпкуватим присмаком, складним ароматом з тонами кориці, високими органолептичними показниками та цілющими властивостями, тобто виконується поставлена задача.

Для приготування лікеру, що заявляється, використовують:

- спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ - 5952;
- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1мг - екв/дм³;
- яблучний спиртований сік за ГОСТ 28539;
- чорноплідогоробиниовий спиртований сік за ГОСТ 28539;
- горобиниовий спиртований сік за ГОСТ 28539;
- цукор-пісок за ГОСТ 21;
- лимонну кислоту за ГОСТ 908.

Лікер "Коктейль-NEMIROFF" готується слідуючим способом.

Для отримання 1000дал лікеру попередньо готують пом'якшену воду за допомогою Неа-катионової установки.

Із 2401,25÷3248,75кг цукру, шляхом розчинення його у воді готують 2762,5÷3737,5 л цукрового сиропу з масовою часткою цукру 65,8%

Попередньо готують загальновідомим способом чорноплідогоробиниовий, горобиниовий та яблучний спиртовані соки, настій кориці першого та другого зливу, після чого проводять купажування шляхом змішування компонентів у слідуючій послідовності.

Спочатку вводять в купажний чан чорноплідогоробиниовий спиртований сік - 637,5÷862,5л, яблучний спиртований сік - 3442,5÷4657,5л, горобиниовий спиртований сік - 212,5÷287,5л, спирт етиловий ректифікований "Екстра" та пом'якшену воду з розрахунку на міцність купажу 25%, цукровий сироп 65,8%-ний - 2762,5÷3737,5л, лимонну кислоту – 5,98÷8,05кг у вигляді водного розчину, настій кориці іншого і другого зливу – 18,23÷24,73л.

Потім проводять корегування купажу та його фільтрацію.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю /Додаток до опису/.

Лікер за прикладами I-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, можна відзначити, що придатними до виробництва, є приклади 2, 3, 4. Оптимальним прикладом являється приклад 3. Одержаний за цим прикладом лікер має високі органолептичні показники, а саме: приємний солодкий смак з терпкуватим присмаком, складний аромат з тонами кориці, колір - червоний з вишневим відтінком.

Лікер, що заявляється, виробляється підприємством-заявником і користується високим попитом у споживачів.

Таблиця 1

Перелік інгредієнтів і органолептичні показники	Одиниця виміру	Приклади конкретного виконання				
Чорноплідогоробиниовий спиртований сік	л	573,75	637,5	750,0	862,5	948,75
Яблучний спиртований сік	л	3098,25	3442,5	4050,0	4657,5	5123,25
Горобиниовий спиртований сік	л	191,25	212,5	250,0	287,5	316,25
Настій кориці I та II зливу	л	16,41	18,23	21,5	24,73	27,2
Лимонна кислота	кг	5,36	5,95	7,0	8,05	8,81
Цукровий сироп 65,8%	л	2486,25	2762,5	3250,0	3737,5	4111,25
Спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода	л	3 розрахунку на міцність купажу 25%				
Органолептичні показники						
Колір		Світло-червоний	Червоний	Червоний з вишневим відтінком	Червоний з вишневим відтінком	Насичений червоний з темно-вишневим відтінком
Смак		Незбалансований солодкий	Солодкий	Приємний солодкий смак з терпкуватим присмаком	Насичений смак з терпкуватим присмаком	Перенасичений , терпкий, з гірким присмаком

Аромат		Ледь відчутний аромат кориці	Гармонійний з тонами кориці	Складний аромат з тонами кориці	Повний, насичений аромат кориці	Перенасичений, приторний аромат кориці
--------	--	---------------------------------	-----------------------------------	--	--	--