

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
СПИРТОВОЙ И ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

СОГЛАСОВАНО
с Заместителем Главного
Государственного санитарного
Инспектора РСФСР
Н. Титковым

РЕЦЕПТУРЫ

ЛИКЕРОВ, НАЛИВОК, ПУНШЕЙ,
ДЕСЕРТНЫХ НАПИТКОВ, НАСТОЕК
И ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
ПОЛУФАБРИКАТОВ К НИМ

Утверждены
Ученым советом ЦНИИСПа
и одобрены
Главным управлением
пищевой промышленности ВСНХ



ПИЩЕПРОМИЗДАТ
Москва · 1962

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
Предисловие	3
Инструкция по приготовлению ликеров, наливок и настоек	5
I. Общие положения	5
II Форма рецептуры	6
III Примерный расчет купажа	7
IV. Допуски в показателях изделий и сырья	11
Крепкие ликеры	
1 Анисовый	12
2 Апельсиновый (на ароматном спирте свежей апельсиново- вой корки)	13
3 Апельсиновый (на ароматном спирте эфирного масла)	14
4 Бенедиктин	15
5 Кристалл (с кристаллами на стенках бутылки)	16
6 Кристалл (с кристаллами на дне бутылки)	17
7 Мягкий	18
8 Прозрачный	19
9 Пряный	20
10 Шартрез	22
11 Южный (Кюрассо)	23
Десертные ликеры	
12. Абрикосовый	24
13. Алычовый	25
14. Ароматный	26
15. Ванильный	27
16. Весенний	28
17. Вишневый	29
18. Дружеский	30
19. Кизилловый	31
20. Клубничный	32
21. Кофейный	33
22 Лимонный (на ароматном спирте свежей лимонной кор- ки)	34
23. Лимонный (на ароматном спирте эфирного масла)	35
24. Малиновый	36
25. Мандаринный	37
26. Миндальный	38

	Стр.
27. Новогодний	39
28. Облепиховый	40
29. Розовый	41
30. Утро Байкальское	42
31. Черносмородиновый	43
32. Шоколадный	44
33. Юбилейный ленинградский	45
34. Юбилейный	46
Кремы	
35. Абрикосовый	47
36. Вишневый	48
37. Кизилловый	49
38. Клубничный (на клубничном сиропе)	50
39. Малиновый	51
40. Рябиновый	52
41. Черносмородиновый	53
42. Шоколадный	54
43. Шоколадный флипп	55
44. Яблочный	56
Наливки	
45. Айвовая	57
46. Алычовая	58
47. Ароматная	59
48. Вишневая	60
49. Десертная	61
50. Золотая осень	62
51. Запеканка (на вишневом спиртованном соке)	63
52. Запеканка (на морсе сушеной вишни)	64
53. Кизилловая	65
54. Клубничная	66
55. Курортная	67
56. Лесная	68
57. Малиновая	69
58. Майская	70
59. Северная	71
60. Сливянка	72
61. Сливянка (на сушеном сырье)	73
62. Спотыкач	74
63. Терновая	75

	Стр.
64. Чайная	76
65. Черносмородиновая	77
Пунши	
66. Айвовый	78
67. Алычовый	79
68. Апельсиновый	80
69. Вишневый	81
70. Вишневый	82
71. Жимолостный	83
72. Кизилловый	84
73. Коньячный	85
74. Кубанский	86
75. Лимонник	87
76. Малиновый	88
77. Черносмородиновый	89
78. Яблочный	90
Сладкие настойки	
79. Абрикосовая	91
80. Абрикосовая (на сушеном сырье)	92
81. Айвовая	93
82. Алычовая	94
83. Апельсиновая (на свежей корке)	95
84. Апельсиновая (на сушеной корке)	96
85. Брусничная	97
86. Боярская	98
87. Вишневая (на свежей вишне)	99
88. Голубичная	100
89. Дар осени	101
90. Ежевичная	102
91. Клюквенная	103
92. Лесная	104
93. Лимонная	105
94. Лимонник	106
95. Любительская	107
96. Нежинская рябина	108
97. Облепиховая	109
98. Оренбургская любительская	110
99. Отличная	111
100. Праздничная	112

	Стр.
101. Рябиновая на коньяке	113
102. Терновая	114
103. Тминная	115
104. Фруктовая	116
105. Черемуховая	117
106. Черносмородиновая	118
107. Юбилейная	119
108. Яблочная	120
Полусладкие настойки	
109. Вишневая	121
110. Рябиновая	122
111. Таежная	123
112. Янтарная	124
Десертные напитки	
113. Вишневый	125
114. Желтые листья	126
115. Золотистый	127
116. Калинка	128
117. Летний	129
118. Освежающий	130
119. Рубиновый	131
120. Сибирский	132
121. Ягодный	133
Горькие 40%-ные настойки	
122. Анисовая	134
123. Бальзам Рижский черный	135
124. Беловежская	137
125. Вишневая	138
126. Горный дубняк	139
127. Горькая	140
128. Донская	141
129. Ерофеич	142
130. Зверобой	143
131. Зубровка	144
132. Кориандровая	145
133. Кубанская любительская	146
134. Курская белая	147
135. Цимонная	148

	Стр.
136. Миндальная	149
137. Можжевельная любительская	150
138. Мятная	151
139. Охотничья	152
140. Петровская	153
141. Перцовая	154
142. Перцовка Кубанская	155
143. Померанцевая (бесцветная)	156
144. Померанцевая (желтая)	157
145. Ромовая	158
146. Старка	159
147. Тминная	160
148. Хинная	161
149. Юбилейная особая	162
150. Юбилейная	163
Горькие 25- и 30%-ные настойки	
151. Апельсиновая	164
152. Ароматная	165
153. Волжская	166
154. Золотистая	167
155. Изумрудная	168
156. Калгановая	169
157. Коньячная	170
158. Мандариновая	171
159. Можже ловая	172
160. Осенняя	173
161. Перцов. 30%-ная	175
162. Полынная	176
163. Прозрачная	177
164. Тминная	178
Приложение 1. Дополнительные сведения об изготовлении полуфабрикатов и купажей ликеро-водочных изделий	
Приложение 2. Таблицы	

ПРЕДИСЛОВИЕ

Центральным научно-исследовательским институтом спиртовой и ликеро-водочной промышленности пересмотрены действующие в настоящее время «Рецептуры приготовления ликеров, наливок и настоек», утвержденные бывш. МППТ СССР в 1951 г., а также уточнены технологические инструкции и нормативы на полуфабрикаты и сырье.

В сборник внесены рецептуры новых видов ликеров, наливок, настоек, пушшей и десертных напитков, разработанные различными ликеро-водочными заводами Воронежским, Иркутским, Краснодарским, Курским, Куйбышевским, Ленинградским, Московским, Оренбургским, Сызранским, Волгоградским, Хабаровским и др.

Рецептуры изделий и технологические инструкции составлены на основании научно-исследовательских работ, выполненных ЦНИИСП в лабораторных и производственных условиях в содружестве с работниками Московского, Владимирского, Калужского и других заводов.

Новые и уточненные рецептуры предусматривают повышение качества ликеро-водочных изделий в результате:

а) увеличения содержания общего экстракта, вносимого в изделия с плодоягодными полуфабрикатами;

б) усовершенствования технологического процесса приготовления полуфабрикатов и увеличения коэффициента использования сырья;

в) построения рецептуры изделий, приготовляемых на эфиромасличном сырье, исходя из содержания в нем эфирного масла, что позволяет получать высококачественную продукцию, с одинаковыми органолептическими показателями, установленными для каждого вида изделий;

г) замены карамельной патоки сахаром при изготовлении ликеров, наливок и сладких изделий;

- д) повышения кислотности отдельных изделий;
- е) исключения некоторых ароматических веществ из рецептур как ухудшающих качество изделий и уточнения их дозировок.

Технологические инструкции и нормативы, предусматривающие более рациональные способы переработки сырья по сравнению с существующими, могут применяться как для действующих в настоящее время, так и для вновь разрабатываемых рецептур изделий.

Внедрение новых рецептур ликеров, наливок, настоек, пуншей, десертных напитков, а также уточненных технологических инструкций и нормативов на полуфабрикаты обеспечит дальнейшее повышение качества ликеро-водочных изделий и более эффективное использование сырья.

В переработке и уточнении рецептур и технологии приготовления полуфабрикатов принимали участие канд. техн. наук С. А. Трусова, научные сотрудники Ф. Е. Болотина, А. А. Потапова, и М. Н. Ефремова в содружестве с работниками Московского ликеро-водочного завода инж. Я. Д. Фаерштерн, А. Д. Эпельман, М. Л. Рупневской.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЛИКЕРОВ НАЛИВОК И НАСТОЕК

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Ликеро-водочные изделия приготавливают на натуральном сырье.

Фрукты, ягоды, сушеное растительное сырье, эфирные масла, сахар, красители, лимонная кислота и спирт должны отвечать требованиям соответствующих стандартов и технических условий.

2. Для приготовления ликеро-водочных изделий необходима вода, качество которой должно соответствовать санитарным нормам на хорошую питьевую воду. Исходную питьевую воду с общей жесткостью, превышающей 4,5°, необходимо умягчать.

3. Ликеро-водочные изделия должны иметь показатели, приведенные в утвержденной рецептуре:

а) плодоягодные изделия — по содержанию спирта, общему содержанию экстрактивных веществ (общего экстракта), сахара (общего) и кислоты, по цветности, а также по органолептическим показателям;

б) изделия, приготовленные на сушеном растительном сырье или эфирных маслах, — по содержанию спирта и сахара, по цветности, а также по органолептическим показателям;

в) горькие настойки — по содержанию спирта, по цветности и по органолептическим показателям.

4. Расход сырья каждого вида указан в рецептурах в расчете на 1000 дкл изделия.

5. Количество полуфабрикатов, необходимых для изготовления купажа, указано в рецептурах.

Количество полуфабрикатов из плодоягодного сырья рассчитывают в соответствии с их выходами из стандартного сырья среднего качества и аналитическими данными по общему экстракту (количество его указано в рецептурах).

Полуфабрикаты из эфиромасличного сырья рассчитывают соответственно их выходам из стандартного сырья среднего качества по содержанию эфирного масла; в рецептурах указано количество эфирного масла, вносимое с каждым видом сырья, и общее содержание эфирного масла, вносимого с ароматным спиртом или настоем.

6. Способы приготовления полуфабрикатов, морсов, спиртованных соков, настоек и ароматных спиртов и основные технологические показатели их приведены в инструкции по приготовлению полуфабрикатов и в соответствующих таблицах (см. табл. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8).

7. Эфирные масла, предназначенные для введения в купаж, предварительно растворяют в спирте крепостью 96,2%. Соотношение между эфирным маслом и спиртом указано в рецептурах сокращенно, например, 1:10 (единица означает вес масла в килограммах, а 10 — объем спирта в литрах).

8. Ванилин задают в купаж в растворе 96,2%-ного спирта, приготовленном из расчета 1 кг на 10 л.

9. Красители задают в купаж, предварительно растворив в воде или купаже (индиго-кармин и тартразин). Расход красителей

указан в рецептурах в килограммах (индиго-кармина — пасты и тартразина — порошка).

Колер задают в купаж после разбавления водой.

Краткая характеристика красителей и способы приготовления их растворов даны в Приложении I.

10. Сахарный сироп для кремов и некоторых ликеров, согласно рецептурам, должен иметь концентрацию 73,2%, что соответствует содержанию около 1000 г сахара в 1 л сиропа.

Для наливок, настоек и большинства ликеров применяют сахарный сироп с концентрацией 65,8%, т. е. 869,3 г сахара в 1 л сиропа.

Для изготовления кремов, ликеров и бесцветных сладких изделий употребляют сахар-рафинад без подкраски и кристаллический сахарный песок; для остальных изделий можно применять обычный сахарный песок.

При изготовлении сахарного сиропа с содержанием 73,2% сахара необходимо добавлять 0,08% лимонной кислоты для инверсии сахара.

При расчете общего количества сахара в изделиях с липовым медом надо учитывать вводимый с ним сахар, принимая его содержание в пересчете на сахарозу за 75%

11. Лимонную кислоту перед введением в купаж растворяют в воде. Количество лимонной кислоты, примененной для инверсии сахара в 73,2%-ном сиропе, а также израсходованной на нейтрализацию щелочности воды, учитывают при подсчете общего содержания ее в изделиях.

12. Для приготовления ликеров, кремов, наливок, пуншей, сладких и горьких 35—45%-ных настоек, десертных напитков применяется этиловый ректификованный спирт высшей очистки (двойной ректификации), выработанный из зерно-картофельного сырья, сахарной свеклы, сахара-сырца и свеклосахарной патоки по ГОСТу.

Для полусладких настоек и 30%-ных горьких настоек применяют спирт этиловый ректификованный или ректификованный высшей очистки, выработанный из зерно-картофельного сырья, сахарной свеклы и сахара-сырца, а также спирт этиловый ректификованный высшей очистки, выработанный из свеклосахарной патоки по ГОСТу.

II. ФОРМА РЕЦЕПТУРЫ

Каждая рецептура построена по следующей схеме.

1. Показатели: аналитические — содержание спирта, общее количество экстрактивных веществ, общий сахар в пересчете на сахарозу, кислотность в пересчете на лимонную кислоту и цветность по эталону, — а также органолептические, которые должны иметь готовое изделие данного вида.

2. Наименование и количество полуфабрикатов для приготовления 1000 дкл изделия. В рецептурах плодоягодных изделий указано количество общего экстракта в килограммах на 1000 дкл. В рецептурах изделий из эфиромасличного сырья указано количество эфирного масла в литрах на 1000 дкл.

3. Наименование и расход сырья для приготовления 1000 дкл изделия. В рецептурах изделий из эфиромасличного сырья указано количество эфирного масла, вносимого с каждым видом сырья.

III. ПРИМЕРНЫЙ РАСЧЕТ КУПАЖА

Вишневая настойка

Показатели

а) аналитические:

крепость 18%

общий экстракт 21,54 г/100 мл

общий сахар 20,00 г/100 мл

кислотность 0,40 г/100 мл

цветность по эталону № 1 при высоте столба 27 мм

б) органолептические:

цвет — вишнево-красный; высший балл—2

вкус — кисло-сладкий; « » —4

аромат — свежей вишни; « » —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Вишневый спиртованный сок	3000,0 л
с общим содержанием экстрактивных веществ 312 кг	
Черничный морс I и II слива	236,0 л
с общим содержанием экстрактивных веществ 24,6 кг	
Настой миндаля I и II слива	50,0 л
Ванилин 1:10	1,0 л
Сахарный сироп (8%-ный)	2083,0 л
Лимонная кислот. из расчета доведения кислотности до 0,4 г/100 мл	7,0 кг

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Анализ исходных полуфабрикатов, принятых для расчета рецептуры

Полуфабрикаты	Крепость в %	Общее содержание в г/100 мл		
		сахара в пересчете на сахарозу	экстрактивных веществ	кислоты в пересчете на лимонную
Вишневый спиртованный сок	25,0	5,80	10,4	1,04
Черничный морс I и II слива	45,0	6,8	10,4	0,8
Сахарный сироп	—	86,93	—	—

Анализ цеховых полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Крепость в %	Общее содержание в г/100 мл		
		сахара в пересчете на сахарозу	экстрактивных веществ	кислоты в пересчете на лимонную
Вишневый спиртованный сок	24,5	5,4	9,8	1,0
Черничный морс I и II слива	44,5	6,4	10,5	0,8
Сахарный сироп	—	87,28	—	—

Составные части купажа.

а) Расход спиртованного сока (или морсов I и II сливов) в литрах для приготовления изделий вычисляют путем деления общего количества экстракта в килограммах, вносимого с каждым из указанных в рецептуре полуфабрикатов, на общее содержание экстрактивных веществ в цеховых полуфабрикатах (в кг/л).

Вишневого спиртованного сока требуется $\frac{312}{0,098} = 3185,0$ л.

Черничного морса I и II слива $\frac{24,6}{0,105} = 234,2$ л.

б) Количество лимонной кислоты, которое надо внести в купаж, вычисляют, находя разность между общим содержанием кислоты (кислотность изделия) и количеством кислоты, вносимой с полуфабрикатами.

Лимонной кислоты требуется: $40 - (3185 \cdot 0,01) + (234 \cdot 0,008) = 40 - 33,73 = 6,27$ кг, или по объему — $6,27 : 1,54 = 4,07$ л (1,54 — удельный вес кристаллической лимонной кислоты).

в) Необходимое количество сахара рассчитывают по разности между общим содержанием сахара в готовом изделии в килограммах (общий сахар в изделии) и количеством сахара, внесенного в купаж с полуфабрикатами, в пересчете на сахарозу.

Сахара требуется: $2000 - (3185 \cdot 0,054) + (234 \cdot 0,064) = 2000 - 186,97 = 1813,03$, или сахарного сиропа с концентрацией 66,0% — $\frac{1813,08}{0,8728} = 2077$ л.

г) Количество спирта крепостью 96,5% при 20° С, потребного для изготовления купажа, находят по разности между общим содержанием спирта в изделии (крепость изделия) и количеством спирта, вносимого с полуфабрикатами.

Спирта крепостью 96,5% требуется: $\frac{1800 - (3185 \cdot 0,245) + (234 \cdot 0,445)}{0,965} = \frac{1800 - 884,0}{0,965} = 949,2$ л.

д) Воду добавляют в купаж, доводя объем до заданного, по мерному стеклу купажного чана.

е) Подбирают изделия и проверяют их крепость по инструкции, помещенной в «Сборнике технологических инструкций ликеро-водочного производства». Пищепромиздат, 1961.

В соответствии с произведенным расчетом для состарения 1000 дкл купажа Вишневый морс и лимонных цеховых полуфабрикатов требуется:

вишневого спиртованного сока в л 3185,0
 черничного морса I и II слива в л 234,2
 сахарного сиропа 66%-ного в л 2077,4
 лимонной кислоты в кг 6,3
 спирта ректификованного 96,5%-ного в л 949,2
 вода для доведения объема до 1000 дкл.

Мандариновый ликер

а) Показатели аналитические
 крепость 30%
 общий сахар 35 г/100 мл

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт корки мандарина в л	875,0	5,25
Ароматный спирт корки апельсина в л	100,0	0,55
Сахарный сироп 65%-ный в л	4026,0	—
Красный краситель кг	—	—
Тартразин в кг	0,4	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход сырья на 1000 дкл

Сырье	Количество в кг	Содержание эфирного масла в сырье в л
Мандарин, свежая корка	350,0	7,0
Апельсин, свежая корка	40,0	0,8

В рецептуре принято, что в 100 г свежей мандариновой корки содержится в среднем 2,0 мл эфирного масла; среднее содержание эфирного масла в свежей апельсиновой корке тоже 2 мл/100 г (удельный вес эфирного масла условно принят за единицу).

По анализу цехового сырья содержание эфирного масла составляет 1,5 мл/100 г в мандариновой корке и 2,2 мл/100 г — в апельсиновой.

Количество корки в килограммах, потребное для приготовления ликера, вычисляют путем деления количества эфирного масла в литрах, содержащегося в каждом виде сырья, на установленное содержание эфирного масла в цеховом сырье: в мандариновой корке —

$$\frac{7,0}{0,015} = 466 \text{ кг, в апельсиновой корке — } \frac{0,8}{0,022} = 36,4 \text{ кг.}$$

При получении ароматного спирта сохраняется количество 60%-ной водно-спиртовой жидкости, указанное в рецептуре, выход ароматного мандаринового и апельсинового спирта составляет 50% от взятой жидкости, отбор эфирного мандаринового масла — 75% и апельсинового — 70% от количества его в загруженном сырье.

Для составления 1000 *дкл* купажа Мандаринового ликера различных цеховых полуфабрикатов потребуется:

	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматного спирта корки мандарина в л	875,0	5,25
Ароматного спирта корки апельсина в л	100,0	0,55

Составные части купажа

Количество спирта крепостью 96,5%, потребное для изготовления купажа, вычисляют по разности между общим содержанием спирта в изделии (крепость изделия) и спиртом, вносимым с полуфабрикатами.

$$\text{Спирта крепостью 96,5\% при 20° С требуется: } \frac{3000 - (875 \cdot 0,70) +}{0,965}$$

$$\frac{+ (100,0 \cdot 0,7)}{0,965} = 2401,0 \text{ л.}$$

$$\text{Сахара требуется 3500 кг, или сахарного сиропа концентрацией 66\% — } \frac{3500}{0,8728} = 4010,0 \text{ л.}$$

Воду добавляют до заданного объема по мерному стеклу купажного чана.

Примечание. Для приготовления ароматного спирта или настоя из нескольких видов сырья (композиция) пересчитывают расход цехового сырья каждого вида по содержанию в нем эфирного масла. При заливе надо сохранять количество водно-спиртовой жидкости, указанное в табл. 5, 6, 7 и 8, и соблюдать режим приготовления. Выход полуфабриката в процентном отношении должен соответствовать установленному рецептурой.

В рецептурах и инструкциях приведены показатели сырья среднего качества по содержанию экстрактивных веществ, сахара, кис-

лоты и эфирного масла. Поскольку в зависимости от сорта и гдл, ягоды, травы, корни и прочее сырье имеют некоторые отклонения во вкусе и аромате, ликерным мастерам предоставляется право корректировать купажи ликеров, настоек и настоев с целью получения изделий кондиционного качества.

IV. ДОПУСКИ В ПОКАЗАТЕЛЯХ ИЗДЕЛИЙ И СЫРЬЯ

а) Нормы отклонений в аналитических показателях изделий приведены в таблице.

Группы изделий	Содержание		Кислотность в пересчете на лимонную кислоту в г/100 мл
	спирта в %	сахара и общего экстракта в г/100 мл	
С содержанием сахара и общего экстракта от 32 г/100 мл и выше . . .	±0,5	±0,8	±0,03
То же от 16 г/100 мл до 32 г/100 мл . . .	±0,5	±0,6	±0,03
То же не более 16 г/100 мл	±0,5	±0,3	±0,03
С естественной кислотностью, вносимой с морсами, включая допуск ±0,03 г/100 мл	—	—	+0,2
Настойки горькие	±0,2	—	—

б) Нормы отклонений в аналитических показателях сушеного плодоягодного сырья всех видов приняты следующие (в г/100 г): по содержанию общего экстракта и сахара ±10,

по кислотности в пересчете на лимонную кислоту ±1.

в) Во всех видах эфиромасличного сырья допускается отклонение по содержанию эфирного масла на — 25,0%.

Примечание. Допускается замена:

1) ванили ванилином (за исключением случаев приготовления Ванильного ликера) из расчета 20,0 г ванилина вместо 1 кг ванили (1:50);

2) спиртованных соков морсами и морсов — спиртованными соками;

3) свежей корки citrusовых плодов — настоями из них или сушеной коркой при соответствующем пересчете по содержанию эфирного масла;

4) корок citrusовых плодов для приготовления настоев и ароматных спиртов из них, как исключение, — ароматными спиртами из эфирных масел при соответствующем пересчете по содержанию эфирного масла;

5) свежих и сушеных корок citrusовых плодов — свежими корками, законсервированными раствором поваренной соли, при соответствующем пересчете по содержанию эфирного масла.

КРЕПКИЕ ЛИКЕРЫ

1. АНИСОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 30 %
общий сахар 35 г/100 мл
- б) органолептические:
цвет — бесцветный; высший балл — 2
вкус — сладкий, пряный; " " — 4
аромат — аниса; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт „Анисовый ликер“ в л	255,0	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4027,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в сырье в л
Для приготовления ароматного спирта:		
анис звездчатый (бадьян) — плоды	23,0	1,38
анис обыкновенный — плоды	2,5	0,075
Итого	—	1,455
Сахар	3500	—

Данные о получении ароматного спирта «Анисового ликера» приведены в табл. 7.

2. АПЕЛЬСИНОВЫЙ

(на ароматном спирте свежей апельсиновой корки)

Показатели

- а) аналитические:
крепость 35 %
общий сахар 40,0 г/100 мл
цветность по эталону № 7—00 при высоте столба 33 мм
- б) органолептические:
цвет — оранжевый, высший балл — 2
вкус — сладкий; " " — 4
аромат — апельсина; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт апельсиновой корки в л	1080,0	6,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4601,0	—
Тартразин в кг	0,26	—
Красный краситель ¹ в кг	—	—

¹ Сведения о красном красителе см. в Приложении 1.

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 35%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в сырье в л
Апельсиновая корка свежая	432,0	8,64
Сахар	4000,0	—
Красный краситель	—	—
Тартразин	0,26	—

Данные о получении ароматного спирта апельсиновой корки приведены в табл. 7.

3. АПЕЛЬСИНОВЫЙ (на ароматном спирте эфирного масла)

Показатели

- а) аналитические:
крепость 35%
общий сахар 40,0 г/100 мл
цветность по эталону № 7—00 при высоте столба 33 мм
- б) органолептические:
цвет — оранжевый; высший балл — 2
вкус — сладкий; " — 4
аромат — апельсина; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт апельсинового масла в л	1080,0	6,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4601,0	—
Тартразин в кг	0,26	—
Красный краситель в кг	—	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 35%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Апельсиновое эфирное масло в л	8,64
Сахар в кг	4000,0
Тартразин в кг	0,26
Красный краситель в кг	—

Данные о получении ароматного спирта апельсинового масла приведены в табл. 7.

4. БЕНЕДИКТИН Показатели

- а) аналитические:
крепость 43%
сахар 32 г/100 мл
цветность по эталону № 12—01 при высоте столба 21 мм
- б) органолептические:
цвет — желто-зеленый; высший балл — 2
вкус — сладкий, сл. гка
жгуче-горьковатый; " — 4
аромат — сложный букет без выделения аромата отдельных составных частей; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой Бенедиктина I слива в л	145,0	0,580
Ароматный спирт Бенедиктина в л	100 0	0,220
Коньяк в л	370,0	—
Мед липовый в кг	160,0	—
с содержанием экстрактивных веществ 125,0 кг		
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3513,0	—
Колер в кг	3 0	—
Тартразин в кг	0,16	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 43%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество	Содержание эфирного масла в л
Для приготовления настоя и ароматного спирта:		
дягиль аптечный — корневище, корни	6,2 кг	0,031
мялисса лекарственная — листья и верхушки цветущих стеблей	7,5 кг	0,0075
мята перечная — листья	6,2 кг	0,093
мускат — оболочка плодов (цвет)	6 4 кг	0 544
гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	0 2 кг	0 032
кардамон — плоды	2 8 кг	0 126
корица — кора	8 2 кг	0 062
Итого	—	0,895
Коньяк крепостью 40—42%	370,0 л	—
Мед липовый	160 кг	—
Сахар	3080 0 кг	—
Колер	3,0 кг	—
Тартразин	0,16 кг	—

Данные о получении настоя и ароматного спирта Бенедиктин приведены в табл. 8.

5. КРИСТАЛЛ

(с кристаллами на стенках бутылки)

Показатели

- а) аналитические
крепость 45%,
общий сахар в растворе 40 г/100 мл,
- б) органолептические
цвет — бесцветный, на стенках бутылки хорошо оформленные кристаллы, высший балл — 2
вкус — сладкий, слегка жгучий, „ „ — 4
аромат — тмина, с едва уловимым запахом кориандра и апельсина, „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт «Кристалл» в л	2100 0	12,6
Сахар в кг	4960,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 45%

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество	Содержание эфирного масла в л
Для приготовления ароматного спирта		
тмин обыкновенный (плоды)	300 0 кг	15 0
кориандр посевной (плоды)	60,0 кг	0 6
апельсиновая корка	60 0 кг	1,2
Итого	—	16,8
Сахар	4960,0 кг	—
Спирт ректифицированный высшей очистки (безводный)	4219,0 л	—
Лимонная кислота на инверсию сахара	1,3 кг	—

Данные о получении ароматного спирта «Кристалл» приведены в табл 7

Получение сахарного сиропа описано в приложении I «Дополнительные сведения о порядке изготовления полуфабрикатов и купажей ликеро-водочных изделий»

6 КРИСТАЛЛ

(с кристаллами на дне бутылки)

Показатели

- а) аналитические
крепость 45%,
общий сахар в растворе 40 г/100 мл
- б) органолептические
цвет — бесцветный с кристаллами на дне в центре бутылки, отдельные кристаллы на стенках, высший балл — 2
вкус — сладкий, слегка жгучий „ „ — 4
аромат — тмина, с едва уловимым запахом кориандра и апельсина, „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт «Кристалл» в л	2100 0	12 6
Сахар в кг	5360,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 45%

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество	Содержание эфирного масла в л
Для приготовления ароматного спирта		
тмин обыкновенный (плоды)	300,0 кг	15,0
кориандр посевной (плоды)	60,0 кг	0 6
апельсиновая корка сушеная	60 0 кг	1 2
Итого	—	16,8
Сахар	5360 кг	—
Спирт ректифицированный высшей очистки (безводный)	4224,0 л	—
Лимонная кислота на инверсию сахара	1,4 кг	—

Данные о получении ароматного спирта «Кристалл» приведены в табл 7

Приготовление сахарного сиропа описано в приложении I «Дополнительные сведения о порядке изготовления полуфабрикатов и купажей ликеро-водочных изделий»

2 Рецептуры

7. МЯТНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 35%
 общий сахар 45 г/100 мл
 цветность по эталону № 18—04+02 при высоте столба 26 мм
- б) органолептические:
 цвет — зеленый; высший балл — 2
 вкус — сладкий, холодящий; " " — 4
 аромат — мяты; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Мятное масло 1:10 в л	10 0	1,0
Гвоздичное масло 1:10 в л	1 0	0,10
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	5176 0	—
Тартразин в кг	0 25	—
Индиго-кармин (паста) в кг	1,30	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 35%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Мятное масло (п речное)	1,0
Гвоздичное масло	0,10
Сахар	4500,0
Тартразин	0,25
Индиго-кармин (паста)	1,3

8. ПРОЗРАЧНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 40%
 общий сахар 40 г/100 мл
- б) органолептические:
 цвет — бесцветный; высший балл — 2
 вкус — мягкий, сладкий; " " — 4
 аромат — тмина; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт плодов тмина в л	240 0	0,75
Ароматный спирт плодов кориандра в л	78,0	0,18
Ароматный спирт лимонного масла в л	36,0	0,20
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4600,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Тмин обыкновенный — плоды	20	1,0
Кориандр посевной — плоды	26	0,26
Лимонное масло	0,26	0,26
Сахар	4000,0	—

Данные о получении ароматного спирта плодов тмина, кориандра и лимонного масла приведены в табл. 7.

Ф ПРЯНЫЙ

Показатели

- а) аналитические
 крепость 39%
 общин сахар 35 г/100 мл
 цветность по эталону № 8 при высоте столба 25 мм
- б) органолептические
 цвет — коричнево-красный, высший балл — 2
 вкус — сладкий, слегка жгуче-горьковатый; высший балл — 4
 аромат — пряный; высший балл — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт ликера „Пряный“ в л.	1620,0	2,25
Настой ликера „Пряный“ в л.	100,0	0,073
Настой шалфея в л.	25,0	0,045
Сахарный сироп 65,8%-ный в л.	4020,0	—
Коньяк в л.	1500,0	—
Колер в кг	30,0	—
Тартразин в кг	0,10	—
Красный краситель в кг	—	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 39%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в сырье в л
Для приготовления настоя в ароматного спирта попить горькая — листья и верхушки стебли	8,0	0,032
тысячлистник обыкновенный — гер- хушки цветущих стебли	4,0	0,012
мята курчавая — листья	10,0	0,050
мелисса лекарственная — листья и верхушки цветущих стеблей	17,0	0,017
шалфей лекарственный — листья	12,0	0,160
Итого	—	0,291
Кориандр посевной — плоды*	42,0	0,420
Мускат — плоды (орех)*	8,0	0,880
Дягиль аптечный — ко, невеще*	7,0	0,035
Мускат — оболочка плодов* (цвет)	7,0	0,595
Кардамон — плоды*	5,0	0,225
Гвоздика — нераспустившиеся почки цвет- тов*	5,0	0,800
Итого	—	2,955
Для приготовления настоя шалфей лекарственный — листья	5,0	0,075
Сахар	3500,0	—
Красный краситель	—	—
Тартразин	0,1	—
Коньяк крепостью 40-42%	1500,0 л	—

* После слива настоя сырье, отмеченное знаком *, добавляют в куб без настаивания, для получения ароматного спирта.

Данные о приготовлении настоя и ароматного спирта приведены в табл 8

10. ШАРТРЕЗ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 44%
 сахар 34 г/100 мл
 цветность по эталону № 18—04+02 при высоте столба 35 мм
- б) органолептические:
 цв.т — зеленый; высший балл — 2
 вкус — сладкий, слегка жгуче-горьковатый; " " — 4
 аромат — сложный букет ингредиентов; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Эфирное масло
Ароматный спирт «Шартрез» в л	368 0	0,580
Сахарный сироп 65,8% -ный в л	3911,0	—
Индиго-кармин (паста) в кг	0 8	—
Тартразин в кг	0,2	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 44%.

Расход ингредиентов на 1000 окл

	Количество	Содержание эфирного масла в л
Для приготовления ароматного спирта		
Дягиль аптечный — корни и корневища	12,0	0,060
Мята перечная — листья	2,0	0,030
Польнь горькая — листья и верхушки стеблей	10,0	0,040
Мелисса лекарственная — листья и верхушки, стеблей	12,0	0,012
Иссоп обыкновенный — надземная часть	10,0	0,055
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	1,3	0,208
Арника горная — цветочные корзинки	2,0	0,010
Кардамон — плоды	1,2	0,054
Кориандр посевной — плоды	12,0	0,120
Корица — кора	2,6	0,0195
Мускат — оболочка плодов (цвет)	2,0	0,170
Итого	—	0,778

Сахар	3400,0	—
Индиго-кармин (паста)	0,80	—
Тартразин	0,2	—

Данные о получении ароматного спирта «Шартрез» см. в табл. 7.

11. ЮЖНЫЙ (КЮРАССО)

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 40%
 сахар 40 г/100 мл
 цветность по эталону № 10 при высоте 60 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотисто-желтый, высший балл — 2
 вкус — сладкий, слегка жгучий, " " — 4
 аромат — цитрусовых; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт корки Кюрассо в л	950,0	2,0
Сахарный сироп 65,8% -ный в л	4600,0	—
Колер в кг	9 0	—
Тартразин в кг	0,052	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в сырье в л
Кюрассо — корка сушеная	190,0	2,85
Сахар	4000 0	—
Колер	9,0	—
Тартразин	0,052	—

Данные о получении ароматного спирта корки Кюрассо см. в табл. 7.

ДЕСЕРТНЫЕ ЛИКЕРЫ

12. АБРИКОСОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические
- крепость 25%
 - общий экстракт 46,7 г/100 мл
 - общий сахар 45,0 г/100 мл
 - кислотность 0,4 г/100 мл
 - цветность по эталону № 6—00 при высоте столба 32 мм
- б) органолептические:
- цвет — красновато-оранжевый; высший балл — 2
 - вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 - аромат — абрикоса с чуть заметным запахом косточки; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Абрикосовый спиртованный сок в л	1150,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 98 кг	
Морс кураги I и II слива в л	2420,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 331,5 кг	
Черничные морс I и II слива в л	120,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,5 кг	
Горько-миндальное масло 1:10 в л	0,5
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	4219,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	11,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Абрикосы свежие	1352,0
Курага	629,0
Черника сушеная	32,0
Горько-миндальное масло	0,05
Сахар	4219,0
Лимонная кислота (включая затраченную на инверсию сахара)	14,2

Данные о получении абрикосового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; морса кураги — в табл. 1 и 2.

13. АЛЫЧОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические
- кр. гость 25%
 - общий экстракт 46,2 г/100 мл
 - общий сахар 45,0 г/100 мл
 - кислотность 0,15 г/100 мл
 - цветность по эталону № 9—00 при высоте столба 18 мм
- б) органолептические:
- цвет — золотисто-желтый; высший балл — 2
 - вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 - аромат — алычи; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Алычовый спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 190,0 кг	
Ванилин 1,10 в л	1,0
Сахарный сироп 63,8%-ный в л	5090,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—
Колер в кг	3,5
Тартразин в кг	0,12

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,45 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Алыча свежая	2720,0
Ванилин	0,1
Сахар	4425,0
Тартразин	0,12
Колер	3,5

Данные о получении алычового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

14. АРОМАТНЫЙ

Показатели

а) аналитические:

крепость 30%

общий сахар 35 г/100 мл

б) органолептические:

цвет — бл. св. т.н.;

высший балл — 2

вкус — сладкий;

" " — 4

аромат — сложный букет;

" " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л	Содержание эфирного масла в л
Горько-миндальное масло 1:10	0,5	0,05
Лимонное масло 1:10	1,0	0,10
Неролиевое масло 1:10	2,0	0,20
Розовое масло 1:10	0,6	0,06
Жасминовое масло 1:10	0,7	0,07
Сахарный сироп 65,8%-ный	4026,0	—
Ванилин 1:10	1,0	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Горько-миндальное масло (без синильной кислоты)	0,05
Лимонное масло	0,10
Неролиевое масло	0,20
Розовое масло	0,06
Жасминовое масло	0,07
Ванилин	0,10
Сахар	3500,0

15. ВАНИЛЬНЫЙ

Показатели

а) аналитические:

крепость 30%

сахар 45 г/100 мл

цветность по эталону № 4 при высоте столба 27 мм

б) органолептические:

цвет — коричневый с красноватым

оттенком;

высший балл — 2

вкус — сладкий;

" " — 4

аромат — ванили;

" " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой ванили I и II, слива в л	400,0
Ванилин 1:10 в л	6,0
Настой корицы I и II, слива в л	16,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	5176,0
Колер в кг	30,0
Красный краситель в кг	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Ваниль (плоды)	24,0
Ванилин	0,6
Корица — кора	1,0
Сахар	4500,0
Колер	30,0
Красный краситель	—

Данные о получении настоя ванили приведены в табл. 5, настоя корицы — в табл. 6.

16. ВЕСЕННИЙ

Показатели

- а) аналитические
 крепость 30%
 общий экстракт 40,5 г/100 мл
 общий сахар 39,0 г/100 мл
 кислотность 0,6 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 40 мм
- б) органолептические:
 цвет — коричневато-оранжевый; высший балл—2
 вкус — кисло-сладкий; " " —4
 аромат — сложный, фруктовый " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л	Общий экстракт в кг
Алычовый спиртованный сок	1000,0	76,0
Облепиховый спиртованный сок	1000,0	75,0
Клубничный спиртованный сок	1000,0	59,0
Брусничный спиртованный сок	1000,0	81,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	3753,0	—
Лимонная кислота ¹ в кг	—	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,6 г/100 мл.

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Алыча свежая	1086,0
Облепиха	1250,0
Клубника	1162,0
Брусника	1086,0
Сахар	3753,0
Лимонная кислота (израсходованная на инверсию сахара)	2,9

Данные о получении спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

17. ВИШНЕВЫЙ

Показатели

- а) аналитические
 крепость 25%
 общий экстракт 16,54 г/100 мл
 общий сахар 45,00 г/100 мл
 кислотность 0,40 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 19 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-вишневый; высший балл—2
 вкус — кисло-сладкий; " " —4
 аромат — свежей вишни; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Вишневый спиртованный сок в л	3000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 312,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	237,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 24,6 кг	
Настой миндаля I и II слива в л	80,0
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4958,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,4 г/100 мл в кг	7,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня свежая	3160,0
Черника сушеная	61,0
Миндаль обыкновенный (горький)—ядро плода	4,8
Ванилин	0,1
Сахар	4310,0
Лимонная кислота	7,0

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку настоя горького миндаля в зависимости от аромата вишневых спиртованных соков.

Данные о получении вишневого сока и черничного морса, а также качественные показатели их приведены в табл. 1, 2, 3 и 4, настоя миндаля — в табл. 6.

18. ДРУЖЕСКИЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 30%
 общий экстракт 39,9 г/100 мл
 общий сахар 38,0 г/100 мл
 кислотность 0,50 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 32 мм
- б) органолептические:
 цвет — красновато-оранжевый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий с приятным характерным привкусом рябины; : : — 4
 аромат — фруктово-ягодный; : : — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л	Общий экстракт в кг
Яблочный спиртованный сок	1135 0	100,0
Малиновый спиртованный сок	765 0	46,0
Рябиновый морс I и II слива	1385 0	90,0
Клюквенный спиртованный сок	1000,0	60,0
Сахарный сироп 73 2% -ный	3644,0	—
Лимонная кислота ¹ в кг	—	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,5 г/100 мл.

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки свежие	1233,0
Малина свежая	760,0
Рябина	597,0
Клюква	1086,0
Сахар	3644,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	2,9

Данные о получении яблочного и малинового спиртованных соков, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4.

19. КИЗИЛОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 25,0%
 общий экстракт 46,1 г/100 мл
 общий сахар 45,0 г/100 мл
 кислотность 0,35 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 42 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; : : — 4
 аромат — кизила, : : — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Кизиловый спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 212,5 кг	
Черничный морс I и II слива в л	120
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,5 кг	
Ванилин 1:10 в л	0,2
Сахарный сироп 65,8% -ный в л	5046,0
Лимонная кислота / я доведения кислотности изделия до 0,35 г/100 мл в г	3,0
Колер в кг	4,20

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Кизил свежий	3425,0
Черника сушеная	32,0
Ванилин	0,02
Сахар	4387,0
Лимонная кислота	3,0
Колер	4,2

Данные о получении кизилового спиртованного сока и черничного морса, а также качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4.

20. КЛУБНИЧНЫЙ

Показатели

- а) аналитические
 крепость 18%
 общий экстракт 47,80 г/100 мл
 общий сахар 47,0 г/100 мл
 кислотность 0,42 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 54 мм
- б) органолептические
- | | |
|------------------------|----------------|
| цвет — светло-красный; | высший балл —2 |
| вкус — кисло-сладкий | " " —4 |
| аромат — клубнички | " " —4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Клубничный спиртованный сок в л	3820,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 225 кг	
Черничный морс I и II слива в л	24
с общим содержанием экстрактивных веществ 2,5 кг	
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	4545,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,42 г/100 мл в кг	4,0
Ванилин 1·10 в л	0,4

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 16%.

Расход ингредиентов в кг на ¹⁸1000 дкл

Клубника свежая	4442,0
Черника сушеная	6,5
Ванилин	0,04
Сахар	4545,0
Лимонная кислота (включая израсходованную на инверсию сахара)	7,3

Клубничный ликер можно готовить на клубничном соке, за консервированном сахаром или сахаром и спиртом.

Данные о получении клубничного спиртованного сока и черничного морса, а также качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4.

21. КОФЕЙНЫЙ

Показатели

- а) аналитические
 крепость 30%
 сахар 35 г/100 мл
 цветность по эталону № 5 при высоте столба 17 мм
- б) органолептические
- | | |
|--|----------------|
| цвет — темно-коричневый, | высший балл —2 |
| вкус — сладкий с характерной для кофе горечью; | " " —4 |
| аромат — кофе; | " " —4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой кофе I слива	5000,0
Ароматный спирт кофе	2000,0
Ванилин 1·10	3,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	4027,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Кофе — плоды обжаренные	400,0
Ванилин	0,35
Сахар	3500,0

Данные о получении настоя и ароматного спирта кофе приведены в табл. 8.

22. ЛИМОННЫЙ

(на ароматном спирте свежей лимонной корки)

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 25%
 сахар 45 г/100 мл
 цветность по эталону № 15—00 при высоте столба 50 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотисто-желтый, высший балл — 2
 вкус — сладкий; " " — 4
 аромат — лимона; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт лимонной корки в л	540 0	3,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	5176 0	—
Тартразин в кг	0,7	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Свежая лимонная корка (цедра)	180 0	4
Сахар	4500 0	—
Тартразин	0,7	—

Данные о получении ароматного спирта лимонной корки приведены в табл. 7

23. ЛИМОННЫЙ

(на ароматном спирте эфирного масла)

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 25%
 общий сахар 45 г/100 мл
 цветность по эталону № 15—00 при высоте столба 50 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотисто-желтый, высший балл — 2
 вкус — сладкий; " " — 4
 аромат — лимона; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт лимонного масла в л	510 0	3,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	5176 0	—
Тартразин в кг	0,7	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Лимонное масло	4,0
Сахар	4500,0
Тартразин	0,7

Данные о получении ароматного спирта лимонного масла приведены в табл. 7.

24. МАЛИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 25%
 общий экстракт 45,66 г/100 мл
 общий сахар 45,0 г/100 мл
 кислотность 0,3 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — малиново-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " — 4
 аромат — свежей малины; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Малиновый спиртованный сок в л	2750,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 165,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	120
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,5 кг	
Настой ванили I и II слива в л	34,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	5047,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,3 г/100 мл в кг	4,5

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Малина свежая	2990,0
Черника сушеная	32,0
Ваниль	2,0
Сахар	4387,0
Лимонная кислота	4,5

Ликерному мастеру предоставляется право добавлять до 0,15 кг малиновой эссенции на 1000 дкл изделия.

Данные о получении малинового спиртованного сока и качественные показатели его приведены в табл. 3 и 4, настой ванили — в табл. 6.

25. МАНДАРИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 30%
 общий сахар 35 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 19 мм
- б) органолептические:
 цвет — оранжево-красный; высший балл — 2
 вкус — сладкий; " — 4
 аромат — свежего мандарина; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт корки мандарина в л	875,0	5,25
Ароматный спирт корки апельсина в л	100,0	0,55
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4026,0	—
Красный краситель в кг	—	—
Тартразин в кг	0,4	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Мандариновая корка свежая	350,0	7,0
Апельсиновая корка свежая	40,0	0,8
Сахар	3500,0	—
Тартразин	0,4	—

Данные о получении ароматного спирта из мандариновой и апельсиновой корки приведены в табл. 7.

26. МИНДАЛЬНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 27 %
 общий сахар 50 г/100мл
- б) органолептические:
 цвет — бесцветный; высший балл — 2
 вкус — сладкий; " " — 4
 аромат — горького миндаля; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт „Миндального ликера“ в л	180,0	0,290
Горько-миндальное масло 1:10 в л	1,0	0,10
Ванилин 1:10 в л	3,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3750,0	—
Лимонная кислота в кг	0,65	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 27%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения ароматного спирта:		
гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	0,6	0,096
мускат — оболочка плодов (цвет)	1,6	0,136
миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	13,0	0,072
лимонная корка сушеная	5,0	0,100
корица — кора	1,2	0,008
Итого	—	0,412
Ванилин	0,30	—
Горько-миндальное масло	0,10	—
Сахар	5000,0	—
Лимонная кислота	0,65	—

Данные о получении ароматного спирта Миндального ликера приведены в табл. 7.

27. НОВОГОДНИЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 30%
 общий экстракт 40,32 г/100 мл
 общий сахар 40 г/100 мл
 кислотность 0,07 г/100 мл
 цветность по эталону № 10 при высоте столба 56 мм
- б) органолептические:
 цвет — зеленовато-желтый; высший балл — 2
 вкус — пряный; " " — 1
 аромат — сложный букет с едва уловимым ароматом цитрусовых; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Абрикосовый спиртованный сок в л	800,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 68,0 кг		
Настой померанцевой корки I и II слива в л	480,0	0,570
Настой лимонной корки I и II слива в л	480,0	0,570
Настой корицы I и II слива в л	80,0	0,035
Настой мускатного ореха I и II слива в л	64,0	1,050
Ванилин 1:10, в л	0,20	—
Розовое масло 1:10, в л	0,25	—
Кориандровое масло 1:10 в л	0,35	—
Горько-миндальное масло 1:10 в л	0,70	—
Портвейн в л	200,00	—
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4560,0	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Абрикосы	942,0	—
Померанец — корка сушеная	30,0	0,600
Лимон — корка сушеная	30,0	0,600
Корица — кора	5,0	0,0375
Мускат — плоды (орехи)	10,0	1,100
Горько-миндальное масло	0,07	—
Ванилин	0,020	—
Розовое масло	0,025	—
Кориандровое масло	0,035	—
Сахар	3964,0	—
Портвейн крепостью 18—19% в л	200,0	—

Данные о получении абрикосового спиртованного сока и качественные показатели его приведены в табл. 3 и 4; настоев померанцевой и лимонной корок — табл. 5; корицы и мускатного ореха — табл. 6.

32. ШОКОЛАДНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 30%
 общий сахар 40 г/100 мл
 цветность по эталону № 5 при высоте столба 2 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-коричневый; высший балл — 2
 вкус — сладкий, с привкусом какао; " " — 4
 аромат — какао; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой какао I слива в л	480,0
Ароматный спирт какао в л	400,0
Ароматный спирт плодов кофе в л	40,0
Настой ванили I и II слива в л	68,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4600,0
Колер в кг	26,0
Красный краситель в кг	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Какао-порошок	120,0
Кофе — плоды обжаренные	8,0
Ваниль	4,0
Сахар	4000,0
Колер	26,0
Красный краситель	—

Данные о получении настоя и ароматного спирта какао приведены в табл. 8; ароматного спирта кофе — в табл. 7; настоя ванили — в табл. 6.

33. ЮБИЛЕЙНЫЙ ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 25%
 общий экстракт — 41,9 г/100 мл
 общий сахар 11,0 г/100 мл
 кислотность 0,28 г/100 мл
- б) органолептические:
 цвет — золотистый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — сложный с оттенком меда; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Сливовый спиртованный сок в л	480,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 44,16 кг	
Алычовый спиртованный сок в л	900,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 68,40 кг	
Яблочный спиртованный сок в л	425,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 37,40 кг	
Мед натуральный в кг	300,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 240 кг	
Коричное масло 1:10 в л	0,1
Кардамоновое масло 1:10 в л	0,1
Лимонное масло 1:10 в л	0,07
Гвоздичное масло 1:10 в л	0,05
Розовое масло 1:10 в л	0,05
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4365,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,28 г/100 мл в кг	4,6

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Слива свежая	533,0
Алыча свежая	980,0
Яблоки свежие	462,0
Мед натуральный	300,0
Коричное масло	0,01
Кардамоновое масло	0,01
Лимонное масло	0,007
Гвоздичное масло	0,005
Розовое масло	0,005
Сахар	3795,0
Лимонная кислота	4,6

Данные о получении спиртованных соков из сливы, алычи и яблок, а также качественные показатели их приведены в табл. 3 и 4.

34. ЮБИЛЕЙНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 27 %
 общий сахар 45 г/100 мл
 цветность по эталону № 13 при высоте столба 42 мм
- б) органолептические:
 цвет — травянисто-зеленый; высший балл — 2
 вкус — сладкий; " " — 4
 аромат — сложный, с легким ароматом цитрусовых; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт лимонной корки в л	200,0	0,560
Ароматный спирт апельсиновой корки в л	720,0	2,0
Ароматный спирт кориандра (плодов) в л	60,0	0,140
Ароматный спирт аниса (плодов) в л	60,0	0,420
Ванилин 1:10 в л	4,0	—
Лимонное масло 1:10 в л	7,0	0,70
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	5177,0	—
Тартразин в кг	0,1	—
Колер в кг	6,3	—
Индиго-кармин (паста) в кг	0,33	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 27%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Лимонная корка сушеная	40,0	0,80
Апельсиновая корка сушеная	145,0	2,90
Кориандр пос. вной — плоды	20,0	0,200
Анис обыкновенный — плоды	20,0	0,600
Ванилин	0,4	—
Лимонное масло	0,7	—
Сахар	4500,0	—
Колер	6,3	—
Тартразин	0,1	—
Индиго-кармин (паста)	0,33	—

Данные о получении ароматных спиртов лимонной и апельсиновой корок, кориандра и аниса приведены в табл. 7.

КРЕМЫ

35. АБРИКОСОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20 %
 общий экстракт 50,3 г/100 мл
 общий сахар 49,0 г/100 мл
 кислотность 0,35 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 26 мм
- б) органолептические:
 цвет — красновато-оранжевый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — абрикосовый; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Абрикосовый спиртованный сок в л	2705,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 230,0 кг	
Морс кураги I и II слива в л	440,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 60,2 кг	
Чернички морс I и II слива в л	100
с общим содержанием экстрактивных веществ 10 кг	
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	4730,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,35 г/100 мл в кг	3,5

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Абрикосы свежие	3183,0
Курага	114,0
Черника сушеная	26,0
Сахар	4730,0
Лимонная кислота (включая израсходованную на инверсию сахара)	8,0

Данные о получении абрикосового спиртованного сока и морсов кураги и черники, а также качественные показатели их приведены в табл. 1, 2, 3 и 4.

36 ВИШНЕВЫЙ

Показатели

- а) аналитические
крепость 20%
общий экстракт 56,54 г/100 мл
общий сахар 55,0 г/100 мл
кислотность 0,4 г/100 мл
цветность по эталону 3 при высоте столба 18 мм
- б) органолептические
цвет — темно вишневый, высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий, " " — 4
аромат — свежей вишни, " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Коли- чество
Вишневый спиртованный сок в л	3000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 312,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	236,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 24,5 кг	
Настой миндаля I и II слива в л	80,0
Ванилин 1 10 в л	1,0
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	5310,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,4 г/100 мл в кг	3,7

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня свежая	3160,0
Черника сушеная	61,0
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	4,8
Ванилин	0,1
Сахар	5310,0
Лимонная кислота (включая израсходованную на инверсию сахара)	8,0

Мастеру предоставляется право корректировать дозировку на стоя миндаля в зависимости от аромата соков вишни.

Данные о получении вишневого спиртованного сока и черничного морса I и II слива, а также качественные показатели их приведены в табл. 1, 2, 3 и 4, настоя миндаля — в табл. 6.

37. КИЗИЛОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические
крепость 20%
общий экстракт 56,11 г/100 мл
общий сахар 55,0 г/100 мл
кислотность 0,35 г/100 мл
цветность по эталону № 3 при высоте столба 45 мм
- б) органолептические
цвет — темно-красный, высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий, " " — 4
аромат — кизила, " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Коли- чество
Кизилловый спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 212,5 кг	
Черничный морс I и II слива в л	120,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,5 кг	
Ванилин 1 10 в л	0,2
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	5387,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,35 г/100 мл в кг	4,0
Колер в кг	4,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Кизил свежий	3425,0
Черника сушеная	32,0
Ванилин	0,2
Сахар	5387,0
Лимонная кислота (включая израсходованную на инверсию сахара)	4,4
Колер	4,0

Данные о получении кизилового спиртованного сока и качественные показатели его приведены в табл. 3 и 4.

28. ОБЛЕПИХОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 25%
 общин экстракт 45,7 г/100 мл
 общий сахар 45 г/100 мл
 кислотность 0,40 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 43 мм
- б) органолептические:
 цвет — желтый с красноватым оттенком;
 высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; высший балл — 4
 аромат — облепихи; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Облепиховый спиртованный сок в л	1500,0
с общим содержанием экстракт веществ 112,5 кг	
Черничный морс I и II слива в л	30,0
с общим содержанием экстракт веществ 3,1 кг	
Ванилин 1:10	4,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	5113,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл в кг	7,0
Колер в кг	2,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Облепиха свежая	1875,0
Черника сушеная	8,0
Ванилин	0,4
Сахар	4445,0
Лимонная кислота	7,0
Колер	2,0

Ликерному мастеру предоставляется право добавлять и корректировать дозировку ананасной эссенции.

Данные о получении облепихового спиртованного сока и черничного морса, а также качественные показатели приведены в табл 1, 2, 3 и 4

29. РОЗОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 30%
 общин сахар 40 г/100 мл
 цветность по эталону № 20 при высоте столба 31 мм
- б) органолептические:
 цвет — розовый; высший балл — 2
 вкус — сладкий; " — 4
 аромат — нежный аромат розы; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Розовое масло 1:10 в л	0,65	0,065
Сахарный сироп 65,8%-ный, в л	4600,0	—
Лимонная кислота в кг	0,10	—
Красный краситель в кг	—	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Розовое масло	0,065
Сахар	4000,0
Лимонная кислота	0,10
Красный краситель	—

30. УТРО БАЙКАЛЬСКОЕ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 25%
 общий экстракт 40,20 г/100 мл
 общий сахар 38,00 г/100 мл
 кислотность 0,45 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 45 мм
- б) органолептические:
 цвет — оранжевый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " — 4
 аромат — рябины; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Рябиновый морс I и II слива в л	2926,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 233,82 кг	
Настой корицы I и II слива в л	20,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4295,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,45 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Рябина сушеная	633,0
Корица — кора	1,2
Сахар	3733,0
Лимонная кислота (включая израсходованную на инверсию сахара)	4,0

Данные о получении рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2, настой корицы — в табл. 6.

31. ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 25%
 общий экстракт 45,8 г/100 мл
 общий сахар 45,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 8 при высоте столба 17 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " — 4
 аромат — черной смородины; " — 4

Купаж на 1000 дкл

	Количество в л	Общий экстракт в кг
Черносмородиновый спиртованный сок	2500,0	187,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	5052,0	—
Лимонная кислота ¹ в кг	—	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,5 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Черная смородина свежая	2718,0
Сахар	4392,0

Данные о получении черносмородинового спиртованного сока и качественные показатели его приведены в табл. 3 и 4.

38. КЛУБНИЧНЫЙ (на клубничном сиропе)

Показатели

- а) аналитические:
- крепость 20%
 - общий экстракт 60,8 г/100 мл
 - общий сахар 60,0 г/100 мл
 - кислотность 0,4 г/100 мл
 - цветность по эталону № 3 при высоте столба 50 мм
- б) органолептические:
- цвет — светло-красный; высший балл — 2
 - вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 - аромат — клубники; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Клубничный сок в л, законсервированный сахаром (содержание общего экстракта 90,5 г/100 мл и сахара 89,5 г/100 мл) с общим содержанием экстрактивных веществ 6063,0 кг	6700,0
Черничный морс I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 4,0 кг	40,0
Ванилин 1:10 в л	0,4
Сахарный сироп 65,8%-ный для доведения содержания сахара до 60,0 г/100 мл в л	5,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,4 г/100 мл в кг	13,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Клубника свежая	4060,0
Черника сушеная	10,0
Ванилин	0,04
Сахар (в том числе на консервирование сока 5866 кг)	5870,0
Лимонная кислота	13,0

Во избежание выпадения осадка при хранении изделий купажа клубничного крема рекомендуется фильтровать после 10 суток отстоявания.

Количество экстракта, вводимого в купаж с сиропом, за исключением сахара, составляет 67 кг/1000 дкл.

Данные о получении клубничного сиропа и качественные показатели приведены в табл. 4а.

39. МАЛИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
- крепость 23%
 - общий экстракт 55,66 г/100 мл
 - общий сахар 55,0 г/100 мл
 - кислотность 0,3 г/100 мл
 - цветность по эталону № 4 при высоте столба 21 мм
- б) органолептические:
- цвет — малиново-красный; высший балл — 2
 - вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 - аромат — свежей малины; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Малиновый, спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ 165,0 кг	2750,0
Черничный морс I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 2,0 кг	20,0
Настой ванили I и II слива в л	34,0
Малиновая эссенция в кг	0,15
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	5396,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,3 г/100 мл.

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 23%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Малина свежая	2990,0
Черника сушеная	5,0
Ваниль	2,0
Сахар	5396,0
Малиновая эссенция	0,15
Лимонная кислота (включая израсходованную для инверсии сахара)	5,30

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку малиновой эссенции.

Данные о получении малинового спиртованного сока и черничного морса, а также качественные показатели приведены в табл. 3 и 4, настой ванили — в табл. 6.

40. РЯБИНОВЫЙ

Показатели

- б) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 51 г/100 мл
 общий сахар 49 г/100 мл
 кислотность 0,44 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 19 мм
- б) органолептические:
- | | |
|---------------------------|-----------------|
| цвет — коричнево-красный; | высший балл — 2 |
| вкус — кисло-сладкий; | " " — 4 |
| аромат — рябины; | " " — 4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Рябиновый морс I и II слива в л	2720,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 264,0 кг	
Сахарный сироп 73,2% -ный в л	4837,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—
Колер в кг	14,0
Кошениль в кг	6,0

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,44 г/100 мл

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют по расчету, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Рябина сушеная	588,0
Сахар	4837,0
Лимонная кислота (для инверсии сахара)	4,0
Колер	14,0
Кошениль	6,0

Данные о получении рябиновых морсов и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

41. ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 23%
 общий экстракт 55,84 г/100 мл
 общий сахар 55,0 г/100 мл
 кислотность 0,54 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 28 мм
- а) органолептические:
- | | |
|----------------------------|-----------------|
| цвет — темно-красный; | высший балл — 2 |
| вкус — кисло-сладкий; | " " — 4 |
| аромат — черной смородины; | " " — 4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Черносмородиновый спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 187,5 кг	
Сахарный сироп 73,2% -ный в л	5392,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,54 г/100 мл

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 23%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Черная смородина свежая	2718,0
Сахар	5392,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	4,3

Данные о получении черносмородинового спиртованного сока и качественные показатели его приведены в табл. 3 и 4.

42. ШОКОЛАДНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 23%
 сахар 60 г/100 мл
 цветность по эталону № 14—03
 при высоте столба 26 мм
- б) органолептические:
- | | |
|--------------------------|-----------------|
| цвет — темно-коричневый; | высший балл — 2 |
| вкус — сладкий; | " " — 4 |
| аромат — какао; | " " — 4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой какао I слива в л	1350,0
Ароматный спирт какао в л	1125,0
Настой ванили I и II слива в л	96,0
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	6000,0
Колер в кг	20,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 23%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Какао-порошок	340,0
Ваниль	5,6
Сахар	6000,0
Лимонная кислота (для инверсии сахара)	4,8
Колер	20,0

Данные о получении настоя и ароматного спирта какао приведены в табл. 8; настой ванили — в табл. 6.

43. ШОКОЛАДНЫЙ ФЛИПП

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 20%
 общий сахар — 60 г/100 мл
- б) органолептические:
- | | |
|-------------------------|-----------------|
| цвет — темно-коричневый | высший балл — 2 |
| непрозрачный; | " " — 4 |
| вкус — сладкий; | " " — 4 |
| аромат — шоколада; | " " — 4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Какао-порошок в кг	400,0
Масло-какао в кг	50,0
Ванилин 1:10 в л	2,0
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	6000,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Какао-порошок	400,0
Масло-какао	50,0
Ванилин	0,2
Сахар	6000,0
Лимонная кислота (для инверсии сахара)	4,8

Приготовление шоколадного флиппа описано в приложении I «Дополнительные сведения о порядке изготовления полуфабрикатов и купажей ликеро-водочных изделий».

44. ЯБЛОЧНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 50,9 г/100 мл
 общий сахар 50,0 г/100 мл
 кислотность 0,35 г/100 мл
 цветность по эталону № 11 при высоте столба 42 мм
- б) органолептические:
 цвет — желтый с золотистым
 оттенком; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — яблока; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л	3540,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 311,5 кг	
Сахарный сироп 73,2%-ный в л	4773,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,35 г/100 мл в кг	2,7

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки свежие	3850,0
Сахар	4773,0
Лимонная кислота (включая израсходованную на инверсию сахара)	6,7

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

НАЛИВКИ

45. АЙВОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 18%
 общий экстракт 36,0 г/100 мл
 общий сахар 35,0 г/100 мл
 кислотность 0,3 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 50 мм
- б) органолептические:
 цвет — желтый, высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — айвы; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Айвовый спиртованный сок в л	2600,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 221,0 кг	
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3882,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,3 г/100 мл в кг	10,0
Колер в кг	8,4
Тартразин в кг	0,05

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Айва	3292,0
Ванилин	0,1
Сахар	3375,0
Лимонная кислота	10,0
Колер	8,4
Тартразин	0,05

Данные о получении айвового спиртованного сока и качественные показатели его приведены в табл. 3 и 4.

46. АЛЫЧОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 31,2 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,45 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 28 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотисто-желтый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — алычи; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Алычовый спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ 190,0 кг	2500,0
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8% -ный в л	3364,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—
Колер в кг	3,5
Тартразин в кг	0,12

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,45 г/100 мл.

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Алыча свежая	2720,0
Ванилин	0,1
Сахар	2925,0
Колер	3,50
Тартразин	0,12

Данные о получении алычового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

47. АРОМАТНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 30,4 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,3 г/100 мл
- б) органолептические:
 цвет — коричневый с красным оттенком; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — малины с шоколадным оттенком; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Малиновый морс I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 68,8 кг	2025,0
Настой какао в л	200,0
Ароматный спирт какао в л	166,0
Настой ванили I и II слива в л	60,0
Сахарный сироп 65,8% -ный в л	3402,0
Лимонная кислота из расчета доведения кислотности изделия до 0,3 г/100 мл в кг	20,0
Колер в кг	6,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Малина свежая	983,0
Какао-порошок	50,0
Ваниль	3,5
Сахар	2958,0
Лимонная кислота	20,0
Колер	6,0

Данные о получении малинового морса I и II слива и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2, настоя и ароматного спирта какао — в табл. 8, настоев ванили — в табл. 6.

48. ВИШНЕВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 18%
 общий экстракт 41,54 г/100 мл
 общий сахар 40 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 23 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-вишневый; высший балл—2
 вкус — кисло-сладкий; " " —4
 аромат — вишни с едва уловимым запа-
 хом косточки; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Вишневый спиртованный сок в л	3000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 312,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	236,0
с общим содержанием экстрактивных веществ в 24,5 кг	
Настой миндаля I и II слива в л	80,0
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4383,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,4 г/100 мл в кг	7,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня свежая	3158,0
Черника сушеная	61,0
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	4,8
Ванилин	0,1
Сахар	3811,0
Лимонная кислота	7,0

Мастеру предоставляется право корректировать дозировку настоя миндаля в зависимости от аромата сока.

Данные о получении вишневого спиртованного сока и черничных морсов, а также качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4, настоя миндаля — в табл. 6.

49. ДЕСЕРТНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 18%
 общий экстракт 29,7 г/100 мл
 общий сахар 28,0 г/100 мл
 кислотность 0,50 г/100 мл
 цветность по эталону № 5 при высоте столба 19 мм
- б) органолептические:
 цвет — вишнево-красный, высший балл—2
 вкус — кисло-сладкий; " " —4
 аромат сложный с преобладанием аромата вишни; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л	4752,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 418,0 кг	
Вишневый спиртованный сок в л	1175,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 122,0 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2793,0
Лимонная кислота ¹ в л	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,50 г/100 мл.

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки свежие	5166,0
Вишня свежая	1237,0
Сахар	2428,0

Данные о получении яблочного и вишневого спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

50. ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 31,2 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,45 г/100 мл
 цветность по эталону № 9-00 при высоте столба 54 мм
- б) органолептические
 цвет — золотисто-желтый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий, " " — 4
 аромат — фруктовый, " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Алычовый спиртованный сок в л	515,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 39,14 кг	
Яблочный спиртованный сок в л	938,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 82,56 кг	
Айвовый спиртованный сок в л	1416,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 120,36 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3286,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,45 г/100 мл в кг	17,6
Тартразин в кг	0,05
Колер в кг	5,8

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Алыча	560,0
Яблоки	1020,0
Айва	1792,0
Сахар	2857,0
Лимонная кислота	17,6
Тартразин	0,05
Колер	5,8

Данные о получении айвового, алычового и яблочного спиртованных соков, а также качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

51. ЗАПЕКАНКА

(на вишневом спиртованном соке)

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 41,8 г/100 мл
 общий сахар 40,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-вишневый, высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий, " " — 4
 аромат — вишни, со слегка выделяющимся ароматом чернослива; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Вишневый спиртованный сок в л	2600,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 270,4 кг	
Черносливающий морс I и II слива в л	669,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 80,3 кг	
Черничные морс I и II слива в л	592,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 61,6 кг	
Ванилин 1:10 в л	0,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4330,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,4 г/100 мл в кг	3,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня свежая	2740,0
Чернослив лозневой сушки	171,0
Черника сушеная	154,0
Ванилин	0,05
Сахар	3764,0
Лимонная кислота	3,0

Данные о получении вишневого спиртованного сока, черничных и черносливающих морсов и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4.

52. ЗАПЕКАНКА

(на морсе сушеной вишни)

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 42,0 г/100 мл
 общий сахар 40,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-вишневый, высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — вишни с выделяющимся слегка ароматом чернослива; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Вишневый морс I и II слива в л	2716,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 285,2 кг	
Черносливиовый морс I и II слива в л	669,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 80,3 кг	
Черничный морс I и II слива в л	592,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 61,6 кг	
Ванилин 1:10 в л	0,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4332,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,4 г/100 мл в кг	13,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня сушеная	705,0
Чернослив лозневой сушки	173,0
Черника сушеная	154,0
Ванилин	0,05
Сахар	3766,0
Лимонная кислота	13,0

Данные о получении вишневых, черносливиовых и черничных морсов, а также качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

53. КИЗИЛОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 18%,
 общий экстракт 36,10 г/100 мл
 общий сахар 35,0 г/100 мл
 кислотность 0,35 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 36 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — кизила; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Кизилловый спиртованный морс в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 212,5 кг	
Черничный морс I и II слива в л	120,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,5 кг	
Ванилин 1:10 в л	0,2
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3895,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл в кг	3,0
Колер в кг	4,2

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Кизил свежий	3425,0
Черника сушеная	32,0
Ванилин	0,02
Сахар	3387,0
Лимонная кислота	3,0
Колер	4,2

Данные о получении кизилового спиртованного морса и черничного морса, а также качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4.

54. КЛУБНИЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 18%
 общий экстракт 40,7 г/100 мл
 общий сахар 40,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 54 мм
- б) органолептические:
 цвет—светло-красный; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий; „ „ —4
 аромат—клубники; „ „ —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Клубничный спиртованный сок в л	3000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 177,0 кг	120,0
Черничный морс I и II слива в л	120,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,5 кг	0,8
Ванилин 1:10 в л	4454,0
Сахарный сироп 65,8% -ный в л	12,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Клубника	3489,0
Черника сушеная	32,0
Ванилин	0,08
Сахар	3872,0
Лимонная кислота	12,0

В тех случаях, когда аромат клубничного сока выражен недостаточно, ликерному мастеру предоставляется право добавлять клубничную эссенцию в количестве до 0,15 кг на 1000 дкл.

Данные о получении клубничного спиртованного сока и черничного морса, а также качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4.

55. КУРОРТНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепостью 18%
 общий экстракт 37,0 г/100 мл
 общий сахар 35,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 27 мм
- б) органолептические:
 цвет—розовато-желтый; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий; „ „ —4
 аромат—абрикоса; „ „ —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л	1210,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 106,5 кг	
Морс кураги I и II слива в л	3520,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 482,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	40,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 4,2 кг	
Сахарный сироп 65,8% -ный в л	3568,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	9,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки свежие	1316,0
Курага	915,0
Черника сушеная	10,0
Сахар	3100,0
Лимонная кислота	9,2

Примечание. В случае недостаточной окраски морсов кураги для подкраски наливки применяют колер.

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; о получении морсов кураги и черники, а также качественные показатели — в табл. 1 и 2.

58. МАЙСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20 %
 общий экстракт 35,60 г/100 мл
 общий сахар 34,0 г/100 мл
 кислотность 0,60 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 27 мм
- б) органолептические
- | | |
|---|-----------------|
| цвет — красновато-коричневый; | высший балл — 2 |
| вкус — кисло-сладкий с легким привкусом малины; | • • — 4 |
| аромат — ягодно-фруктовый; | • • — 4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л	Общий экстракт в кг
Алычовый спиртованный сок	2100,0	159,6
Малиновый спиртованный сок	1115,0	66,9
Рябиновый морс I и II слива	446,0	29,0
Черносмородиновый спиртованный сок	570,0	42,8
Сахарный сироп 65,8 %-ный	3752,0	—
Лимонная кислота ¹ в кг	—	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,60 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Алыча свежая	2282,0
Рябина свежая	192,0
Малина свежая	1200,0
Черная смородина свежая	620,0
Сахар	3261,0

Данные о получении спиртованных соков алычи, малины и черной смородины, а также качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; рябинового морса I и II слива и качественные показатели — в табл. 1 и 2.

59. СЕВЕРНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20 %
 общий экстракт 40,8 г/100 мл
 общий сахар 40,0 г/100 мл
 кислотность 0,46 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 22 мм
- б) органолептические
- | |
|---|
| цвет — пунцово-красный, высший балл — 2 |
| вкус — кисло-сладкий; • • — 4 |
| аромат — клюквы; • • — 4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Клюквенный морс I и II слива в л	4338,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 138,80 кг	
Сахарный сироп 65,8 %-ный в л	4535,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,46 г/100 мл в кг	2,6
Красный краситель	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Клюква свежая	1922,0
Сахар	3943,0
Красный краситель	—
Кислота лимонная	2,6

Данные о получении клюквенного морса и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

60. СЛИВЯНКА

Показатели

- а) аналитические
 крепость 18%
 общий экстракт 31,7 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,35 г/100 мл
 цветность по эталону № 5 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — красный с коричневым
 оттенком; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; . . . — 4
 аромат — сливы; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Сливовый спиртованный сок в л	3080,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 283,4 кг	
Черносливовый морс I и II слива в л	1070,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 128,5 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3174,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл в кг	1,8

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Слива свежая	3422,0
Чернослив	280,0
Сахар	2759,0
Лимонная кислота	1,8

Данные о получении сливового спиртованного сока, черносливовых морсов и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3, 4.

61. СЛИВЯНКА

(на сушеном сырье)

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 18%
 общий экстракт 31,7 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,35 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 29 мм
- б) органолептические:
 цвет — красный с коричневым
 оттенком; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; . . . — 4
 аромат — сушеной сливы; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Черносливовый морс I и II слива в л	2920,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 350,4 кг	
Черничные морс I и II слива в л	115,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,0 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3208,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,36 г/100 мл в кг	11,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Чернослив	758,0
Черника	30,0
Сахар	2789,0
Лимонная кислота	11,0

Данные о получении морсов из чернослива и черники, а также качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

62. СПОТЫКАЧ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 41,0 г/100 мл
 общий сахар 39,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 10 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-вишневый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий, " " — 4
 аромат — чернослива и вишни; " " — 4

—Купаж на 1000 дкл

Компоненты.	Количество
Вишневый морс I и II слива в л	2447,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 256,93 кг	
Черносливающий морс I и II слива в л	1064,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 127,68 кг	
Черничный морс I и II слива в л	619,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 64,37 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4200,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,4 г/100 мл в кг	12,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня сушеная	636,0
Чернослив	276,0
Черника сушеная	161,0
Сахар	3651,0
Лимонная кислота	12,0

Данные о получении вишневого, черносливающего и черничного морсов, а также качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

63. ТЕРНОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 18%
 общий экстракт 31,2 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,43 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 15 мм
- б) органолептические:
 цвет — оранжево-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — терна; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Терновый спиртованный сок в л	3000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 270,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	100,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 10,4 кг	
Ежевичный спиртованный сок в л	540,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 27,0 кг	
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3242,0
Лимонная кислота ¹ в кг	
Колер в кг	13,0

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,43 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Терн свежий	3800,0
Ежевика свежая	621,0
Черника сушеная	26,0
Сахар	2818,0
Ванилин	0,1
Колер	13,0

Данные о получении тернового и ежевичного спиртованного соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4, черничного морса — в табл. 1 и 2.

64. ЧАЙНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,2 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 10 мм
- б) органолептические:
 цвет — светло-коричневый; высший балл — 2
 вкус — сладкий, слегка терпкий; " " — 4
 аромат — чая; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой чая I и II слива в л	2540,0
Коньяк в л	500,0
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3451,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,2 г/100 мл в кг	20,0
Колер в кг	42,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом,* чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Чай черный (байховый) не ниже I сорта в кг	75,0
Коньяк крепостью 40—42% в л	500,0
Ванилин в кг	0,1
Сахар в кг	3000,0
Лимонная кислота в кг	20,0
Колер в кг	42,0

Данные о получении настоя чая приведены в табл. 5.

65. ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 30,8 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 48 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — свежей черной смородины; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Черносмородиновый спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 187,5 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3327,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,5 г/100 мл

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Черная смородина (свежая)	2718,0
Сахар	2892,0

Данные о получении черносмородинового сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

ПУНШИ¹

66. АЙВОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 17%
общий экстракт 39,4 г/100 мл
общий сахар 38,0 г/100 мл
кислотность 0,5 г/100 мл
цветность по эталону № 9 при высоте столба 58 мм
- б) органолептические:
цвет — золотисто-желтый; высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий; " " — 4
аромат — айвы с оттенком
пряностей и цитрусовых; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Айвовый спиртованный сок в л	2942,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 250,0 кг	
Настой корицы I и II слива в л	10,0
Настой гвоздики I и II слива в л	10,0
Настой горького миндаля I и II слива в л	10,0
Ванилин I : 10 в л	10,0
Лимонное масло 1 : 10 в л	0,6
Сахарный сироп 65,8 %-ный в л	4209,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл в кг	28,0
Колер в кг	2,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Айва свежая	3725,0
Корица — кора	0,6
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	0,6
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	0,6
Ванилин	1,0
Лимонное масло	0,06
Сахар	3659,0
Лимонная кислота	28,0
Колер	2,0

Данные о получении айвового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; настоев корицы, гвоздики, горького миндаля — в табл. 6.

¹ Способ употребления пунша. Пунш разбавляют горячим чаем, кипятком или газированной водой в отношении 1:1 и в таком виде употребляют.

67. АЛЫЧОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 17%
общий экстракт 39,7 г/100 мл
общий сахар 38,0 г/100 мл
кислотность 0,6 г/100 мл
цветность по эталону № 7 при высоте столба 17 мм
- б) органолептические:
цвет — золотисто-желтоватый; высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий; " " — 4
аромат — алычи; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л	Содержание эфирного масла в л
Алычовый спиртованный сок	3740,0	—
с общим содержанием экстрактивных веществ 284,0 кг		
Настой лимонной корки I и II слива	300,0	0,70
Настой корицы I и II слива	20,0	0,0085
Настой гвоздики I и II слива	10,0	0,091
Настой горького миндаля I и II слива	10,0	0,0029
Настой мускатного ореха I и II слива	12,0	0,21
Ванилин I : 10	10,0	—
Сахарный сироп 65,8 %-ный	4242,0	—
Лимонная кислота ¹ в кг	—	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,6 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Компоненты	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Алыча свежая	4070,0	—
Лимонная корка свежая	33,0	0,713
Корица — кора	1,2	0,009
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	0,6	0,096
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	0,6	0,003
Мускатный орех — плоды	2,0	0,220
Ванилин	1,0	—
Сахар	3688,0	—

Данные о получении алычового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3, 4; настоев лимонной корки, настоев корицы, гвоздики и горького миндаля — в табл. 6.

68. АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17%
 общий экстракт 34,65 г/100 мл
 общий сахар 31,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 30 мм
- б) органолептические:
 цвет — оранжевый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — апельсина; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Апельсиновый настой I и II слива в л	1800,0	3,8
Клубничный спиртованный сок в л	1500,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 88,5 кг		
Настой мускатного ореха I и II слива в л	25,0	0,418
Настой корицы I и II слива в л	40,0	0,018
Настой гвоздики I и II слива в л	20,0	0,200
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3842,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,5 г/100 мл в кг	36,5	—
Красный краситель	—	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Апельсиновая корка свежая	200,0	4,0
Клубника	1744,0	—
Мускатный орех — плод	4,0	0,44
Корица — кора	2,5	0,0188
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	1,3	0,208
Сахар	3340,0	—
Лимонная кислота	36,5	—
Красный краситель	—	—

Данные о получении настоя апельсиновой корки приведены в табл. 5; клубничного спиртованного сока и качественные показатели — в табл. 3 и 4; настоев мускатного ореха, корицы, гвоздики — в табл. 6.

69. ВИННЫЙ
Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17%
 общий экстракт 34,7 г/100 мл
 общий сахар 31,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 7 при высоте столба 40 мм
- б) органолептические:
 цвет — оранжево-красный; высший балл — 2
 вкус — сладкий; " " — 4
 аромат — виноградного вина; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Клубничный спиртованный сок в л	2200,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 130,0 кг		
Настой лимонной корки I и II слива в л	300,0	0,70
Настой гвоздики I и II слива в л	22,0	0,212
Настой корицы I и II слива в л	50,0	0,021
Настой кардамона I и II слива в л	13,0	0,034
Ванилин 1:10 в л	10,0	—
Ромовая эссенция в л	10,0	—
Портвейн в л	2000,0	—
Коньяк в л	500,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3810,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл в кг	30,0	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество	Содержание эфирного масла в л
Клубника свежая	2558,0 кг	—
Лимонная корка свежая	33,0 кг	0,713
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	1,4 кг	0,221
Корица — кора	3,1 кг	0,023
Кардамон — плоды	0,8 кг	0,036
Ванилин	1,0 кг	—
Ромовая эссенция	1,0 л	—
Портвейн крепостью 18-19%	2000,0 л	—
Коньяк крепостью 40-42%	500,0 л	—
Сахар	3312,0 кг	—
Лимонная кислота	30,0 кг	—

Данные о получении клубничного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3, 4; настоев лимонной корки, гвоздики, корицы и кардамона — в табл. 6.

70. ВИШНЕВЫЙ Показатели

- а) аналитические:
крепость 17%
общий экстракт 39,8 г/100 мл
общий сахар 38 г/100 мл
кислотность 0,5 г/100 мл
цветность по эталону № 1 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
цвет — темно-вишневый; высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий " " — 4
аромат — вишни с пряностями; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла в л
Вишневый спиртованный сок в л	3692,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 384,0 кг		
Настой лимонной корки I и II слива в л	300,0	0,700
Настой горького миндаля I и II слива в л	100,0	0,031
Настой корицы I и II слива в л	50,0	0,021
Настой гвоздики I и II слива в л	25,0	0,243
Горько-миндальное масло 1:10 в л	1,4	—
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4125,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,5 г/100 мл в кг	12,0	+

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Вишня свежая	3886,0	—
Лимонная корка свежая	33,0	0,743
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	6,0	0,033
Корица — кора	3,10	0,023
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветков	1,60	0,256
Горько-миндальное масло	0,14	—
Сахар	3586,0	—
Лимонная кислота	12,0	—

Данные о получении вишневого спиртованного сока и качественных показатели приведены в табл. 3, 4; настоев лимонной корки, корицы, гвоздики, горького миндаля — в табл. 6.

71. ЖИМОЛОСТНЫЙ Показатели

- а) аналитические:
крепость 17%
общий экстракт 31,1 г/100 мл
общий сахар 33,0 г/100 мл
кислотность 0,8 г/100 мл
- б) органолептические:
цвет — темно-красный; высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий; " " — 4
аромат — жимолости; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла в л
Жимолостный спиртованный сок в л	850,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 59,5 кг		
Голубичный спиртованный сок в л	2072,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 103,6 кг		
Ароматный спирт лимонной корки в л	400,0	2,25
Настой мускатного ореха I и II слива в л	16,0	0,261
Ромовая эссенция в л	2,0	—
Ванилин 1:10 в л	10,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3675,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,8 г/100 мл в кг	54,0	—

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Жимолость	1250,0	—
Голубика	2300,0	—
Лимонная корка свежая	132,0	0,300
Мускатный орех	2,5	0,275
Ромовая эссенция	2,0	—
Ванилин	1,0	—
Сахар	3195,0	—
Лимонная кислота	54,0	—

72. КИЗИЛОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17%
 общий экстракт 39,4 г/100 мл
 общий сахар 38,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 18 мм
- б) органолептические:
 цвет — красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий " " — 4
 аромат — кизила с пряностями; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла в л
Кизилловый спиртованный сок с общим содержанием экстракт. веществ 250 кг	2912,0 л	—
Настой корицы I и II слива	13,0 л	0,005
Настой гвоздики I и II слива	13,0 л	0,121
Ванилин 1:10	20,0 л	—
Лимонное масло 1:10	0,5 л	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	4230,0 л	—
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл	13,0 кг	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Кизил	4030,0	—
Корица — кора	0,8	0,006
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	0,8	0,128
Ванилин	2,0	—
Лимонное масло	0,05	—
Сахар	3677,0	—
Лимонная кислота	13,0	—

Данные о получении кизилового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; настоев корицы и гвоздики — в табл. 6.

73. КОНЬЯЧНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17%
 общий экстракт 31,8 г/100 мл
 общий сахар 31 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 50 мм
- б) органолептические:
 цвет — светло-коричневый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий с легким привкусом пряностей; " " — 4
 аромат — коньяка; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Коньяк в л	2200,0	—
Рябиновый морс I и II слива в л с общим содержанием экстракт. веществ 47,8 кг	493,0	—
Бenedиктин (ликер) в л с общим содержанием экстракт. веществ 160,0 кг	500,0	—
Настой мускатного ореха I и II слива в л	33,0	0,54
Настой гвоздики I и II слива в л	35,0	0,334
Настой лимонной корки I и II слива в л	400,0	1,00
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3711,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,5 г/100 мл в кг	42,6	—
Колер в кг	8,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество	Содержание эфирного масла в л
Коньяк крепостью 40—42%	2200,0 л	—
Рябина сушеная	107,0 кг	—
Бenedиктин — ликер	500,0 л	—
Мускатный орех — плоды	5,2 кг	0,570
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	2,2 кг	0,352
Лимонная корка свежая	46,0 кг	1,035
Сахар	3229,0 кг	—
Лимонная кислота	42,6 кг	—
Колер	8,0 кг	—

Данные о получении рябинового морса I и II слива и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2; настоев лимонной корки, гвоздики и мускатного ореха — в табл. 6.

74. КУБАНСКИЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17%
 общий экстракт 39,3 г/100 мл
 общий сахар 38,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 45 мм
- б) органолептические:
 цвет — красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — фруктовый с пряностями; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Айвовый спиртованный сок в л	988,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 84,0 кг		
Вишневый спиртованный сок в л	808,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 84,0 кг		
Малиновый спиртованный сок в л	1400,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 84,0 кг		
Настой корицы I и II слива в л	20,0	0,0085
Настой гвоздики I и II слива в л	20,0	0,182
Настой миндаля I и II слива в л	40,0	0,012
Лимонное масло 1:10 в л	18	—
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	4202,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл в кг	20,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Айва свежая	1250,0	—
Вишня свежая	850,0	—
Малина свежая	1522,0	—
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	1,2	0,192
Корица — кора	1,2	0,009
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	2,35	0,013
Лимонная кислота	20,0	—
Сахар	3653,0	—

Данные о получении айвового, вишневого и малинового спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

75. ЛИМОННИК

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17%
 общий экстракт 35,81 г/100 мл
 общий сахар 35,00 г/100 мл
 кислотность 0,83 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 17 мм
- б) органолептические:
 цвет — пунцово-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — лимонника; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л	Содержание эфирного масла в л
Спиртованный сок лимонника	2000,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 100,0 кг		
Ароматный спирт лимонной корки	210,0	1,35
Настой корицы I и II слива	40,0	0,018
Настой мускатного ореха I и II слива	61,0	1,0
Настой миндаля I и II слива	30,0	0,009
Настой гвоздики I и II слива	20,0	0,200
Ванилин 1:10	5,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	4008,0	—
Лимонная кислота ¹ в кг	—	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,83 г/100 мл

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Лимонник ягода свежая	2800,0	—
Лимонная корка свежая	80,0	1,800
Корица — кора	2,5	0,019
Мускатный орех — плод	10,0	1,100
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	1,8	0,01
Ванилин	0,5	—
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	1,3	0,208
Сахар	3481,0	—

Данные о получении спиртованного сока лимонника и качественные показатели его приведены в табл. 3, 4; ароматного спирга лимонной корки — в табл. 7, настоев корицы, мускатного ореха, миндаля и гвоздики — в табл. 6.

76. МАЛИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 17%
общий экстракт 40 г/100 мл
общий сахар 39,0 г/100 мл
кислотность 0,5 г/100 мл
цветность по эталону № 4 при высоте столба 45 мм
- б) органолептические:
цвет — малиново-красный; высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий слегка пряный; . . . — 4
аромат — малины и пряностей; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Малиновый спиртованный сок в л	3400,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 204,0 кг		
Черничное море I и II слива в л	120,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 12,5 кг		
Настой лимонной корки I и II слива в л	400,0	1,00
Настой мускатного ореха I и II слива в л	20,0	0,320
Ромовая эссенция в л	2,0	—
Ванилин 1:10 в л	10,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ый в л	4328,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл в кг	20,0	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют по расчету, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество	Содержание эфирного масла в л
Малина свежая	3695,0 кг	—
Черника сушеная	39,0 кг	—
Лимонная корка свежая	46,0 кг	1,035
Мускатный орех — плоды	3,1 кг	0,341
Ромовая эссенция	2,0 л	—
Ванилин	1,0 кг	—
Сахар	3763,0 кг	—
Лимонная кислота	20,0 кг	—

Данные о получении малинового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3, 4; настоев лимонной корки и мускатного ореха — в табл. 6, черничного моря — в табл. 1 и 2.

77. ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 17%
общий экстракт 40 г/100 мл
общий сахар 39 г/100 мл
кислотность 0,6 г/100 мл
цветность по эталону № 1 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
цвет — темн-красный; высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий; . . . — 4
аромат — черной смородины и пряностей; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л	Содержание эфирного масла в л
Черносмородиновый спиртованный сок	3120,0	—
с общим содержанием экстрактивных веществ 234,0 кг		
Настой лимонной корки I и II слива	200,0	0,50
Ванилин 1:10	10,0	—
Настой мускатного ореха I и II слива	20,0	0,32
Настой корицы I и II слива	50,0	0,021
Настой гвоздики I и II слива	17,5	0,167
Сахарный сироп 65,8%-ый	4332,0	—
Лимонная кислота ¹ в кг	—	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,6 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Черная смородина свежая	3390,0	—
Лимонная корка свежая	24,0	0,54
Ванилин	1,0	—
Мускатный орех — плоды	3,1	0,311
Корица — кора	3,1	0,023
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	1,1	0,176
Сахар	3766,0	—

Данные о получении черносмородинового сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; настоев лимонной корки, мускатного ореха, корицы и гвоздики — в табл. 6.

78. ЯБЛОЧНЫЙ

Показатели

- а) аналитические
крепость 16%
общий экстракт 33 г/100 мл
общий сахар 32 г/100 мл
кислотность 0,5 г/100 мл
цветность по эталону №9 при высоте столба 54 мм
- б) органолептические
цвет — золотисто желтый; высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий, " — 4
аромат — яблок с оттенком
цитрусовых; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Яблочный спиртованный сок в л	2750,0	—
с общим содержанием экстракт. веществ 242,0 кг		
Настоя апельсиновой корки I и II слива в л	240,0	0,3
Настоя корицы I и II слива в л	20,0	0,009
Португвейн в л	300,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3480,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл в кг	28,0	—

Спирт ректифицированный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 16%

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество	Содержание эфирного масла в л
Яблоки свежие	2990,0 кг	—
Апельсиновая корка сушеная	16,0 кг	0,320
Корица — кора	1,25 кг	0,0094
Португвейн крепостью 18—19%	300,0 л	—
Сахар	3024,0 кг	—
Лимонная кислота	28,0 кг	—

Данные о подучении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; настоя апельсиновой корки — в табл. 5, настоя корицы — в табл. 6.

СЛАДКИЕ НАСТОЙКИ

79 АБРИКОСОВАЯ

Показатели

- а) аналитические
крепость 20%
общий экстракт 26,6 г/100 мл
общий сахар 25,0 г/100 мл
кислотность 0,3 г/100 мл
цветность по эталону №9—00 при высоте столба 30 мм
- б) органолептические
цвет — розовато желтый, высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий, " — 4
аромат — абрикоса, " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Абрикосовый спиртованный сок в л	1150,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 98,0 кг	
Морс кураги I и II слива в л	2120,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 331,5 кг	
Черничный морс I и II слива в л	12,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 1,25 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2562,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл в кг	5,13
Колер в кг	3,0

Спирт ректифицированный высшего очищения и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Абрикосы свежие	1353,0
Курага	629,0
Черника сушеная	3,0
Сахар	2227,0
Колер	3,0
Лимонная кислота	5,3

Примечание. Если аромат недостаточно выражен, мастеру предоставляется право добавлять не более 0,04 кг абрикосовой эссенции на 1000 дкл.

Данные о получении абрикосового спиртованного сока и морса кураги, а также качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4.

80. АБРИКОСОВАЯ (на сушеном сырье)

Показатели

а) аналитические:

крепость — 20%
 общий экстракт 26,55 г/100 мл
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,3 г/100 мл
 цветность по эталону № 9—00
 при высоте столба 30 мм

б) органолептические:

цвет — розовато-желтый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; „ „ — 4
 аромат — абрикоса; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Морс кураги I и II слива в л	3140,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 430,0 кг	
Черничный морс в л	12
с общим содержанием экстрактивных веществ 1,2 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2547,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл в кг	11,0
Колер в кг	3,0

Спирт ректифицированный высшего очищения и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Данные о получении морсов кураги и черники приведены в табл. 1 и 2.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Курага	816,0
Черника сушеная	3,0
Сахар	2214,0
Лимонная кислота	11,0
Колер	3,0

81. АЙВОВАЯ

Показатели

а) аналитические:

крепость 16%
 общий экстракт 26,2 г/100 мл
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,45 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 50 мм

б) органолептические:

цвет — желтый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; „ „ — 4
 аромат — айвы; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Айвовый спиртованный сок в л	2600,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 221,0 кг	
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2732,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл в кг	25,5
Колер в кг	8,5
Тартразин в кг	0,05

Спирт ректифицированный высшего очищения и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 16%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Айва свежая	3292,0
Ванилин	0,10
Сахар	2375,0
Лимонная кислота	25,5
Колер	8,5
Тартразин	0,05

Данные о получении айвового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

82. АЛЫЧОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 16%
 общий экстракт 26,3 г/100 мл
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону №9 при высоте столба 28 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотисто-желтый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — алычи; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Алычовый спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 190,0 кг	
Яблочный спиртованный сок в л	500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 44,0 кг	
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2771,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл в кг	1,0
Колер в кг	3,5

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 16%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Алыча свежая	2717,0
Яблоки свежие	543,0
Ванилин	0,10
Сахар	2409,0
Колер	3,5
Кислота лимонная	1,0

Данные о получении спиртованных алычовых и яблочных соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

83. АПЕЛЬСИНОВАЯ

(на свежей корке)

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,02 г/100 мл
 цветность по эталону №7—01 при высоте столба 44 мм
- б) органолептические:
 цвет — корки свежего апельсина; высший балл — 2
 вкус — сладкий; " " — 4
 аромат — апельсина; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт апельсиновой корки в л	450,0	2,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2875,0	—
Лимонная кислота в кг	2,0	—
Расный краситель	—	—
артразин в кг	0,24	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
апельсиновая корка свежая	180,0	3,6
ахар	2500,0	—
расный краситель	—	—
артразин	0,24	—
лимонная кислота	2,0	—

Данные о получении ароматного спирта из апельсиновой корки приведены в табл. 7.

84. АПЕЛЬСИНОВАЯ (на сушеной корке)

Показатели

- а) аналитические:
крепость 20%
общий сахар 25,0 г/100 мл
кислотность 0,02 г/100 мл
цветность по эталону № 7—01 при высоте столба 44 мм
- б) органолептические:
цвет — корки свежего апельсина; высший балл — 2
вкус — сладкий; " " — 4
аромат — апельсиновый; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт апельсиновой корки в л . . .	900,0	2,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2875,0	—
Лимонная кислота в кг	2,0	—
Красный краситель	—	—
Тартразин в кг	0,25	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Апельсиновая корка сушеная	180,0	3,6
Сахар	2500,0	—
Красный краситель	—	—
Тартразин	0,25	—
Лимонная кислота	2,00	—

Данные о получении ароматного спирта из апельсиновой корки приведены в табл. 7.

85. БРУСНИЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 20%
общий экстракт 31,0 г/100 мл
общий сахар 30,0 г/100 мл
кислотность 0,4 г/100 мл
цветность по эталону № 3 при высоте столба 35 мм
- б) органолептические:
цвет — красный; высший балл — 2
вкус — кисло-сладкий; " " — 4
аромат — брусничны; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Брусничны спиртванный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 202,5 кг	
Морс черники I и II слива в л	250,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 26,0 кг	
Портвейн в л	100,0
Коньяк в л	40,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3311,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,4 г/100 мл

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Брусника в кг	2718,0
Черника сушеная в кг	65,0
Портвейн белый крепостью 18—19% в л	100,0
Коньяк крепостью 40—42% в л	40,0
Сахар в кг	2878,0

Данные о получении спиртванного брусничного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4, черничного морса — в табл. 1 и 2.

86. БОЯРСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
- крепость 20%
 - общий экстракт 22,8 г/100 мл
 - общий сахар 22,0 г/100 мл
 - кислотность 0,3 г/100 мл
 - цветность по эталону № 6 при высоте столба 40 мм
- б) органолептические:
- цвет — светло-красный; высший балл — 2
 - вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 - аромат — меда и клубники; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Мед натуральный в кг	1500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 1170,0 кг	
Клубничный сок, консервированный сахаром в л	1200,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 1086,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	20,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 2,0 кг	
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл в кг	25,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Мед натуральный в кг	1500,0
Клубничный сок, консервированный сахаром в л	1200,0
Черника сушеная в кг	5,0
Лимонная кислота в кг	25,0

Данные о получении клубничного сиропа и качественные показатели приведены в табл. 4а, черничного морса — в табл. 1 и 2.

87. ВИШНЕВАЯ

(на свежей вишне)

Показатели

- а) аналитические:
- крепость 18%
 - общий экстракт 21,51 г/100 мл
 - общий сахар 20,0 г/100 мл
 - кислотность 0,4 г/100 мл
 - цветность по эталону № 1 при высоте столба 27 мм
- б) органолептические:
- цвет — вишнево-красный; высший балл — 2
 - вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 - аромат — свежей вишни; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Вишневый спиртованный сок в л	3000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 312 кг	
Черничный морс I и II слива в л	236,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 24,6 кг	
Настой миндаля I и II слива в л	80,0
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8% в л	2083,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,4 г/100 мл в кг	7,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня свежая	3158,0
Черника сушеная	61,0
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	4,8
Ванилин	0,1
Лимонная кислота	7,0
Сахар	1810,0

Мастеру предоставляется право корректировать дозировку настоя миндаля в зависимости от аромата соков вишни.

Данные о получении вишневого спиртованного сока и черничных морсов, а также качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4; настоя миндаля — в табл. 6.

88. ГОЛУБИЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 25,5 г/100 мл
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,30 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 19 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — голубики; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Голубичный спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 125,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	120,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,5 кг	
Ванилин 1:10 в л	0,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2766,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,3 г/100 мл в кг	3,8
Индиго-кармин — паста в кг	0,15

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Голубика свежая	2778,0
Черника сушеная	32,0
Ванилин	0,05
Сахар	2405,0
Лимонная кислота	3,8
Индиго-кармин — паста	0,15

Данные о получении голубичного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4, черничного морса — в табл. 1 и 2.

89. ДАР ОСЕНИ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 16%
 общий экстракт 20,4 г/100 мл
 общий сахар 20,0 г/100 мл
 кислотность 0,22 г/100 мл
 цветность по эталону № 8—01 при высоте столба 50 мм
- б) органолептические:
 цвет оранжевый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — цитрусовый; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л	1023,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 90,0 кг	
Лимонное масло 1:10 в л	18,0
Апельсиновое масло 1:10 в л	7,0
Настой корицы I и II слива в л	20,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2226,0
Кошениль в кг	3,5
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,22 г/100 мл в кг	14,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 16%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки	1112,0
Лимонное масло	1,8
Апельсиновое масло	0,7
Корица	1,2
Кошениль	3,5
Сахар	1935,0
Лимонная кислота	14,0

Данные о получении спиртованного яблочного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; настоя корицы — в табл. 6.

90. ЕЖЕВИЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 18 %
 общий экстракт 26,0 г/100 мл
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 7 мм
- б) органолептические:
 цвет—темно-красный; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий; " " —4
 аромат—ежевика; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Ежевичный спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ 208,0 кг	4000,0
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8-ный в л	2760,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	8,0
Красный краситель	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 18%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Ежевика свежая	4600,0
Ванилин	0,1
Сахар	2400,0
Лимонная кислота	8,0
Красный краситель	—

Данные о получении ежевичного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

91. КЛЮКВЕННАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20 %
 общий экстракт 25,86 г/100 мл
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,46 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 25 мм
- б) органолептические:
 цвет—красный; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий; " " —4
 аромат—клюквы; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Клюквенный морс I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 138,8 кг	4338,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2811,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,46 г/100 мл в кг	2,6
Красный краситель	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Клюква свежая	1922,0
Сахар	2444,0
Красный краситель	—
Лимонная кислота	2,6

Данные о получении клюквенных морсов и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

92. ЛЕСНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20 %
 общий экстракт 25,5 г/100 мл
 общий сахар 24,00 г/100 мл
 кислотность 0,54 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 72 мм
- б) органолептические:
 цвет—красновато-коричневый; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий с приятной легкой горечью " " —4
 аромат—сложный, брусники и вишни; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л
Брусничный спиртованный сок	3200,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 259,20 кг	
Вишневый спиртованный сок	565,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 58,76 кг	
Коньяк	150,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	2568,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,54 г/100 мл.

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Брусника свежая в кг	3478,0
Вишня свежая в кг	594,0
Коньяк крепостью 40—42% в л	150,0
Сахар в кг	2233,0

Данные о получении брусничного и вишневого спиртованного соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

93. ЛИМОННАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20 %
 общий сахар 25 г/100 мл
 цветность по эталону № 16—08 при высоте столба 30 мм
- б) органолептические:
 цвет—зеленовато-желтый; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий; " " —4
 аромат—лимона; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой лимонной корки I слива в л	540,0	2,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2876,0	—
Тартразин в кг	0,10	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Лимон—корка свежая (цедра)	100,0	2,7
Сахар	2500,0	—
Тартразин	0,1	—

Примечание. Для приготовления настоя берут 120 кг корки (цедры). Второй настой корки можно использовать на приготовление ароматного спирта для других изделий.

Данные о получении лимонного настоя и качественные показатели приведены в табл. 6.

94. ЛИМОННИК

Показатели

а) аналитические:

крепость 20%

общий экстракт 25,90 г/100 мл

общий сахар 25,0 г/100 мл

кислотность 0,84 г/100 мл

цветность по эталону № 3 при высоте столба 25 мм

б) органолептические:

цвет—пунцово-красный;

высший балл—2

вкус—кисло-сладкий;

" " —4

аромат—свежих ягод лимонника;

" " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Спиртованный сок лимонника в л	2125,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 106,0 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2860,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,84 г/100 мл.

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Лимонник—ягода свежая	2443,0
Сахар	2484,0

Данные о получении спиртованного сока из лимонника и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

95. ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

Показатели

а) аналитические:

крепость 17%

общий экстракт 16,7 г/100 мл

общий сахар 16,0 г/100 мл

кислотность 0,4 г/100 мл

цветность по эталону № 11-01 при высоте столба 50 мм

б) органолептические:

цвет—желтый с золотистым оттенком; высший балл—2

вкус—кисло-сладкий;

" " —4

аромат—яблоко с слегка выделяющимся

ароматом лимона;

" " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л	1930,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 170,0 кг	
Лимонное масло 1:10 л	2,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	1670,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	24,0
Колер в кг	4,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки свежие	2097,0
Сахар	1477,0
Лимонное масло	0,25
Лимонная кислота	24,0
Колер	4,0

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

96. НЕЖИНСКАЯ РЯБИНА

Показатели

- а) аналитические:
- крепость 24%
 - общий экстракт 9,5 г/100 мл
 - общий сахар 8,0 г/100 мл
 - кислотность 0,4 г/100 мл
 - цветность по эталону № 6 при высоте столба 17 мм
- б) органолептические:
- цвет—желтовато-красный; высший балл—2
 - вкус—кисло-сладкий; " " —4
 - аромат—свежей рябины; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Рябиновый морс I и II слива в л	3160,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 205,40 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	844,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	8,4
Кошениль в кг	7,5

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 24%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Рябина свежая	1362,0
Сахар	734,0
Лимонная кислота	8,4
Кошениль	7,5

Данные о получении рябиновых морсов и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

97. ОБЛЕПИХОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
- крепость 20%
 - общий экстракт 28,6 г/100 мл
 - общий сахар 28,0 г/100 мл
 - кислотность 0,40 г/100 мл
 - цветность по эталону № 9 при высоте столба 50 мм
- б) органолептические:
- цвет—желтый; высший балл—2
 - вкус—кисло-сладкий; " " —4
 - аромат—облепихи; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Облепиховый спиртованный сок в л	1110,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 83,25 кг	
Ванилин 1 : 10 в л	1,0
Ананасная эссенция в л	0,08
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3176,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	15,6
Колер в кг	2,8

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Облепиха свежая	1388,0
Ванилин	0,10
Ананасная эссенция	0,08
Сахар	2761,0
Лимонная кислота	15,6
Колер	2,8

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку ананасной эссенции.

Данные о получении облепихового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

98. ОРЕНБУРГСКАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17%
 общий экстракт 26,2 г/100 мл
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,35 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 42 мм
- б) органолептические:
 цвет—коричневый с красным оттенком; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий; " " —4
 аромат—черемухи с медом; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Черемуховый морс I и II слива в л	1155,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 80,9 кг	
Шиповниковый морс I и II слива	750,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 40,5 кг	
Мед в кг	20,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл в кг	27,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2817,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Черемуха сушеная	300,0
Шиповник	100,0
Сахар	2449,0
Мед	20,0
Лимонная кислота	27,0

Данные о получении морсов из черемухи и шиповника приведены в табл. 1 и 2.

99. ОТЛИЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 40%
 сахар 25 г/100 мл
- б) органолептические:
 цвет—бесцветный; высший балл—2
 вкус—сладкий, слегка жгучий; " " —4
 аромат—тмина; " " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт плодов тмина в л	325,0	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2875,0	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Тмин обыкновенный—плоды	27,0	1,35
Сахар	2500,0	—

Данные о получении ароматного спирта плодов тмина приведены в табл. 7.

100. ПРАЗДНИЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17,0 %
 общий экстракт 17,5 г/100 мл
 общий сахар 16,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 16 мм
- б) органолептические:
 цвет—желтовато-красный; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий с едва уловимой горечью; „ „ —4
 аромат—фруктовый с выделяющимся винным запахом; „ „ —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ 228,0 кг	2590,0
Морс рябиновый I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 72,0 кг	742,0
Черничный морс I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 4,0 кг	40,0
Коньяк в л	250,0
Портвейн в л	100,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	1628,0
Лимонная кислота для доведения кислотности изделия до 0,5 г/100 мл в кг	18,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Яблоки свежие в кг	2815,0
Рябина сушеная в кг	166,0
Черника сушеная в кг	10,0
Коньяк крепостью 40—42% в л	250,0
Портвейн белый крепостью 18—19% в л	100,0
Сахар в кг	1415,0
Лимонная кислота в кг	18,0

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4, рябинового и черничного морсов I и II слива — в табл. 1 и 2.

101. РЯБИНОВАЯ НА КОНЬЯКЕ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 24 %
 общий экстракт 17,6 г/100 мл
 общий сахар 16,0 г/100 мл
 кислотность 0,33 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 16 мм
- б) органолептические:
 цвет—коричнево-красный с карминным оттенком; высший балл—2
 вкус—кисло-сладкий с незначительной терпкостью; „ „ —4
 аромат—рябины; „ „ —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Рябиновый морс I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 214,0 кг	2205,0
Коньяк в л	180,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	1782,0
Лимонная кислота ¹ в г	7,0
Колер в кг	7,5
Кошениль в кг	7,5

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,33 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 24%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Рябина сушеная в кг	477,0
Коньяк крепостью 40—42% в л	180,0
Сахар в кг	1549,0
Колер в кг	7,0
Кошениль в кг	7,5

Данные о получении рябиновых морсов и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

102. ТЕРНОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 26,1 г/100 мл
 общий сахар 25,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 3 при высоте столба 18 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " — 4
 аромат — терна; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Терновый спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ 270,0 кг	3000,0
Черничный морс I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 26,0 кг	250,0
Ванилин 1:10 в л	1,0
Сахарный сироп 65,8% -ный в л	2670,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	1,0
Красный краситель	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Терн свежий	3800,0
Черника сушеная	65,0
Ванилин	0,10
Сахар	2321,0
Лимонная кислота	1,0

Данные о получении тернового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4, черничного морса — в табл. 1 и 2.

103. ТМИННАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 30%
 общий сахар 15 г/100 мл
- б) органолептические:
 цвет — бесцветный; высший балл — 2
 вкус — сладкий; " — 4
 аромат — тмина; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л	Содержание эфирного масла в л
Ароматный спирт плодов тмина	240,0	0,75
Сахарный сироп 65,8% -ный	1725,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Тмин обыкновенный — плоды	20,0	1,0
Сахар	1500,0	—

Данные о получении ароматного спирта из плодов тмина приведены в табл. 7.

104. ФРУКТОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 17%
 общий экстракт 15,0 г/100 мл
 общий сахар 14,0 г/100 мл
 кислотность 0,56 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — фруктовый; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л	864,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 76,0 кг	
Клюквенный морс I и II слива в л	3000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 96,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	100,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 10,4 кг	
Портвейн в л	300,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	1496,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,56 г/100 мл в кг	18,0
Колер в кг	3,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 17%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Яблоки свежие в кг	940,0
Клюква в кг	1330,0
Черника сушеная в кг	26,0
Сахар в кг	1300,0
Портвейн белый крепостью 18—19% в л	300,0
Лимонная кислота в кг	18,0
Колер в кг	3,0

Примечание. При купажевании настойки из свежеприготовленного клюквенного морса изделие не подкрашивают.

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; клюквенного и черничного морсов I и II слива и качественные показатели — в табл. 1 и 2.

105. ЧЕРЕМУХОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20%
 общий экстракт 31,7 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,3 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 42 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — плодов черемухи; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Черемуховый морс I и II слива в л	3085,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 216,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	265,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 27,60 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3350,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл в кг	15,5

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Черемуха сушеная	801,0
Черника	69,0
Сахар	2913,0
Лимонная кислота	15,5

Данные о получении черемуховых и черничных морсов и качественные показатели, приведены в табл. 1 и 2.

106. ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 16 %
 общий экстракт 20,8 г/100 мл
 общий сахар 20,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 48 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; : : — 4
 аромат — черной смородины; : : — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Черносмородиновый спиртованный сок	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 187,5 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2176,0
Лимонная кислота ¹ в кг	

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,5 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 16%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Черная смородина свежая	2718,0
Сахар	1892,0

Данные о получении черносмородинового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

107. ЮБИЛЕЙНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20 %
 общий экстракт 24,5 г/100 мл
 общий сахар 24,0 г/100 мл
 кислотность 0,27 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 48 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотисто-оранжевый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; : : — 4
 аромат — фруктовый : : — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный сок спиртованный в л	1180,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 104,0 кг	
Брусничные морсы I и II слива в л	897,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 36,0 кг	
Черничные морсы I и II слива в л	30,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 3 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2653,0
Ванилин 1:10 в л	0,10
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,27 г/100 мл в кг	11,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки свежие	1282,0
Брусника свежая	408,0
Черника сушеная	8,0
Ванилин	0,01
Сахар	2307,00
Лимонная кислота	11,00

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; брусничного и черничного морсов I и II слива и качественные показатели — в табл. 1 и 2.

108. ЯБЛОЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 20 %
 общий экстракт 22,7 г/100 мл
 общий сахар 22,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 11—01 при высоте столба 48 мм
- б) органолептические:
 цвет — желтый с золотистым оттенком; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — яблок; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л	3000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ в 264,0 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2310,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	16,0
Колер в кг	4,2
Тартразин в кг	0,05

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 20%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки	3261,0
Сахар	2008,0
Лимонная кислота	16,0
Колер	4,2
Тартразин	0,05

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

ПОЛУСЛАДКИЕ НАСТОЙКИ

109. ВИШНЕВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 30 %
 общий экстракт 3,9 г/100 мл
 общий сахар 3,0 г/100 мл
 кислотность 0,2 г/100 мл
 цветность по эталону № 1—01 при высоте столба 22 мм
- б) органолептические:
 цвет — вишнево-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — свежей вишни с едва заметным ароматом косточки; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л
Вишневый спиртованный сок	2000,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 208,0 кг	
Настой миндаля I и II слива	100,
Горько-миндальное масло 1:10	0,7
Сахарный сироп 65,8%-ный	212,
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,2 г/100 мл

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня свежая	2110,0
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	5,8
Горько-миндальное масло	0,075
Сахар	184,0

Данные о получении вишневого спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; настой миндаля — в табл. 6.

110. РЯБИНОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 25%
 общий экстракт 5,5 г/100 мл
 общий сахар 3,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 21 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-оранжевый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий с незначительной терпкостью; : : — 4
 аромат — рябины; : : — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л
Рябиновый морс I и II слива из свежей рябины	1550,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 100,75 кг	
Рябиновый морс I и II слива из сушеной рябины	2497,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 242,2 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный	241,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,5 г/100 мл

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Рябина свежая	670,0
Рябина сушеная	540,0
Сахар	210,0

Данные о получении рябиновых морсов и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2.

111. ТАЕЖНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 30%
 общий экстракт — 3,0 г/100 мл
 общий сахар — 2,0 г/100 мл
 кислотность — 0,25 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 27 мм
- б) органолептические:
 цвет — оранжевый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий, с незначительной горечью; : : — 4
 аромат — рябины; : : — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л
Брусничный спиртованный сок	510,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 41,3 кг	
Рябиновый морс I и II слива	1080,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 104,5 кг	
Черничный морс I и II слива	100,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 10,4 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный	170,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,25 г/100 мл

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Брусника свежая	554,0
Рябина сушеная	235,0
Черника сушеная	26,0
Сахар	147,0

Данные о получении брусничного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; морсов рябины, черники и качественные показатели в табл. 1 и 2.

112. ЯНТАРНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 25%
 общий экстракт 3,7 г/100 мл
 общий сахар 3,0 г/100 мл
 кислотность 0,23 г/100 мл
 цветность по эталону № 9—00 при высоте столба 62 мм
- б) органолептические:
 цвет — желтый с золотистым оттенком; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; — 4
 аромат — яблока с медом; — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Яблочный спиртованный сок в л	2865,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 252,0 кг	
Мед натуральный в кг	100,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 75,0 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	48,0
Колер в кг	5,0
Лимонная кислота ¹ в кг	—

¹ Лимонную кислоту добавляют с таким расчетом, чтобы довести кислотность изделия до 0,23 г/100 мл

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки	3115,0
Мед натуральный	100,0
Сахар	42,0
Колер	5,0

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

ДЕСЕРТНЫЕ НАПИТКИ

113. ВИШНЕВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий экстракт 25,3 г/100 мл
 общий сахар 21,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 2 при высоте столба 12 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-вишневый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; — 4
 аромат — свежей вишни с едва уловимым ароматом косточки; — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Вишневый спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 260,0 кг	
Настой миндаля I и II слива в л	21,0
Ванилин 1 : 10 в л	0,8
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2594,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	14,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня свежая	2631,0
Миндаль обыкновенный (горький) — ядро плода	1,25
Ванилин	0,08
Сахар	2255,0
Лимонная кислота	14,0

Данные о получении вишневого спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; настой миндаля — в табл. 6.

114. ЖЕЛТЫЕ ЛИСТЬЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий экстракт 25,2 г/100 мл
 общий сахар 24,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 8 при высоте столба 35 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотисто-желтый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — фруктовый; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Алычовый спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ в 39,48 кг	519,0
Яблочный спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ 79,80 кг	907,0
Айвовый спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ 151,50 кг	1782,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2577,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	10,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Алыча свежая	564,0
Айва свежая	2255,0
Яблоки свежие	986,0
Сахар	2240,0
Лимонная кислота	10,0

Данные о получении алычового, яблочного и айвового спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

115. ЗОЛОТИСТЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий экстракт 25,5 г/100 мл
 общий сахар 24,0 г/100 мл
 кислотность 0,8 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 41 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотисто-желтый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — абрикоса; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Яблочный спиртованный сок в л с общим содержанием экстрактивных веществ 264,0 кг	3000,0	—
Морс кураги I и II слива в л с общим содержанием экстрактивных веществ 85,2 кг	622,0	—
Настой апельсиновой корки I и II слива в л	70,0	0,09
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2475,0	—
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,8 г/100 мл в кг	52,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Яблоки свежие	3260,0
Курага сушеная	162,0
Апельсиновая корка сушеная	4,7
Сахар	2152,0
Лимонная кислота	52,0

Данные о получении яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; морса кураги — в табл. 1 и 2; настой апельсиновой корки — в табл. 5.

116. КАЛИНКА

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий экстракт 20,9 г/100 мл
 общий сахар 20,0 г/100 мл
 кислотность 0,5 г/100 мл
 цветность по эталону № 20—00 при высоте столба 25 мм
- б) органолептические:
 цвет — красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — калины; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Калиновый морс I и II слива в л	2655,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 89,7 кг	
Яблочный спиртованный сок в л	1080,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 95,0 кг	
Настой корицы I и II слива в л	20,0
Ванилин I:10 в л	0,4
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2173,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл в кг	20,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Калина	1290,0
Яблоки	1174,0
Корица — кора	1,2
Ванилин	0,04
Сахар	1889,0
Лимонная кислота	20,0

Данные о получении калинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2; яблочного спиртованного сока — в табл. 3 и 4.

117. ЛЕТНИЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий экстракт 25,2 г/100 мл
 общий сахар 24,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 35 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — фруктовый; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Общий экстракт в кг
Сливовый спиртованный сок	595,0 л	54,8
Яблочный спиртованный сок	651,0 л	57,3
Вишневый спиртованный сок	893,0 л	92,9
Черносмородиновый спиртованный сок	372,0 л	27,9
Айвовый спиртованный сок	758,0 л	64,4
Сахарный сироп 65,8%-ный	2556,0 л	—
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл	7,5 кг	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Слива свежая	661,0
Яблоки свежие	708,0
Вишня свежая	940,0
Черная смородина свежая	404,0
Айва свежая	960,0
Сахар	2222,0
Лимонная кислота	7,5

Данные о получении применяемых спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

118. ОСВЕЖАЮЩИЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий сахар 20 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 10 при высоте столба 35 мм
- б) органолептические:
 цвет — оранжево-желтый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — свежего мандарина; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой мандариновой корки I и II слива в л	600,0	1,25
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2300,0	—
Лимонная кислота в кг	40,0	—
Тартразин в кг	0,356	—
Красный краситель	—	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество, в кг	Содержание эфирного масла в л
Мандариновая корка свежая	66,0	1,32
Сахар	2000,0	—
Лимонная кислота	40,0	—
Тартразин	0,356	—
Красный краситель	—	—

Данные о получении настоя мандариновой корки и качественные показатели приведены в табл. 6.

119. РУБИНОВЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий экстракт 24,8 г/100 мл
 общий сахар 24,0 г/100 мл
 кислотность 0,35 г/100 мл
 цветность по эталону № 4 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — рубиновый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — свежей малины; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Малиновый спиртованный сок в л	2380,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 142,8 кг	
Черничный морс I и II слива в л	272,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 28,3 кг	
Малиновая эссенция в л	0,3
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	2635,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл в кг	11,5

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Малина свежая	2586,0
Черника сушеная	70,0
Малиновая эссенция	0,3
Сахар	2291,0
Лимонная кислота	11,5

Данные о получении малинового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4; черничного морса — в табл. 1 и 2.

120. СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий экстракт 30,7 г/100 мл
 общий сахар 30,0 г/100 мл
 кислотность 0,4 г/100 мл
 цветность по эталону № 6 при высоте столба 35 мм
- б) органолептические:
 цвет — красный; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — голубики и брусники; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Брусничный спиртованный сок в л	800,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 64,8 кг	
Облепиховый спиртованный сок в л	390,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 29,25 кг	
Голубичный спиртованный сок в л	270,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 13,5 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	3387,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл в кг	16,3

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Брусника свежая	870,0
Облепиха свежая	488,0
Голубика	300,0
Сахар	2944,0
Лимонная кислота	16,3

Данные о получении брусничного, облепихового и голубичного спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4.

121. ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 12%
 общий экстракт 20,5 г/100 мл
 общий сахар 19,0 г/100 мл
 кислотность 0,45 г/100 мл
 цветность по эталону № 1 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — вишневый; высший балл — 2
 вкус — кисло-сладкий; " " — 4
 аромат — фруктовый; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Количество	Количество
Вишневый спиртованный сок в л	2500,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 260,0 кг	
Малиновый спиртованный сок в л	1200,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 72,0 кг	
Черничный морс I и II слива в л	120,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 12,5 кг	
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	1958,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл в кг	7,2
Колер в кг	3,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 12%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня свежая	2631,0
Малина свежая	1304,0
Черника сушеная	32,0
Сахар	1702,0
Лимонная кислота	7,2
Колер	3,0

Данные о получении вишневого и малинового спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4, черничного морса — в табл. 1 и 2.

ГОРЬКИЕ 40%-ные НАСТОЙКИ

122. АНИСОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
- б) органолептические:
цвет — бесцветный; высший балл — 2
вкус — слегка сладковатый; " " — 4
аромат — аниса; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Ароматный спирт Анисовой настойки в л 120,0
с содержанием эфирного масла 0,450 л

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл
(для получения ароматного спирта)

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Анис обыкновенный — плоды	16,0	0,480
Анис звездчатый (бадьян) — плоды	0,7	0,042
Тмин обыкновенный — плоды	1,5	0,075
Кориандр посевной — плоды	0,7	0,007
Укроп пахучий — плоды	1,5	0,045
		<u>0,650</u>

Данные о получении ароматного спирта «Анисовой настойки» приведены в табл. 7.

123. БАЛЬЗАМ РИЖСКИЙ ЧЕРНЫЙ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 45%
- б) органолептические:
цвет — черный с коричневым оттенком; высший балл — 2
вкус — горький с легким привкусом жженого сахара; " " — 4
аромат — сложный, без выделения аромата отдельных ингредиентов: " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой бальзама в л	400,0
Малиновый морс I и II слива в л	920,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 31,3 кг	
Черничный морс I и II слива в л	235,0
с общим содержанием экстрактивных веществ 24,44 кг	
Коньяк в л	400,0
Бальзамное перуанское масло в кг	1,0
Медовая эссенция в кг	1,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	345,0
Колер в кг	1300,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 45%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержа- ние эфир- ного масла в л
Для получения настоя:		
горечавка — корень	4,0	—
арника горная — цветы	1,6	0,008
полынь горькая — листья и верхушки стеблей	3,0	0,012
имбирь — корневища	2,4	0,024
валерьяна лекарственная — корни и кор- невища	2,0	0,016
мята курчавая — листья	2,5	0,0125
мелисса лекарственная — листья и вер- хушки цветущих стеблей	2,0	0,002
аир болотный — корневища	2,0	0,05
липа сердцевидная — цветы	1,6	0,00064
дуб зимний — кора	1,6	—
перец черный — плоды	1,2	0,024
померанец — корка сушеная	1,2	0,024
вахта трехлистная (трифоль) — листья	1,0	—
мускат — плоды (орех)	1,0	0,11
зверобой пронзенный — цветы и листья	1,5	0,0015
Итого	—	0,285
Малина свежая	446,0	—
Черника сушеная	61,0	—
Коньяк крепостью 40—42% в л	400,0	—
Бальзамное перуанское масло	1,0	—
Медовая эссенция	1,0	—
офер	1300,0	—
Сахар	300,0	—

Данные о получении малиновых и черничных морсов приведены в табл. 1 и 2; о получении настоя Рижского бальзама — в табл. 5.

124. БЕЛОВЕЖСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 43%
- б) органолептические:
цвет — коричневый; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий с незна-
чительной горечью; — 4
аромат — сложный, слегка выде-
ляется аромат укропа; — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой дубровки I и II слива в л	90,0	—
Ароматный спирт укропного семени в л	200,0	0,250
Настой лаврового листа в л	0,5	0,0004
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	23,0	—
Колер в кг	2,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с та-
ким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 43%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Дубровка (лапчатка) — корневища	16,0	—
Укроп — плоды	12,0	0,360
Лавр — листья	0,06	0,0006
Сахар	20,0	—
Колер	2,00	—

Данные о получении настоя дубровки приведены в табл. 5; аро-
матного спирта укропного семени — в табл. 7; настоя лаврового
листа — в табл. 6.

125. ВИШНЕВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
- б) органолептические:
цвет — бесцветный; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; — 4
аромат — сложный, с слегка
выделяющимся ароматом косточки; — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество в л
Ароматный спирт вишни	330,0
Ароматный спирт малины	210,0
Сахарный сироп 65,8% -ный	20,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Вишня сушеная	400,0
Малина сушеная	220,0
Сахар	17,5

Данные о получении ароматного спирта вишни и малины приведены в табл. 7.

126. ГОРНЫЙ ДУБНЯК

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 57 мм
- б) органолептические:
цвет — светло-коричневый; высший балл — 2
вкус — горький, слегка вяжущий; — 4
аромат — пряный; — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой «Горного Дубняка» I и II слива в л	340,0	0,380
Колер в кг	8,0	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения настоя:		
дягиль аптечный — корневища, корни	5,0	0,025
имбирь — корневища	2,5	0,025
калган — корневища	3,0	0,030
гвоздика — нераспустившиеся почки цвет- тов	1,5	0,240
дуб — плоды (желуди)	2,5	—
перец черный — плоды	2,5	0,050
перец стручковый красный — плоды	0,5	—
с содержанием капсаицина 0,004 кг		
можжевельник — шишко-ягода	2,5	0,025
дубовая стружка	2,5	—
Итого		0,395
Колер	8,0	—

Данные о получении настоя «Горный Дубняк» приведены в табл. 5.

127. ГОРЬКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
- б) органолептические:
цвет—бесцветная; высший балл —2
вкус—слегка жгучий; . . . —4
аромат — сложный букет
с выделяющимся легким
ароматом цитрусовых; . . . —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт „Горькой“ в л	28,0	0,175
Ароматный спирт мандариновой корки в л	40,0	0,240

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения ароматного спирта:		
калган—корневище	0,6	0,006
ирис флорентийский—корень	0,3	0,00045
гвоздика—нераспустившиеся почки цветов	0,64	0,1025
кубеба—плоды	0,25	0,030
кардамон—плоды	0,45	0,020
мускат—плоды (орех)	0,4	0,044
померанец—корка сушеная	1,0	0,020
лимон—корка сушеная	1,0	0,020
корица—кора	1,2	0,009
Итого		0,252
Для получения ароматного спирта:		
мандарин—свежая корка	16,0	0,320

Данные о получении ароматных спиртов приведены в табл. 7.

128. ДОНСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
цветность по эталону № 11 при высоте столба 55 мм
- б) органолептические:
цвет—золотисто-желтый; высший балл—2
вкус—слегка жгучий; . . . —4
аромат—пряный; . . . —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой черного перца I и II слива в л	50,0	0,054
Настой душистого перца I и II слива в л	40,0	0,135
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	17,0	—
Колер в кг	5,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Перец черный—плоды	3,0	0,060
Перец душистый—плоды	2,5	0,150
Сахар	15,0	—
Колер	5,0	—

Данные о получении настоев черного и душистого перца приведены в табл. 5.

129. ЕРОФЕИЧ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 53 мм
- б) органолептические:
цвет—светло-коричневый; высший балл—2
вкус—слегка жгучий; " —4
аромат—сложный букет без выделе-
ния аромата отдельных ингредиентов; " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой „Ерофеича“ I и II слыва в л . . .	120,0	0,020
Колер в кг	7,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Эфирное масло в л
Для получения настоя:		
мелисса лекарственная—листья, верхушки цветущих стеблей	0,60	0,00060
зверобой пронзенный—листья и цветы	0,40	0,00040
мята перечная—листья	0,40	0,0060
душица обыкновенная—верхушки стеблей	0,40	0,0010
тимьян обыкновенный—надземная часть	0,2	0,0015
донник лекарственный—листья и верхушки стеблей	0,2	—
с содержанием кумарина 0,0010 кг		
мята курчавая (кудрявая)—листья	0,2	0,0010
майоран садовый—цветы и листья	0,2	0,0020
первоцвет весенний (буковица белая) —цветы и листья	0,2	—
тысячелистник обыкновенный—верхушки стеблей	0,2	0,0006
полынь горькая—листья и верхушки стеблей	0,2	0,0008
вахта трехлистная (трифоль)—листья	0,2	—
кардобенедикт—листья и верхушки стеблей	0,40	—
кардамон—плоды	0,10	0,0045
анис обыкновенный—плоды	0,10	0,0030
Итого	—	0,0214
Колер	7,0	—

Данные о приготовлении настоя «Ерофеича» приведены в табл. 5.

130. ЗВЕРОБОЙ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 40 мм
- б) органолептические:
цвет—светло-коричневый; высший балл—2
вкус—горьковатый; " —4
аромат—травы зверобоя; " —4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой зверобоя I и II слыва в л	460,0	0,028
Колер в кг	7,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения настоя:		
зверобой пронзенный—цветы и листья	30,0	0,030
донник лекарственный—листья и верхушки стеблей	0,5	—
с содержанием кумарина 0,0025 кг		
душица обыкновенная—верхушки цветущих стеблей	0,5	0,0013
Итого	—	0,0313
Колер	7,0	—

Данные о получении настоя зверобоя в табл. 5.

131. ЗУБРОВКА

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 40%
 цветность по эталону № 12—00 при высоте столба 46 мм
- б) органолептические:
 цвет — зеленовато-желтый; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; " " — 4
 аромат — травы зубровки; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание кумарина в кг
Настой зубровки I и II слива	1060,0 л	0,6
Тартразин	0,15 кг	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

	Количество	Содержание кумарина
Зубровка душистая — подземная часть с удаленными прикорневыми листьями в кг	33,0	0,660
Тартразин в кг	0,15	—

Данные о получении настоев зубровки приведены в табл. 5.

132. КОРИАНДРОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 40%
- б) органолептические:
 цвет — бесцветный; высший балл — 2
 вкус — пряный; " " — 4
 аромат — сложный букет с выделяющимся ароматом кориандра; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт «Кориандровой настойки» в л	240,0	0,420
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	228,0	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения ароматного спирта:		
кориандр — плоды	35,0	0,350
тмин — плоды	3,0	0,150
анис — плоды	2,0	0,060
Итого		0,560
Сахар	198,0	—

Данные о получении ароматного спирта «Кориандровой настойки» приведены в табл. 7.

133. КУБАНСКАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
- б) органолептические:
цвет — бесцветный; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; " " — 4
аромат — цитрусовых; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт лимонной корки в л	50,0	0,140
Ароматный спирт померанцевой корки в л	27,0	0,078
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	60,0	—
Лимонная кислота в кг	0,15	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Лимонная корка сушеная	10,0	0,200
Померанец — корка сушеная	5,5	0,110
Сахар	52,0	—
Лимонная кислота	0,15	—

Данные о получении ароматных спиртов лимонной и померанцевой корки приведены в табл. 7.

134. КУРСКАЯ БЕЛАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
- б) органолептические:
цвет — бесцветный; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; " " — 4
аромат — сложный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Ароматный спирт «Курской белой» в л	30,0
Эссенции в кг:	
розовая	0,130
земляничная	0,130
пуншевая	0,080
медовая	0,130
малиновая	0,080
крыжовниковая	0,048
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	15,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Для получения ароматного спирта

Свежие цветы:

розы	1,0
белой акации	0,5
черемухи	0,5
липы	0,4
Ирис флорентийский — корневища	0,06

Эссенции:

розовая	0,130
земляничная	0,130
пуншевая	0,08
медовая	0,130
малиновая	0,08
крыжовниковая	0,048
Сахар	13,0

Данные о получении ароматного спирта «Курской белой» приведены в табл. 8.

135. ЛИМОННАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 40%
 цветность по эталону № 16—03 при
 высоте столба 30 мм
- б) органолептические:
 цвет — лимонно-желтый; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; " " — 4
 аромат — лимона; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт лимонной корки в л	450,0	2,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	100,0	—
Тартразин в кг	0,1	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Лимонная корка свежая	150,0	3,375
Сахар	87,0	—
Тартразин	0,1	—

Данные о получении ароматного спирта лимонной корки приведены в табл. 7.

136. МИНДАЛЬНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 35%
- б) органолептические:
 цвет — бесцветная; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; " " — 4
 аромат — миндаля; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Горько-миндальное масло 1:10	2,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	100,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 35%.

Примечание. Допускается заменять эфирное масло ароматным спиртом или настоем горького миндаля при соответствующем пересчете по содержанию горько-миндального масла.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Горько-миндальное масло	0,250
Сахар	87,0

137. МОЖЖЕВЕЛОВАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 45%
- б) органолептические:
- | | |
|------------------------------|-----------------|
| цвет — бесцветный; | высший балл — 2 |
| вкус — слегка жгучий; | — 4 |
| аромат — можжевеловой ягоды; | — 4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт можжевеловой ягоды в л . . .	450,0	0,570

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют по расчету, чтобы получить купаж крепостью 45%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Можжевельник обыкновенный — шишко-ягода . . .	82,0	0,820

Данные о получении ароматного спирта можжевеловой ягоды приведены в табл. 7.

138. МЯТНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40 %
цветность по эталону № 17—01 при высоте столба 35 мм
- б) органолептические:
- | | |
|------------------------|-----------------|
| цвет — светло-зеленый; | высший балл — 2 |
| вкус — холодящий; | — 4 |
| аромат — мяты; | — 4 |

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт «Мятной настойки» в л . . .	175,0	0,500
Индиго-кармин — паста в кг	0,30	—
Тартразин в кг	0,10	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения ароматного спирта:		
мята перечная — листья	30,0	0,450
тмин — плоды	5,0	0,250
Итого		0,700
Индиго-кармин — паста	0,3	—

Данные о получении ароматного спирта «Мятной настойки» приведены в табл. 7.

139. ОХОТНИЧЬЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 45%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 23 мм
- б) органолептические:
цвет — темно-коричневый; высший балл — 2
вкус — пряный; " — 4
аромат — сложный, пряный; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт „Охотничьей настойки“ в л	1200,0	2,93
Портвейн в л	200,0	—
Сахарный сироп 65%-ный в л	58,0	—
Колер в кг	25,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 45%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения ароматного спирта		
имбирь — корневище	20,0	0,200
калган — корневище	10,0	0,100
дягиль аптечный — корневища, кориан	10,0	0,050
гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	10,0	1,600
перец черный — плоды	3,0	0,060
перец стручковый (красный) — плоды	2,0	—
можжевельник — ягода	2,0	0,020
кофе — плоды	20,0	—
анис звездчатый (бадьян) — плоды	10,0	0,600
лимонная корка сушеная	30,0	0,600
апельсиновая корка сушеная	34,0	0,680
Итого	—	3,910

Портвейн белый крепостью 18—19% в л	200,0	—
Сахар	50,0	—
Колер	25,0	—

Данные о получении ароматного спирта «Охотничьей настойки» приведены в табл. 7.

140. ПЕТРОВСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость — 40%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 32 мм
- б) органолептические:
цвет — светло-коричневый; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; " — 4
аромат — водки и ржаных сухарей; " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой сухарей I и II л	1000,0
Коньяк в л	500,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	50,0
Колер в кг	2,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Сухари ржаные (сухой квас) в кг	200,0
Коньяк крепостью 40—42% в л	500,0
Сахар в кг	44,0
Колер в кг	2,0

Данные о получении настоя ржаных сухарей приведены в табл. 5; пояснение к способу приготовления Петровской водки — в приложении 1.

141. ПЕРЦОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 35%
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 17 мм
- б) органолептические:
 цвет — темно-коричневый; высший балл — 2
 вкус — жгучий, горький; " " — 4
 аромат — слегка пряный; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой „Перцовой“ I и II слива в л	288,0	0,500
с содержанием капсаицина 0,070 кг		
Колер в кг	30,0	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют по расчету, чтобы получить купаж крепостью 35%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения настоя:		
перец стручковый (красный) — плоды	10,0	—
с содержанием капсаицина 80 г		
перец черный — плоды	4,0	0,080
кубеба — плоды	4,0	0,480
Итого	—	0,560
Колер	30,0	—

Данные о получении настоя «Перцовой» приведены в табл. 5.

142. ПЕРЦОВКА КУБАНСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 40%
 б) органолептические:
 цвет — золотисто-коричневый; высший балл — 2
 вкус — жгучий, горький; " " — 4
 аромат — перца; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой красного перца I и II слива в л	400,0
Колер в кг	15,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Для приготовления настоя:

перец стручковый (красный) — плоды	25
перец стручковый (красный) для закладки в бутылки	64*
Колер	15

* При розливе в бутылки емкостью 0,5 л на 1000 дкл купажа требуется 40 тыс. штук стручков длиной не более 6 см.

Примечание. Для закладки в бутылки можно использовать стручки красного перца после настаивания и промывки их водно-спиртовой жидкостью.

Данные о получении настоя красного перца приведены в табл. 6.

143. ПОМЕРАНЦЕВАЯ (БЕСЦВЕТНАЯ)

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
- б) органолептические:
цвет — бесцветный; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; . . . — 4
аромат — померанца; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт померанцевой корки в л . . .	120,0	0,34

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Померанец — корка сушеная в кг 24,0
с содержанием эфирного масла в л 0,480

Данные о получении ароматного спирта приведены в табл. 7.

144. ПОМЕРАНЦЕВАЯ (ЖЕЛТАЯ)

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40 %
цветность по эталону № 11 при высоте столба 65 мм
- б) органолептические:
цвет — бледно-желтый; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; . . . — 4
аромат — померанца; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой померанцевого ореха I и II слива в л	56,0	0,067
Померанцевое масло 1:10 в л	4,0	0,40
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	75,0	—
Колер в кг	2,0	—
Тартразин в кг	0,05	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Померанец — плод незрелый (померанцевый орех)	7,0	0,07
Померанцевое масло	0,4	0,40
Сахар	65,0	—
Колер	2,0	—
Тартразин	0,05	—

Данные о получении настоя померанцевого ореха приведены в табл. 8.

145. РОМОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 40%
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 42 мм
- б) органолептические:
 цвет — светло-коричневый; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; " " — 4
 аромат — рома; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Ром натуральный в л	500,0
Ромовая эссенция в л	10,0
Колер в кг	12,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	40,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Ром натуральный в л	500,0
Ромовая эссенция в л	10,0
Сахар в кг	34,8
Колер в кг	12,0

146. СТАРКА

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 43%
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 30 мм
- б) органолептические:
 цвет — светло-коричневый; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; " " — 4
 аромат — сложный, с вы-
 дяющимся ароматом
 коньяка; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой «Старки» I слива в л	420,0
Портвейн в л	1000,0
Коньяк в л	500,0
Ванилин 1:10 в л	0,10
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	100,0
Колер в кг	9,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 43%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Для получения настоя:

листья яблонь Розмарин в кг	45,0
листья груш Александр-Бера в кг	15,0
Портвейн белый крепостью 18—19% в л	1000,0
Коньяк крепостью 40—42% в л	500,0
Ванилин в кг	0,01
Сахар в кг	87,0
Колер в кг	9,0

Данные о получении настоя «Старки» приведены в табл. 5.

147. ТМИННАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
- б) органолептические:
цвет — бесцветный; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; " " — 4
аромат — тмина; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт плодов тмина в л	480,0	1,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	60,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Тмин обыкновенный — плоды	40,0	2,0
Сахар	52,2	—

Данные о получении ароматного спирта тмина приведены в табл. 7.

148. ХИННАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 40%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
цвет — темно-коричневый; высший балл — 2
вкус — горьковатый; " " — 4
аромат — пряный; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой «Хинной настойки» I и II слива в л	48,0	0,046
Колер в кг	30,0	—

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для приготовления настоя:		
хинная корка Calisaya или Succirubra	1,3	—
горечавка желтая — корень	0,7	—
горец змеиный (аптечный) — корень	0,1	—
гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	0,03	0,0048
мускат — оболочка плодов (цвет)	0,10	0,0085
померанец — корка сушеная	0,6	0,012
мускат (орех) — плоды	0,2	0,022
корица — кора	0,2	0,0015
Итого	—	0,0488
Колер	30,0	—

Данные о получении настоя для «Хинной настойки» приведены в табл. 5.

149. ЮБИЛЕЙНАЯ ОСОБАЯ

Показатели

а) аналитические:

крепость 40%

цветность по эталону № 10 при высоте столба 42 мм

б) органолептические:

цвет — светло-коричневый; высший балл — 2

вкус — слегка жгучий; . . . — 4

аромат — сложный с оттенком меда; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Коньяк в л	500,0
Мед липовый в кг	100,0
Колер в кг	15,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 40%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Коньяк крепостью 40—42% в л	500,0
Мед липовый в кг	100,0
Колер в кг	15,0

150. ЮБИЛЕЙНАЯ

Показатели

а) аналитические:

крепость — 45%

б) органолептические:

цвет — бесцветный; высший балл — 2

вкус — слегка жгучий; . . . — 4

аромат — с оттенком меда; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Ароматный спирт пшеничных сухарей в л	240,0
Мед натуральный в кг	30,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 45%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Хлеб пшеничный	5,0
Мед натуральный	30,0

Примечание. Сортировку приготавливают крепостью 45,2% и перемешивают в течение 20 мин, после чего задают мед, растворенный в воде, при постоянном перемешивании. После добавления меда сортировку фильтруют через активированный уголь, а затем уже добавляют ароматный спирт сухарей.

ГОРЬКИЕ 25- И 30%-НЫЕ НАСТОЙКИ

151. АПЕЛЬСИНОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 30%
цветность по эталону № 7—01 при высоте столба 37 мм
- б) органолептические:
цвет — оранжевый (апельсина); высший балл — 2
вкус — с незначительной горечью; . . . — 4
аромат — апельсина; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт апельсиновой корки в л . . .	330,0	0,924
Настой апельсиновой корки I и II слива в л . . .	60,0	0,076
Настой померанцевого ореха I и II слива в л . . .	44,0	0,052
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	100,0	—
Красный краситель	—	—
Тартразин в кг	0,2	—

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Апельсиновая корка сушеная	70,0*	1,4
Померанец — плод (орех)	5,5	0,055
Сахар	87,0	—
Красный краситель	—	—
Тартразин	0,2	—

* Из 70 кг апельсиновой корки 66 кг расходуется на приготовление ароматного спирта и 4 — на приготовление настоя.

Данные о получении ароматного спирта и настоев, а также качественные показатели приведены в табл. 5 и 7.

152. АРОМАТНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость — 30%
кислотность — 0,072/100 мл
- б) органолептические:
цвет — бесцветный; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; . . . — 4
аромат — кардамона; . . . — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой кардамона I и II слива в л	20,0
Настой гвоздики I и II слива в л	3,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	90,0
Лимонная кислота в кг	7,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Кардамон — плоды	1,20
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	0,2
Сахар	78,0
Лимонная кислота	7,0

Данные о получении настоев кардамона и гвоздики приведены в табл. 6.

153. ВОЛЖСКАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 30%
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 30 мм
- б) органолептические:
 цвет — светло-коричневый; высший балл — 2
 вкус — слегка горький; " " — 4
 аромат — сложный букет; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой корня горечавки I и II слива в л	60,0
Настой имбирного корневника I и II слива в л	60,0
Настой плодов кардамона I и II слива в л	40,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	60,0
Колер в кг	15,0

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Горечавка желтая — корень	3,75	—
Имбирь — корневник	3,6	0,036
Кардамон — плоды	2,5	0,112
Сахар	52,2	—
Колер	15,0	—

Данные о получении настоя из корня горечавки приведены в табл. 5; настоев имбирного корня и кардамона — в табл. 6.

154. ЗОЛОТИСТАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 30%
 кислотность — 0,07 г/100 мл
 цветность по эталону № 10—01 при высоте столба 58 мм
- б) органолептические:
 цвет — золотистый; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; " " — 4
 аромат — розы; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Розовое масло 1:10 в л	1,5
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	90,0
Лимонная кислота в кг	7,0
Колер в кг	5,0
Тартразин в кг	0,015

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Розовое масло	0,15
Сахар	78,20
Лимонная кислота	7,0
Колер	5,0
Тартразин	0,015

155. ИЗУМРУДНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 30%
 цветность по эталону № 13 при высоте столба 18 мм
- б) органолептические:
 цвет — светло-зеленый; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; „ „ — 4
 аромат — черносмородинового листа; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Настой черносмородинового листа I слива в л	30,0
Настой черносмородиновой почки в л	24,0
Настой гвоздики I и II слива в л	40,0
Настой красного перца I и II слива в л	30,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	60,0
Индиго-кармин — паста в кг	0,3
Тартразин в кг	0,06

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Черная смородина — лист сушеный	30,0
Черная смородина — почки	4,0
Гвоздика — нераспустившиеся почки цветов	2,5
Перец стручковый (красный) — плоды	1,85
Сахар	52,2
Индиго-кармин — паста	0,3
Тартразин	0,06

Данные о получении настоя черносмородинового листа приведены в табл. 5; гвоздики, красного перца, черносмородиновой почки — в табл. 6.

156. КАЛГАНОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость 30%
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 33 мм
- б) органолептические:
 цвет — светло-желтый; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; „ „ — 4
 аромат — калгана; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой корневища калгана I и II слива в л	130,0	0,083
Настой корневища имбиря I и II слива в л	64,0	0,035
Настой плода красного перца I и II слива в л с содержанием капсаицина 7,2 г	16,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	23,0	—
Колер в кг	15,0	—

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Калган — корневище	8,7	0,087
Имбирь — корневище	3,8	0,038
Перец стручковый (красный) — плоды с содержанием капсаицина 8 г	1,0	—
Сахар	20,0	—
Колер	15,0	—

Данные о получении настоев калгана приведены в табл. 5; имбиря и красного перца — в табл. 6.

157. КОНЬЯЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 30 %
 кислотность — 0,07 г/100 мл
 цветность по эталону № 9 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — светло-коричневый; высший балл — 2
 вкус — слегка жгучий; " " — 4
 аромат — коньяка; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Коньяк в л	500,0
Настой корицы I и II слива в л	80,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	90,0
Лимонная кислота в кг	7,0
Колер в кг	22,0

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

Коньяк крепостью 40 - 42% в л	500,0
Корица — кора в кг	5,0
Сахар в кг	78,0
Лимонная кислота в кг	7,0
Колер в кг	22,0

Данные о получении настоя корицы приведены в табл. 6.

158. МАНДАРИНОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
 крепость — 25 %
 цветность по эталону № 8, при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
 цвет — оранжевый; высший балл — 2
 вкус — мягкий, с незначительной горечью; " " — 4
 аромат — свежего мандарина; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой мандариновой корки I и II слива в л	300,0	0,65
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	100,0	—
Тартразин в кг	0,8	—
Красный краситель	—	—

Спирт ректификованный высшей очистки и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 25%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Мандариновая корка свежая	34,0	0,68
Сахар	87,0	—
Тартразин	0,8	—
Красный краситель	—	—

Данные о получении настоя мандариновой корки приведены в табл. 6.

159. МОЖЖЕВЕЛОВАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 30%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 20 мм
- б) органолептические:
цвет — темно-коричневый; высший балл — 2
вкус — слегка жгучий; „ „ — 4
аромат — можжевелевой ягоды; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт можжевелевой ягоды в л . . .	450,0	0,570
Настой красного перца I и II слива в л с содержанием капсаицина 9 г	20,0	—
Колер в кг	25,0	—

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Можжевелник обыкновенный — шишко-ягода .	82,0	0,820
Перец стручковый (красный) — плоды	1,25	—
с содержанием капсаицина 10 г	25,0	—
Колер		

Данные о получении ароматного спирта и настоев, а также качественные показатели приведены в табл. 7 и 6.

160. ОСЕННЯЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 30%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 42 мм
- б) органолептические:
цвет — золотистый; высший балл — 2
вкус — пряный; „ „ — 4
аромат — сложный пряный; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой „Старки“ в л	165,0	—
Ароматный спирт „Осенняя горькая“ в л	82,0	0,130
Настой померанцевого ореха I и II слива в л	16,0	0,019
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	20,0	—
Колер в кг	3,5	—

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Для получения настоя:		
листья яблонь Розмарин	17,5	—
листья груш Александр-Бера	6,00	—
Для получения ароматного спирта:		
дягиль аптечный — корни и корневища	2,54	0,013
мята перечная — листья	0,44	0,0066
полынь горькая — листья и верхушки стеблей	2,2	0,0088
иссоп обыкновенный — надземная часть	2,2	0,012
гвоздика — нераспустившиеся почки цве- тов	0,28	0,048
мускат — оболочка плодов (цвет)	0,44	0,037
арника горная — цветочные корзинки	0,44	0,0022
кардамон — плоды	0,26	0,012
мелисса лекарственная (лимонная) — листья и верхушки стеблей	2,64	0,0026
кориандр посевной — плоды	2,64	0,026
корица — кора	0,57	0,0042
Итого	—	0,172
Померанец — плод (орех)	2,0	0,020
Сахар	17,4	—
Колер	3,5	—

Данные о получении ароматного спирта приведены в табл. 7 и
настой — в табл. 5.

161. ПЕРЦОВАЯ 30%-ная

Показатели

- в) аналитические:
крепость 30%
цветность по эталону № 9 при высоте столба 17 мм
- б) органолептические:
цвет — темно-коричневый с
красноватым оттенком; высший бал — 2
вкус — жгуче-горький; " " — 4
аромат — слегка пряный; " " — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла в л
Настой красного перца I и II слива в л	160,0	—
с содержанием капсаицина 70 г		
Настой кубебы I и II слива в л	32,0	0,216
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	40,0	—
Колер в кг	30,0	—

Спирт ректифицированный и воду добавляют с таким расчетом,
чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Перец стручковый (красный) — плоды	10,0	—
с содержанием капсаицина 80 г		
Кубеба — плоды	2,0	0,240
Сахар	34,8	—
Колер	30,0	—

Данные о получении настоев перца и кубебы приведены в табл. 5.

162. ПОЛЫННАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость 30%
цветность по эталону № 17 при высоте столба 65 мм
- б) органолептические:
цвет—зеленый; высший балл — 2
вкус—слегка горький; „ „ — 4
аромат—полыни; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Настой полыни I и II слива в л	90,0	0,015
Настой тимьяна I и II слива в л	42,0	0,020
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	60,0	—
Тартразин в г	0,03	—
Индиго-кармин—паста в кг	0,17	—

Спирт ректифицированный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Полынь горькая—листья и верхушки стеблей	4,0	0,016
Тимьян обыкновенный—надземная часть	3,0	0,022
Сахар	52,0	—
Тартразин	0,03	—
Индиго-кармин—паста	0,17	—

Данные о получении настоев приведены в табл. 5.

163. ПРОЗРАЧНАЯ

Показатели

- а) аналитические:
крепость—30%
кислотность—0,07 г/100 мл
- б) органолептические:
цвет—бесцветный; высший балл — 2
вкус—слегка жгучий; „ „ — 4
аромат—фиалки; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество
Фиалковый настой I и II слива в л	50,0
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	90,0
Лимонная кислота в кг	7,0

Спирт ректифицированный высшей очистки и воду добавляют по расчету с тем, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов в кг на 1000 дкл

Ирис флорентийский—корневище	3,10
Сахар	78,0
Лимонная кислота	7,0

Данные о получении настоя фиалкового корня приведены в табл. 6.

164. ТМИННАЯ

Показатели

а) аналитические:

крепость 30%

б) органолептические:

цвет—бесцветный; высший балл — 2

вкус—слегка жгучий; „ „ — 4

аромат—тмина; „ „ — 4

Купаж на 1000 дкл

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт плодов тмина в л	385,0	1,20
Ароматный спирт можжевельной ягоды в л	42,0	0,054
Сахарный сироп 65,8%-ный в л	60,0	—

Спирт ректификованный и воду добавляют с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 30%.

Расход ингредиентов на 1000 дкл

	Количество в кг	Содержание эфирного масла в л
Тмин обыкновенный—плоды	32,0	1,6
Можжевельник обыкновенный—шишко-ягода	7,5	0,075
Сахар	52,2	—

Данные о получении ароматного спирта приведены в табл. 7.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Дополнительные сведения об изготовлении полуфабрикатов и купажей ликеро-водочных изделий

Полуфабрикаты из плодоягодного сырья изготавливают двумя способами:

1) двукратным настаиванием сырья с водно-спиртовой жидкостью; полученные морсы I и II слива смешивают;

2) прессованием, с последующим консервированием натурального сока спиртом или сахаром (сахаром консервируют натуральные соки клубники и черной смородины).

При консервировании спиртом крепость спиртованных соков должна составлять 25%, а при консервировании сахаром содержание сахара должно быть 66—68%, или содержание сахара может быть 46% при крепости 8% (краснодарский способ).

Данные о соотношении плодоягодного сырья и водно-спиртовой жидкости при заливе, о крепости водно-спиртовой жидкости для I и II залива и выходах морсов I и II слива с 1 т сырья приведены в табл. 1.

Средние качественные показатели всех видов плодоягодного сырья, морсов I и II слива и данные об использовании сырья и содержании экстрактивных веществ приведены в табл. 2.

Выходы натуральных и спиртованных соков при переработке 1 т плодоягодного сырья различных видов даны в табл. 3.

Средние качественные показатели спиртованных соков приведены в табл. 4.

Способы приготовления полуфабрикатов из плодоягодного сырья описаны в «Технологической инструкции по ликеро-водочному производству» Пищепромиздат, 1961.

Настои и ароматные спирты готовят из сушеного растительного сырья. Настои подразделяются на основные и вспомогательные. Основной букет и вкус изделий не определяется, а только дополняется вспомогательными настоями.

Данные о соотношении сырья и водно-спиртовой жидкости, о количестве эфирного масла в сырье, взятом для залива, крепости водно-спиртовой жидкости для I и II залива, о продолжительности настаивания и выходах настоев I и II слива даны в табл. 5 и 6. В третьей графе табл. 5 указан общий, суммарный расход сырья всех видов для приготовления 1000 дкл изделия. Средние данные о содержании эфирного масла в сырье приведены в табл. 10.

Ароматные спирты готовят четырьмя способами.

Данные о соотношении сырья и водно-спиртовой жидкости для залива, о крепости ее, выходах ароматных спиртов в декалитрах и процентах приведены в табл. 7 и 8.

В таблицах указан общий расход сырья для приготовления 1000 дкл изделий всех видов, общее количество эфирного масла в сырье, извлечение эфирного масла в процентах к содержанию его в сырье (в литрах) до перегонки и содержание эфирного масла в миллилитрах на 100 мл ароматного спирта.

Подробное описание способов приготовления полуфабрикатов из сушеного растительного сырья приведено в «Технологической инструкции по ликеро-водочному производству», Пищепромиздат, 1961.

Приготовление кристаллов сахара для ликера «Кристалл».

Ликер «Кристалл» готовят в два приема. Для образования кристаллов в бутылке готовят 660 дкл основного купажа ликера с содержанием спирта 45% и сахара 52 г/100 мл.

Сахарный сироп с содержанием сахара 74,18% при 60°С приготавливают горячим способом. Для этого 1580 л воды доводят в котле с паровым обогревом до кипения. В кипящую воду засыпают 3400 кг сахара и перемешивают до полного растворения его.

Полученный сироп охлаждают до 60°С и добавляют к нему, непрерывно перемешивая, 1000 л ароматного спирта ликера «Кристалл» крепостью 75% и 2310 л ректификованного спирта крепостью 96,5%. Горячий раствор через сетчатый фильтр наливают в согретые в термостате бутылки до 2/3 их высоты, т. е. примерно по 330 мл.

В сборнике приведены две рецептуры для получения ликера «Кристалл» с образованием кристаллов на дне бутылки в виде горки или на стенках ее.

1. Для образования кристаллов на стенках бутылок после наполнения изделием их оставляют стоять при комнатной температуре до окончания образования кристаллов.

2. Чтобы получить горку кристаллов на дне бутылки, вносят затравку в виде брусочка сахара, заостренного с одного конца, размером 45×50×12×12 мм, весом 8—11 г. Заостренным концом затравку вставляют в резиновую трубочку держалки и опускают в бутылку. Чтобы затравка не упала, ее ставят одним концом на дно бутылки, а другой остается в держалке, закрепленной при помощи пробки в горлышке бутылки. Держалку снимают после того, как выпавшие на дно кристаллы закрепят затравку в стоячем положении. Нарушать процесс кристаллизации не рекомендуется, поэтому снимать держалку надо осторожно, не сообщая излишних движений жидкости. Если кристаллы начинают выпадать на стенках бутылки, необходимо повысить температуру в термостате до 50°С для обогрева ликера около стенок бутылки, при этом кристаллы сахара со стенок бутылки переходят в раствор.

По окончании кристаллизации жидкость из бутылок сливают и измеряют ее объем, со стенок бутылок снимают образовавшиеся кристаллы. Затем в бутылки вновь наливают приготовленный ликер, но с учетом объема, занятого кристаллами. При изготовлении второго купажа надо учитывать объем, занимаемый кристаллами, а также содержание спирта и сахара в основном купаже.

Пример расчета. Заданная крепость второго купажа 45%, содержание сахара 40 г/100 мл. При образовании горки на дне бутылок объем, занимаемый кристаллами, составляет 950 л; содержание в кристаллах сахара — 1520 кг. Объем кристаллов на стенках бутылок составляет 800 л, содержание в них сахара — 1280 кг. Расчет второго купажа в обоих случаях делают одинаково.

Объем слитого основного купажа из бутылок с кристаллами на стенках составляет 5800 л, с горкой кристаллов на дне — 5650 л; содержание спирта 50% и сахара — 35 г/100 мл. Для заполнения бутылок в первом случае надо приготовить 9050 л ликера (за вычетом 950 л, занимаемых кристаллами), во втором случае — 9200 л ликера (за вычетом 800 л, занимаемых кристаллами).

Спирт. В 9050 л ликера должно содержаться $9050 \times 0,45 = 4070$ л безводного спирта.

В основном ликере содержится 2825 л безводного спирта.

В ароматном спирте — $1100 \cdot 0,75 = 825$ л безводного спирта.

Итого 3650 л безводного спирта

Недостающие 420 л безводного спирта соответствуют 435 л ректификованного спирта крепостью 96,5%.

Сахара в 9050 л ликера должно содержаться $9050 \cdot 0,4 = 3620$ кг.

В основном ликере содержится 3400 — 1520 = 1880 кг сахара.

Недостающие 3620 — 1880 = 1740 кг вводят в купаж в виде сиропа концентрацией 73,2%.

Составные части купажа в л

Основной купаж после кристаллизации	5 650
Ароматный спирт «Кристалл» крепостью 75%	1 100
Ректификованный спирт крепостью 96,5%	435
Сахарный сироп 73,2%-ый	1 740
Вода для доведения объема до 1000 дкл	125
Объем кристаллов	950

Итого 10 000

При купажевании следует учитывать сжатие смеси.

Количество сахара, введенного в купаж:

$$3400 + 1740 + 220 = 5360 \text{ кг};$$

из них 220 кг израсходовано на затравку.

Количество спирта, внесенного в купаж:

$$2825 + 825 + 420 = 4224 \text{ л безводного спирта.}$$

Красители

В рецептуре цвет изделий по органолептическим показателям характеризуется общим определением, например «красный». В аналитических показателях — высотой столба испытуемого изделия (в миллиметрах) при сравнении в цветомере с соответствующим сухим эталном. Количество применяемого красителя в разделе «Расход сырья на 1000 дкл» не является постоянным, а зависит от степени естественной окраски основных полуфабрикатов, расходуемых на приготовление изделия.

Для подкраски ликеро-водочных изделий применяют следующие красители.

1) Естественные красители

Кошениль — высушенные самки насекомого *Coccus cacti coccinelliferi*. Кошениль содержит 40—50% красящего вещества карминно-красного цвета, называемого кармином. Кармин представляет собой карминную кислоту, трудно растворимую в воде, но легко растворимую в слабом растворе щелочи, в спирте и водно-спиртовых растворах. В виде щелочного водно-спиртового настоя кошениль применяется для подкраски ликеро-водочных изделий. В продаже имеется выделенный из кошенили кармин в виде порошка.

Способ приготовления: измельченную кошениль зали-

вают водно-спиртовой жидкостью 50%-ной крепости из расчета 1 кг на 2 дкл. На каждый литр заливаемой водно-спиртовой жидкости прибавляют 10 г соды.

Кошениль настаивают, периодически перемешивая (не менее 5 раз) в течение 5 суток, после чего сливают настой I слива в количестве около 80% от жидкости, взятой для залива. Вторично кошениль заливают 40%-ной водно-спиртовой жидкостью в количестве 50% к жидкости, взятой для I залива, и настаивают в течение 5 суток, периодически перемешивая (не менее 5 раз), после чего сливают настой II слива в количестве 100% от водно-спиртовой жидкости, взятой для II залива.

Кармин — в порошке (натуральный) — растворяют также в щелочном водно-спиртовом растворе из расчета 5 г на 1 л.

Колер — карамелизированный сахар — представляет собой тягучую массу черно-бурого цвета. Колер растворяется в воде в любых соотношениях и достаточно хорошо — в водно-спиртовой жидкости. Он обладает большой красящей способностью и придает растворам различные оттенки от желтоватого до красновато-коричневого. Нормальный колер должен иметь удельный вес 1,35; красящую способность его проверяют на цветомере.

Раствор колера с удельным весом 1,35—2 г/л должен соответствовать эталону № 10 с компенсатором 00 при высоте столба 16 мм; допускаемое отклонение ± 2 мм.

При подкрашивании купажа колер предварительно растворяют в воде в отношении 1 : 1, т. е. на 1 кг колера 1 л воды.

Черника — ягода, *Vaccinium myrtillus* семейства брусничных, — содержит темно-красное красящее вещество миртиллин ($C_{22}H_{22}O_{12}$), хорошо растворимое в воде. Подкраску производят морсами из сушеной черники или спиртованными соками. Способ приготовления морсов и спиртованных соков см. в табл. 1 и 3. Чернику применяют как краситель в количестве, необходимом для доведения цвета изделия до установленного. Одновременно черника является также вкусовым компонентом, в связи с чем надлежит учитывать при купажировании количество общего экстракта, вносимого в купажи изделия с черничными морсами.

По красящей способности 1 л морса из сушеной черники I слива соответствует 1,8 л спиртованного сока из свежей черники; 1 л морса II слива — 1 л спиртованного сока из свежей черники; 1 л черничных смешанных морсов I и II слива — 1,4 л спиртованного сока черники; 1 кг сушеной черники по красящей способности соответствует 6 кг свежей ягоды.

Количество экстрактивных веществ, задаваемых с морсами из сушеной черники, примерно в 1,6 раза больше количества экстрактивных веществ, вводимых со спиртованными соками из свежей черники. Поэтому недостающее количество экстрактивных веществ при подкраске изделий спиртованными соками из свежей черники надо восполнять экстрактивными веществами основных морсов или спиртованных соков, на которых готовится изделие.

Чернику можно заменять энокрасителем. По красящей способности 1 кг черники соответствует 100 мл раствора энокрасителя с содержанием сухих веществ 35 г/100 мл.

Окраску приготовленных изделий необходимо проверять по цветомеру, согласно установленным эталонам.

2) Синтетические красители

Индиго-кармин представляет собой натриевую соль индиго-дисульфокислоты; хорошо растворяется в воде, образуя раствор синего цвета. В продаже индиго-кармин имеется в виде сухого порошка с содержанием 98% чистого красителя либо в виде пасты, содержащей 45% сухих веществ, или 22,5% чистого красителя. Содержание сухого вещества, как правило, указано на этикетке.

Красящую способность индиго-кармина (пасты) проверяют на цветомере. Окраска раствора индиго-кармина 1 : 2000 должна соответствовать эталону № 19 при высоте столба 17 мм.

Если окраска не совпадает с эталоном, количество красителя, указанное в рецептуре, пересчитывают, как указано в сборнике «Технологические инструкции по ликеро-водочному производству». Пищепромиздат, 1961.

Тартразин представляет собой пиразолоновый светопрочный желтый краситель ($C_{16}H_{12}O_6N_4O_2$), растворимый в воде. В продажу поступает в виде сухого порошка.

Расход амаранта (пасты) на 1000 дкл изделий составляет

Наименование изделия	Расход амаранта в кг	Наименование изделия	Расход амаранта в кг
Ликеры		Настойки	
Апельсиновый	0,2	Абрикосовая	0,60
Пряный	0,25	Апельсиновая	0,20
Абрикосовый	0,50	Брусничная	1,2
Ванильный	0,60	Боярская	0,1
Кизилловый	0,60	Голубичная	2,0
Клубничный	0,12	Ежевичная	2,0
Малиновый	0,60	Клюквенная	3,3
Мандариновый	0,20	Праздничная	0,2
Облепиховый	0,15	Терновая	1,0
Розовый	0,75	Фруктовая	0,4
Шоколадный	0,08	Юбилейная	0,15
Кремы		Десертные напитки	
Абрикосовый	0,40	Освежающий	0,15
Кизилловый	0,60	Ягодный	0,50
Клубничный	0,20		
Малиновый	0,10	Горькие настойки	
Наливки		Апельсиновая	0,2
Кизилловая	0,60	Мандариновая	0,2
Клубничная	0,50		
Курортная	0,15		
Малиновая	0,60		
Северная	3,30		
Терновая	0,40		

Красящую способность тартразина проверяют на цветомере. Окраска раствора тартразина 3 : 100 должна соответствовать эталону № 8 с компенсатором 00 при высоте столба 16 мм.

При несовпадении окраски количество красителя рассчитывают, как указано в сборнике «Технологические инструкции по ликеро-водочному производству». Пищепромиздат, 1961.

В некоторых рецептурах рекомендуется применять для подкраски изделий красный краситель.

В качестве красного красителя для подкраски ликеро-наливочных изделий до 1 января 1963 г. можно использовать амарант.

Кроме того, для подкраски ликеро-наливочных изделий, имеющих нейтральную или слабощелочную реакцию, в красный цвет можно применять кошениль. По красящей способности 1,5 кг кошенили соответствуют 1 кг амаранта, или 1 л настоя кошенили — 25 л амаранта.

Ликеро-наливочные изделия, имеющие кислую реакцию, кошениль окрашивает в оранжевый цвет.

Энокраситель используют для подкраски ликеро-наливочных изделий, имеющих кислую реакцию. По красящей способности 100 мл энокрасителя с содержанием сухих веществ около 35 г/100 мл соответствуют 15 г амаранта (пасты), или 1 кг черники.

Эфирные масла, эфиромасличное и другое растительное сырье

Константы эфирных масел, применяемых в ликеро-водочном производстве, органолептические показатели и составы приведены в табл. 9.

В табл. 10 даны ботанические названия растительного сырья, применяемого в сушеном и свежем виде для приготовления ликеро-водочных изделий.

В особой графе указано среднее, минимальное и максимальное содержание эфирного масла в том или ином сырье.

В рецептах указан расход сырья для приготовления настоев и ароматных спиртов в расчете на сырье со средним содержанием эфирного масла. Если в перерабатываемом сырье содержится больше или меньше эфирного масла, то делают соответствующий перерасчет.

Приготовление водки «Петровская»

При температуре ниже 10° С Петровская водка начинает опалесцировать и в процессе хранения при такой температуре становится мутной. Последующая выдержка в помещении с нормальной температурой полного осветления не дает: изделие остается мутным или опалесцирует. Избежать помутнения изделия можно двумя способами.

Первый — выдерживать купаж в течение месяца. После фильтрации такой купаж не мутнеет. В случае сильного охлаждения появляется опалесценция, но при выдержке в нормальных условиях (20° С) происходит осветление и изделие становится прозрачным. Органолептические показатели в результате выдержки улучшаются.

Второй — осветлять сухой настой бентонитом. Для этого готовят 5%-ный водный раствор бентонита и добавляют 4 г его к 100 л сухарного настоя. Настой перемешивают 2—3 раза в течение дня. На следующий день наступает осветление. Настой декантируют или фильтруют и используют для приготовления изделия.

Приготовление Шоколадного флиппа¹

Шоколадный флипп густой, шоколадно-коричневого цвета, не прозрачный, имеет вид эмульсии. Смесь какао-порошка, какао-масла и сахарного сиропа готовят на специальном смесителе — меланжере. Он состоит из каменного цилиндра с роликовым ходом и железной тарелки, обогреваемой паром, которая вращается в корпусе. Какао-порошок и масло помещают в подогреваемый меланжер, где они растираются вращающимся роликовым цилиндром.

При вращении аппарата добавляют постепенно сахарный сироп, объем которого должен превышать объем какао-порошка и масла примерно в 2 раза.

Кулажирование производится в аппарате с двойными стенками и лопастной мешалкой, приводимой в движение мотором. Внешний сосуд (железный) служит водяной баней, подогреваемой паром, электричеством или газом. Нижняя часть внутреннего (медного луженого) сосуда выпуклая или конусообразная, снабжена краном. В аппарат вносят сначала сахарный сироп, а затем постепенно — при непрерывном перемешивании — смесь из какао-порошка, какао-масла и сахарного сиропа. После этого добавляют тонкой струей спирт. Когда все составные части внесены, аппарат закрывают и при перемешивании нагревают до 40° С в течение двух часов. Горячий напиток охлаждают и разливают в бутылки при температур 25—30° С.

Органолептические показатели ликеро-водочных изделий

Органолептическая оценка качества спирта, ликеров, наливок, настоев и водки производится по 10-балльной шкале, по следующим показателям:

цвет и прозрачность	— 2 балла
аромат	— 4 "
вкус	— 4 "

Не подлежат выпуску изделия, получившие суммарную оценку ниже 8,5 баллов, — ликеры выдержанные, водки Столичная, Московская особая, 50—56%-ные; ниже 8,0 баллов — ликеры, наливки и настойки горькие (крепкие); ниже 7,5 баллов — водка 40%-ная и горькие настойки (пониженной крепости).

¹ Венгерская рецептура.

Получение полуфабрикатов

1) Способом двукра

Сырье	Соотношение сырья и водно-спиртовой жидкости	Количество взятого сырья в кг	Отходы сырья при сортировке в %	Количество залитого сырья в кг	I залив	
					крепость в %	количество водно-спиртовой жидкости в л

А. Из свежего пло

Абрикосы	1:1	1000	1,0	990	45	990
Айва	1:1	1000	1,0	990	45	990
Алыча	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188
Барбарис	1:1	1000	1,0	990	45	990
Брусника	1:1	1000	1,0	990	45	990
Винья	1:1	1000	1,0	990	45	990
Голубика	1:1	1000	1,0	990	45	990
Ежевика	1:1	1000	1,0	990	45	990
Земляника (клубника)	1:1	1000	1,0	990	45	990
Калина	1:1	1000	1,0	990	60	990
Клюква	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188
Кизил	1:1	1000	1,0	990	45	990
Малина	1:1	1000	1,0	990	45	990
Облепиха	1:1	1000	1,0	990	45	990
Поленика	1:1,2	1000	1,0	990	55	1188
Рябина	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188
Слива	1:1	1000	1,0	990	45	990
Смородина черная	1:1	1000	1,0	990	45	990
Смородина красная	1:1	1000	1,0	990	45	990
Терн	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188
Яблоки	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188

Б. Из сушеного пло

Винья	1:2,5	1000	—	—	40	2500
Куряга	1:2,5	1000	—	—	50	2500
Малина	1:2,5	1000	—	—	45	2500
Рябина	1:3,0	1000	—	—	50	3000
Чернослив	1:2,5	1000	—	—	50	2500
Черника	1:2,5	1000	—	—	50	2500
Черемуха	1:2,5	1000	—	—	50	2500
Шиповник	1:5	1000	—	—	50	5000

- Примечания. 1. Извлечение экстрактивных веществ с морсами дано в процентах по отношению к содержанию его в сырье до переработки (без косточек).
2. Аналитические определения качественных показателей выполняются по утверждению 1960.
3. Отклонения количества извлекаемых экстрактивных веществ от указанного

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Таблица 1

из плодоягодного сырья тного настаивания

Сырье	II залив			Море I слива		Море II слива		Количество извлеченного общего экстракта в %			Общее количество морса I и II слива	Содержание косточек в сырье в %
	крепость в %	количество водно-спиртовой жидкости в л	к залитой в I раз водно-спиртовой жидкости в %	Количество		Количество		при I заливе	при II заливе	при двух заливах		
				в л	в % к залитой в I раз водно-спиртовой жидкости	в л	в % к залитой во II раз водно-спиртовой жидкости					

доягодного сырья

30	693	70	1090	110	1178	170	60	30	90	2268	7,0
30	940	95	940	95	1410	150	50	40	90	2350	8,0
30	832	70	1307	110	1165	140	65	25	90	2472	7,0
30	693	70	990	100	1110	160	50	40	90	2100	—
30	693	70	1089	110	1109	160	60	50	90	2158	—
30	693	70	1188	120	1040	150	65	25	90	2228	8,0
30	693	70	1188	120	1040	150	60	30	90	2228	—
30	693	70	1088	110	970	140	60	30	90	2058	—
30	693	70	1188	120	1090	150	60	30	90	2278	—
30	693	70	1088	110	970	140	60	30	90	2058	8,0
35	693	70	1287	130	970	140	65	25	90	2257	—
30	832	70	1188	100	1165	140	60	30	90	2353	19,0
30	693	70	1089	110	970	140	60	30	90	2059	—
30	693	70	1089	110	970	140	60	30	90	2059	—
35	832	70	1070	90	1250	150	55	35	90	2320	—
30	832	70	1307	110	1165	140	65	25	90	2472	5,0
30	693	70	1089	110	970	140	60	30	90	2059	—
30	693	70	1138	115	1109	160	60	30	90	2247	—
30	693	70	1089	110	900	130	60	30	90	1989	11,0
30	1130	95	1130	95	1700	150	50	40	90	2830	—

доягодного сырья

35	1750	70	1750	70	2100	120	62	28	90	3850	25
45	1750	70	1750	70	2100	120	60	28	88	3850	—
40	1750	70	1750	70	2100	120	60	30	90	3850	—
45	2100	70	2100	70	2520	120	65	25	90	4620	—
45	1750	70	1750	70	2100	120	61	29	90	3850	15
45	1750	70	1750	70	2100	120	63	27	90	3850	—
45	1750	70	1750	70	2100	120	65	25	90	3850	—
45	3500	70	3500	70	4000	115	60	30	90	7500	—

в процентах по отношению к содержанию его в сырье до переработки (без косточек).
жденной инструкции. Техникохимический контроль ликеро-водочного производства*

в таблице допускаются не более 5%.

Качественные показатели спиртованных

Сырье	Качество сырья ¹			Морс I слива			
	Общее содержание в г/100 г		кислотность в пересчете на лимонную кислоту в г/100 г	Общее содержание в г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту в г/100 мл	крепость в %
	экстрактивных веществ	сахара в пересчете на сахарозу		экстрактивных веществ	сахара в пересчете на сахарозу		

А. Из свежего плод.

Абрикосы	11,0	6,0	1,0	5,6	3,0	0,50	24—26
Айва	11,0	6,3	1,0	5,3	3,0	0,48	24—25
Алыча	10,0	3,9	2,3	4,6	1,8	1,0	24—25
Барбарис	10,0	5,4	3,4	5,0	3,0	1,7	24—26
Брусника	10,0	5,3	1,9	5,5	2,9	1,0	24—26
Вишня	13,5	7,6	1,3	6,6	3,8	0,65	24—26
Голубика	6,5	4,5	1,3	3,3	2,3	0,65	24—26
Ежевика	6,0	3,0	1,0	3,3	1,60	0,50	24—25
Земляника (клубника)	7,0	4,5	1,0	3,5	2,30	0,50	24—25
Калина	8,5	4,0	2,0	4,26	2,00	1,0	24—25
Клюква	8,0	3,3	2,6	4,0	1,70	1,30	32—33
Кизил	11,0	5,5	1,6	4,5	2,20	0,70	24—26
Малина	8,0	4,8	1,2	4,4	2,60	0,70	24—26
Облепиха	10,0	4,6	2,9	4,5	2,10	1,30	24—26
Полсника	9,5	4,0	1,6	5,2	2,20	0,90	24—26
Рябина	17,0	5,5	2,5	8,6	2,80	1,30	34—35
Слива	12,0	7,0	1,0	5,6	3,3	0,45	24—26
Смородина черная	9,6	5,5	2,5	5,0	2,8	1,30	24—25
Смородина красная	8,0	5,6	2,0	4,20	3,0	1,0	24—25
Терн	11,8	7,0	1,7	6,2	3,7	0,90	24—26
Яблоки	11,5	8,4	1,0	5,0	3,8	0,40	24—26

Б. Из сушеного плод.

Вишня	60,0	31,0	3,70	16,0	8,2	1,0	35—36
Курара	60,0	40,0	2,70	20,5	14,0	0,9	45—46
Малина	45,0	31,8	4,0	15,5	11,0	1,4	42—43
Рябина	50,0	12,0	7,7	15,5	3,7	2,4	47—48
Чернослив	60,0	35,0	4,2	18,0	10,3	1,3	46—47
Черника	49,0	29,0	3,6	17,6	10,5	1,3	46—47
Черемуха	30,0	9,6	1,9	11,0	3,5	0,7	46—47
Шиповник	45,0	11,3	3,4	8,3	2,2	0,6	48—49

¹ Анализ косточковых плодов дается в расчете на плоды без косточек.
² Извлечение сухих растворимых веществ (общего экстракта) дано в % к 96

Таблица 2 морсов из свежего плодоягодного сырья

Морс II слива				Средние показатели после смешивания морса I и II слива				Извлечено ² экстрактивных веществ в % к содержанию их в сырье с морсом		
Общее содержание в г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту в г/100 мл	крепость в %	Общее содержание в г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту в г/100 мл	крепость в %	I слива	II слива	I и II слива
экстрактивных веществ	сахара в пересчете на сахарозу			экстрактивных веществ	сахара в пересчете на сахарозу					

ягодного сырья

2,6	1,4	0,23	23—27	4,0	2,2	0,4	25—26	60	30	90	7,0
2,8	1,6	0,25	25—27	3,8	2,2	0,35	25—26	50	40	90	сердечн
2,0	0,8	0,45	25—27	3,4	1,3	0,8	25—26	65	25	90	8,0
3,5	2,10	1,10	20—27	4,2	2,3	1,5	25—26	50	40	90	7,0
2,7	1,4	0,50	25—27	4,0	2,0	0,80	25—26	60	30	90	8,0
2,9	1,6	0,30	25—27	5,0	2,8	0,50	25—26	65	25	90	8,0
1,8	1,3	0,40	23—27	2,6	1,8	0,50	25—26	60	30	90	8,0
1,8	1,0	0,30	23—27	2,6	1,3	0,40	25—26	60	30	90	8,0
1,9	1,2	0,30	26—27	2,7	1,8	0,40	25—26	60	30	90	8,0
2,39	1,12	0,56	23—27	3,38	1,59	0,8	25—26	60	30	90	8,0
2,0	0,8	0,70	32—33	3,2	1,3	1,0	32—33	65	25	90	8,0
2,3	1,10	0,30	26—27	3,4	1,7	0,50	25—26	60	30	90	19,0
2,4	1,5	0,4	25—27	3,4	2,10	0,50	25—26	60	30	90	16,0
2,5	1,2	0,7	26—27	3,6	1,6	1,0	25—26	60	30	90	16,0
2,9	1,2	0,5	26—27	4,10	1,7	0,70	25—26	60	30	90	16,0
4,7	1,6	0,7	34—35	6,50	2,1	1,0	34—35	55	35	90	16,0
2,4	1,4	0,20	26—27	4,10	2,4	0,34	25—26	65	25	90	5,0
2,6	1,5	0,65	26—27	3,60	2,2	1,0	25—26	60	30	90	5,0
2,1	1,5	0,50	26—27	3,20	2,2	0,80	25—26	60	30	90	5,0
2,9	1,7	0,40	26—27	4,70	2,7	0,70	25—26	60	30	90	11,0
2,7	2,0	0,20	23—27	3,60	2,8	0,30	25—26	50	40	90	11,0

ягодного сырья

6,0	3,10	0,40	35—36	10,5	5,4	0,60	35—37	62	28	90	25,0
8,0	5,3	0,35	44—45	1,7	9,1	0,60	45—46	60	28	88	16,0
6,4	4,5	0,60	41—42	10,5	7,4	0,90	41—42	60	30	90	16,0
5,0	1,2	0,80	45—47	9,7	2,3	1,5	45—46	65	25	90	16,0
7,0	4,0	0,50	45—46	12,0	7,0	0,8	45—46	61	29	90	16,0
6,3	3,7	0,50	45—46	10,4	6,8	0,8	45—46	63	27	90	16,0
3,6	1,0	0,20	45—46	7,0	2,25	0,40	45—46	65	25	90	16,0
2,8	0,7	0,20	46—47	5,4	1,4	0,40	45—47	60	30	90	16,0

чему содержанию экстрактивных веществ в плодах без косточек.

Таблица 3

Получение спиртованных соков из плодоягодного сырья среднего качества способом прессования

Сырье	Количество перерабатываемого сырья в кг	Отходы сырья при сортировке в %	Количество отсортированного сырья в кг	Потери при дроблении и прессовании в %	Выход натурального сока ³			Спиртованный сок	
					в %	в кг	в л	потери при отстаивании и фильтрации в %	выход спиртованного сока крепостью 25% в л
Абрикосы	1000	1,0	990,0	2,0	65	680	653	2	850
Айва	1000	1,0	990,0	2,0	60	632	607	2	790
Алыча	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	703	2	920
Барбарис ¹	1000	1,0	990,0	2,0	55	584	565	2	730
Брусника	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	701	2	920
Вишня	1000	1,0	990,0	2,0	73	758	721	1	950
Голубика	1000	1,0	990,0	2,0	69	719	702	2	900
Ежевика	1000	1,0	990,0	2,0	65	680	664	2	870
Жимолость	1000	1,0	990,0	2,0	53	562	545	2	690
Земляника (клубника)	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	710	3	860

Продолжение таблицы 3

Сырье	Количество перерабатываемого сырья в кг	Отходы сырья при сортировке в %	Количество отсортированного сырья в кг	Потери при дроблении и прессовании в %	Выход натурального сока ³			Спиртованный сок	
					в %	в кг	в л	потери при отстаивании и фильтрации в %	выход спиртованного сока крепостью 25% в л
Клюква	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	708	2	920
Кизил ²	1000	1,0	990,0	2,0	55	585	559	2	730
Лимонник	1000	1,0	990,0	2,0	65	680	664	2	870
Малина	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	709	3	920
Облепиха	1000	1,0	990,0	2,0	60	632	610	2	800
Слива	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	697	2	900
Терн	1000	1,0	990,0	2,0	60	632	605	2	790
Черная смородина	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	703	2	920
Черника	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	710	2	930
Яблоки	1000	1,0	990,0	2,0	70	729	699	2	920

¹ Berberis vulgaris asperma.² Северо-Кавказского края.³ Для лучшего использования сырья в выжимки добавляют 5% воды к весу сырья; количество ее учитно при выходе натурального сока. Если можно добавлять еще больше воды к весу сырья.

Качественные показатели плодоягодного сырья среднего каче

Сырье	Аналитические показатели сырья ¹			
	Общее содержание в г/100 г		кислотность в пересчете на лимонную кислоту	содержание косточки в сырье в %
	экстракт-тивных веществ	сахара в пересчете на сахарозу		
Абрикосы	11,0	6,0	1,0	7,0 сердцевина
Айва	11,0	6,3	1,0	8,0
Алыча	10,0	3,9	2,3	7,0
Барбарис	10,0	5,4	3,4	—
Брусника	10,0	5,3	1,9	—
Вишня	13,5	7,6	1,3	8,0
Голубика	6,5	4,5	1,3	—
Жимолость	7,0	4,5	0,56	22,0
Земляника (клубника)	7,0	4,5	1,0	—
Кизил ²	11,0	5,5	1,6	19,0
Клюква	8,0	3,3	2,6	—
Лимонник	6,5	1,0	5,3	—
Ежевика	6,0	3,0	1,0	—
Малина	8,0	4,8	1,2	—
Облепиха	10,0	4,6	2,9	16,0
Слива	12,0	7,0	1,0	5,0
Смородина черная	9,6	5,5	2,5	—
Терн	11,8	7,0	1,7	11,0
Черника	7,0	4,3	1,0	—
Яблоки	11,5	8,4	1,0	—

¹ Анализ косточковых плодов дан в расчете на плоды без косточек; извле количество экстрактивных веществ в плодах без косточки.

² Северо-Кавказского края.

Получение плодоягодных сиропов из

Перерабатываемое сырье	Количество сырья в кг	Отходы сырья при сортировке в %	Количество отсортированного сырья в кг	Потери при дроблении в %	Выход	
					в %	в кг
Земляника (клубника)	1000	1,0	990,0	2,0	70,0	729
Черная смородина	1000	1,0	990,0	2,0	70,0	729

Таблица 4 ства и спиртованных соков, полученных способом прессования

крепость в %	Аналитические показатели спиртованного сока			Извлечение экстрактивных веществ в % к содержанию их в сырье
	Общее содержание в г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту в г/100 мл	
	экстракт-тивных веществ	сахара в пересчете на сахарозу		
25	8,5	4,6	0,9	71
25	8,5	4,8	0,75	67
25	7,6	3,0	1,8	75
25	7,7	4,0	2,55	56
25	8,1	4,2	1,53	75
25	10,4	5,8	1,04	81
25	5,0	3,5	1,05	70
25	7,0	4,0	0,5	75
20	5,9	4,0	0,9	73
25	8,5	4,2	1,25	70
25	6,0	2,6	2,0	69
25	5,0	0,8	4,15	67
25	5,0	2,5	0,8	72
25	6,0	3,8	0,9	69
25	7,5	3,5	2,2	72
25	9,2	5,4	0,8	73
25	7,5	4,3	2,0	72
25	9,0	5,4	1,3	68
25	5,4	3,3	0,8	72
25	8,8	6,4	0,8	70

чение растворимых сухих веществ (общего экстракта) приведено в % к общему

Таблица 4а плодо-ягодного сырья среднего качества

натурального сока		Сироп			
удельный вес	в л	выход в л	аналитические показатели		
			общее содержание в г/100 мл экстрактивных	сахара в пересчете на сахарозу	кислотность в пересчете на лимонную кислоту в г/100 мл
1,0283	710	1562	90,5	89,50	0,4
1,0365	703	1545	91,50	89,50	1,2

Расход сырья и выходы

Изделие	Настой	Расход сырья	Содержание эфирного масла в залоге сырья в %	I залив		
				водно-спиртовая жидкость		срок настаивания в сутках
				количество в дка	крепость в %	
Настойки горькие						
Бальзам Рижский чер-ный	Рижского Бальзама	28,6	—	50	40	30
Беловежская	Дубровки	16,0	—	6,4	50	14
Волжская	Корней горечавки	3,75	—	3,75	45	5,0
Горный Дубяк	Горного Дубяка	22,5	0,395	22,5	50	6
Донецкая горькая	Черного перца	3,0	0,060	3,0	70	5,0
	Душистого перца	2,5	0,150	2,5	70	5,0
Ерофенч	Ерофенча	4,00	0,0214	8,0	50	6
	Зверобой	31,0	0,0313	31,0	50	6
Зубровка	Зубровки	33,0	(кумарин 660 г)	66,0	45	5
	Изумрудная	30,0	—	60,0	50	5
Перцовка	Черносморodinного листа	18,0	0,560 (капсаицин 80 г)	18,0	45	10
	Перцовки	7,0	0,07	3,5	70	5
Померанцевая желтая	Сухолей ржаных	200,0	—	100,0	45	5
	Листьев яблонь и груш	60,0	—	60,0	50	5
Хинная	Хинной настойки	3,2	0,0488	3,2	70	10
Настойки слабоградусные						
Апельсиновая	Апельсиновой корки сушеной	4,0	0,08	4,0	70	5
	померанцевого ореха	5,5	0,055	2,75	70	5,0
Калгановая	Калгана	8,7	0,087	8,7	70	5,0
	ямбиря	3,8	0,038	3,8	70	5,0
Осенняя	Листьев яблонь и груш	23,5	—	23,5	50	5,0
	померанцевого ореха	2,0	0,020	1,0	70	5,0
Перцовая	Красного перца	10,0	(капсаицин 80 г)	10,0	45	10,0
	кубебы	2,0	0,240	2,0	70	5,0
Польная	Польныя	4,0	0,016	6,0	50	10,0
	тимьяна	3,0	0,022	3,0	70	5,0
Наливки и настойки сладкие						
Лимонная настойка	Лимонной корки свежей	120	2,7	60,0	90	5
Чайная	Чая	75,0	—	150,0	50	5
Ликеры десертные						
Ванильный	Ванили	24,0	—	24,0	70	10
	Померанцевой корки	30,0	0,6	30,0	70	5
Новогодний	лимонной корки сушеной	30,0	0,6	30,0	70	5

Таблица 5

настоев на 1000 дка изделия

Настой I слива		II залив			Настой II слива			Получено настоев I и II слива	Извлечено		
количество в дка	крепость в %	выход в % к залитой водно-спиртовой жидкости	водно-спиртовая жидкость		количество в дка	крепость в %	выход в % к залитой водно-спиртовой жидкости		в % к содержанию в сырье	в %	экстрактных веществ в %
			количество в дка	крепость в %							
40,0	39,5	80,0	—	—	—	—	—	—	—	90	
4,5	49,0	70,0	4,5	40	14	4,5	43,0	100	9,0	—	
3,0	44,2	80,0	3,0	40,0	5,0	3,0	41,5	100	6,0	—	
17,0	49,0	75,0	17,0	40	6	17,0	43,0	100	34,0	95	
2,5	69,5	83,0	2,5	50,0	5,0	2,5	53,0	100	5,0	90	
2,0	69,5	80,0	2,0	50,0	5,0	2,0	53,0	100	4,0	90	
6,0	49,0	75	6,0	40	6	6,0	43,0	100	12,0	90	
23,0	49,0	75	23,0	40	6	23,0	42,0	100	46,0	90	
53,0	44,0	80	53,0	40	5	53,0	41,0	100	106,0	90	
30,0	49,0	50	—	—	—	—	—	—	—	—	
14,4	44,0	80	14,4	40	10	14,4	41,0	100	28,8	90	
2,8	68,5	80	2,8	40	5	2,8	45,0	100	5,60	95	
50,0	42,0	50	50,0	40	2	50,0	40,0	100	100,0	—	
42,0	49,0	70	—	—	—	—	—	—	—	—	
2,4	68,0	75	2,4	40	10	2,4	47,5	100	4,8	55	
3,0	69	75	3,0	45,0	5,0	3,0	50,0	100	6,0	95	
2,2	68,5	80	2,2	40,0	5,0	2,2	45,0	100	4,4	95	
6,5	69,5	75	6,5	50,0	5,0	6,5	55,0	100	13,0	95	
3,2	69,5	85	3,2	50,0	5,0	3,2	55,0	100	6,4	95	
16,50	49,0	70,0	—	—	—	—	—	—	—	—	
0,8	68,5	80,0	0,8	40,0	5,0	0,8	45,0	100	1,6	95	
8,0	44,0	80,0	8,0	40,0	10,0	8,0	41,0	100	16,0	90	
1,6	69,5	80,0	1,6	50,0	5,0	1,6	53,0	100	3,2	90	
4,5	47,0	75,0	4,5	40,0	10,0	4,5	45,0	100	9,0	90	
2,1	68,5	70,0	2,0	40,0	5,0	2,1	43,0	100	4,2	90	
54,0	79,0	90	—	—	—	—	—	—	54,0	75,0	
127,0	47	85	127,0	45,0	5,0	127,0	46,0	100	254,0	—	
20,0	68	85	20,0	60,0	10,0	20,0	61,0	100	40,0	—	
24,0	69	80	24,0	45,0	5,0	24,0	50,0	100	48,0	95,0	
24,0	69	80	24,0	45,0	5,0	24,0	50,0	100	48,0	95,0	

Таблица 6

Получение и выходы вспомогательн. х настоев

Настой	I залив				Настой I слива				II залив				Настой II слива				Извлечено			
	расход сырья в кг	содержание эфирного масла в мл	водно-спиртовая жидкость		срок настаивания в сут. как	количество			срок настаивания в сут. как	водно-спиртовая жидкость		срок настаивания в сут. как	количество		Получено всего настоев I и II сливов	эфирного масла		экстрактных веществ в % к содержанию в сырье		
			количество в дкл	крепость в %		в дкл	в % к залитой водно-спиртовой жидкости	крепость в %		количество в дкл	крепость в %		в дкл	в % к залитой водно-спиртовой жидкости		крепость в %	в % к содержанию в сырье		в л	
Ванили	1.0		1.0	70	10	0.85	85	68.0	0.85	60	10	0.85	100	61	1.7	—	—	95		
Гвоздики	1.0	160.0	1.0	60	5.0	0.8	80	59.0	0.80	50	5.0	0.80	100	52	1.6	95	0.152	—		
Имбиря	1.0	10.0	1.0	70	5.0	0.85	85	69.5	0.85	50	5.0	0.85	100	53	1.7	95	0.0095	—		
Кардамона	1.0	45.0	1.0	70	5	0.83	83	69.5	0.83	50	5	0.83	100	53	1.66	95	0.043	—		
Корицы	1.0	7.5	1.0	70	6	0.8	80	69.0	0.8	50	6	0.8	100	55	1.60	95	0.007	90		
Лаврового листа	1.0	10.0	1.0	45	2	0.5	83	43.0	—	—	—	—	—	—	—	65	0.065	—		
Миндаля	1.0	5.50	1.0	70	6	0.85	85	69.0	0.85	50	6	0.85	100	53	1.70	95	0.005	—		
Мускатного ореха	1.0	110.0	0.4	70	6	0.32	80	68.0	0.32	70	6	0.32	100	68	0.64	85	0.0935	90		
Перца красного	1.0	(капсаицин 8 г)	1.0	70	10	0.8	80	63.8	0.8	40	10	0.8	100	47.5	1.60	—	(капсаицин 7.2 г)	90		
Фиалкового корня	1.0	1.5	1.0	70	6	0.8	80	69.0	0.8	50	6	0.80	100	55.0	1.60	95	0.0014	—		
Черносмородиновой почки	1.0	7.5	1.0	45	10	0.6	60	44.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Шалфея	1.0	15.0	8.0	50	10	5.0	63	49.0	—	—	—	—	—	—	—	60	0.009	—		
Апельсиновой корки свежей	2.0	40.0	1.0	90	5	0.90	90	79.0	0.9	50	5	0.9	100	50.0	1.8	95	0.0380	—		
Лимонной корки свежей	2.0	45.0	1.0	90	5	0.90	90	79.0	0.9	50	5	0.9	100.0	50.0	1.8	95	0.0425	—		
Мандариновой корки свежей	2.0	40.0	1.0	90	5	0.90	90	79.0	0.9	50	5	0.9	100.0	50.0	1.8	95	0.0380	—		

Таблица 7

Получение ароматных спиртов на 1000 дкл готового изделия

Изделия	Ароматный спирт	Загружено в куб				Выход ароматного спирта					
		сырье в кг	количество в дкл	крепость в %	содержание эфирного масла в сырье в л	в дкл	в % к загруженной водно-спиртовой жидкости	примерная крепость в об-емных %	извлечено эфирного масла в % к содержанию его в сырье	примерное содержание эфирного масла в мл на 100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте в л
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ликеры крепкие											
Анисовый	Анисового ликера	25,5	51,0	50	1,455	25,5	50	80	70	0,4	1,0
Апельсиновый	Апельсиновой корки свежей	432,0	216,0	60	8,64	108,0	50	80	70	0,55	6,0
Апельсиновый	Апельсинового масла	8,64	216,0	50	8,64	108,0	50	80	70	0,55	6,0
Ликер „Кристалл“	Ликера „Кристалл“	420,0	420,0	50	16,80	210,0	50	—	75	0,6	12,6
Прозрачный	Плодов тмина	20,0	40,0	50	1,0	24,0	60	75	75	0,312	0,75
	плодов кориандра	26,0	13,0	50	0,260	7,8	60	75	70	0,23	0,18
	лимонного масла	0,26	6,0	50	0,26	3,6	60	80	75	0,56	0,20
Южный	Корки Кюрассо сушеной	190,0	190,0	50	2,850	95,0	50	80	70	0,21	2,0
Шартрез	Ликера Шартрез	67,0	67,0	50	0,778	36,8	55	80	75	0,158	0,580
Ликеры десертные											
Лимонный (на эфирном масле)	Лимонного масла	4,0	90,0	45	4,0	54,0	60	80	75	0,56	3,00

Продолжение табл. 7

Изделия	Ароматный спирт	Загружено в куб				Выход ароматного спирта					
		сырье в кг	водно-спиртовая жидкость		содержание эфирного масла в сырье в л	в дкл	в % к загруженной водно-спиртовой жидкости	примерная крепость в обь-емных %	выделено эфирного масла в % к содержанию его в сырье	примерное содержание эфирного масла в мл на 100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте в л
			количество в дкл	крепостью в %							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Лимонный	Лимонной корки свежей (цедры)	180,0	90,0	60	4,05	54,0	60	75	75	0,56	3,00
Мандариновый	Мандариновой корки свежей	350,0	175,0	60	7,00	87,5	50	80	75	0,60	5,25
	Апельсиновой корки свежей	40,0	20,0	60	0,80	10,0	50	80	70	0,55	0,55
Миндальный	Миндального ликера	21,5	30,0	50	0,412	18,0	60	75	70	0,161	0,29
Шоколадный	Кофе	8,0	8,0	50	—	4,0	50	80	—	—	—
Юбилейный	Лимонной корки сушеной	40,0	40,0	50	0,800	20,0	50	80	70	0,28	0,560
	апельсиновой корки сушеной	145,0	145,0	50	2,900	72,0	50	80	70	0,28	2,00
	плодов кориандра	20,0	10,0	50	0,200	6,0	60	75	70	0,23	0,140
	плодов аниса	20,0	10,0	50	0,600	6,0	60	75	70	0,7	0,420

Настойки горькие

Анисовая	Анисовой настойки	20,4	20,0	50	0,650	12,0	60	75	70	0,375	0,450
----------	-------------------	------	------	----	-------	------	----	----	----	-------	-------

Продолжение табл. 7

Изделия	Ароматный спирт	Загружено в куб				Выход ароматного спирта					
		сырье в кг	водно-спиртовая жидкость		содержание эфирного масла в сырье в л	в дкл	в % к загруженной водно-спиртовой жидкости	примерная крепость в обь-емных %	выделено эфирного масла в % к содержанию его в сырье	примерное содержание эфирного масла в мл на 100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте в л
			количество в дкл	крепостью в %							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Беловежская Вишневая	Укрепного семени	12,0	36,0	45	0,360	20,0	55	75	70	0,125	0,250
	Вишни сушеной	320,0*	56,0**	25	—	33,0	60	75	70	—	—
	малины сушеной	220,0*	38,5**	25	—	21,0	55	80	—	—	—
Горькая	Горькой настойки	5,8	4,0	50	0,250	2,8	70	70	70	0,62	0,175
	мандариновой корки свежей	16,0	8,0	60	0,320	4,0	50	80	75	0,6	0,240
Кориандровая	Кориандровой настойки	40,0	40,0	50	0,560	24,0	60	75	75	0,175	0,420
Кубанская любительская	Лимонной корки сушеной	10,0	10,0	50	0,200	5,0	50	80	70	0,28	0,140
	померанцевой корки сушеной	5,5	5,5	50	0,110	2,70	50	80	70	0,285	0,078
Лимонная	Лимонной корки свежей	150,0	75,0	60	3,375	45,0	60	75	75	0,56	2,5
Мятная	Мятной настойки	35,0	35,0	50	0,700	17,5	50	80	70	0,29	0,500

Продолжение табл. 7

Изделия	Ароматный спирт	Загружено в куб				Выход ароматного спирта					
		сырье в кг	в одно-спиртовой жидкости		содержание эфирного масла в сырье в л	в дкл	в % к загруженной водно-спиртовой жидкости	примерная крепость в обь-емных %	извлечено эфирного масла в % к содержанию его в сырье	примерное содержание эфирного масла в мл на 100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте в л
			количество в дкл	крепость в %							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Можжевеловая любительская	Можжевеловой ягоды	82,0	82,0	50	0,820	45,0	55	80	70	0,127	0,570
Охотничья	Охотничьей настойки	151,0	200,0	50	3,910	120,0	60	75	75	0,244	2,93
Померанцевая бесцветная	Померанцевой корки	24,0	24,0	50	0,480	12,0	50	80	70	0,285	0,34
Тминная	Тминной	40,0	80,0	50	2,0	48,0	60	75	75	0,312	1,5
Юбилейная	Сухарей из 5 кг пшеничного хлеба	1,0	5,0	50	—	2,5	50	70	—	—	—

Горькие слабоградусные 30%-ные

Апельсиновая	Апельсиновой корки сушеной	66,0	66,0	50	1,320	33,0	50	80	70	0,28	0,924
Можжевеловая	Можжевеловой ягоды	82,0	82,0	50	0,820	45,0	55	80	70	0,127	0,570
Осенняя	Осенней горькой настойки	14,75	14,75	50	0,172	8,10	55	80	75	0,158	0,130

Продолжение табл. 7

Изделия	Ароматный спирт	Загружено в куб				Выход ароматного спирта					
		сырье в кг	в одно-спиртовой жидкости		содержание эфирного масла в сырье в л	в дкл	в % к загруженной водно-спиртовой жидкости	примерная крепость в обь-емных %	извлечено эфирного масла в % к содержанию его в сырье	примерное содержание эфирного масла в мл на 100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте в л
			количество в дкл	крепость в %							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Тминная	Флодов тмина	32,0	64,0	50	1,6	38,5	60	75	75	0,312	1,2
	можжевеловой ягоды	7,5	7,5	50	0,075	4,2	55	80	70	0,127	0,054

Наливки и настойки сладкие

Апельсиновая	Апельсиновой корки свежей	180,0	90,0	60	3,60	45,0	50	80	70	0,55	2,50
Апельсиновая (на сушеной корке)	Апельсиновой корки сушеной	180,0	180,0	50	3,60	90,0	50	80	70	0,28	2,50
Тминная сладкая	Флодов тмина	20,0	40,0	50	1,00	24,0	60	75	75	0,312	0,750
Отличная	Флодов тмина	27,0	54,0	50	1,35	32,5	60	75	75	0,312	1,00

* В графе „Сырье“ в килограммах указан расход ягод — малины и вишни (свежей или сушеной) — для получения морса I слива, используемого для приготовления соответствующего ароматного спирта.

** В сл... спиртовой жидкости... количество... морса... дружного... перегонного аппарата.

Приготовление настоев и ароматных спиртов готового

Изделие	Ароматный спирт	I слив				Срок настаивания (в сутках)	Настой	
		расход сырья в кг	водно-спиртовая жидкость		содержание эфирного масла в сырье в %		количество	
			количество в дкл	крепость в %			в дкл	в % к заливной жидкости
Ликеры крепкие								
Бенедиктин	Бенедиктина	37,5	22,0	50	0,895	5	14,5	65
Пряный ¹	Пряного ликера	51,0	100,0	50	0,291	3	10,0	10
		74,0	270,0	40	2,955	—	—	—
Ликеры десертные								
Кофейный	Кофе	400,0	400,0	50	—	10	300,0	75
Шоколадный ²	Какао ³	300,0	200,0	60	—	5	120,0	60
Кремы								
Шоколадный	Какао	340,0	225,0	60	—	5	185,0	60
Наливки								
Ароматная	Какао	50,0	33,0	60	—	5	20,0	60
Настойки горькие								
Курская ⁴	Курской белой Цветы:							
	розы	1,0	0,8	50	—	5	0,72	90
	белой акации	0,5	0,4	50	—	5	0,36	90
	черемухи	0,5	0,4	50	—	5	0,36	90
	липы	0,4	0,32	50	—	5	0,29	90
	Фиалковый корень	0,06	0,048	50	—	5	0,04	90

¹ После слива 10 дкл настоя оставшийся настой вместе с ингредиентами загружают в перегонный куб (мускатный орех и пр.), 270 дкл 40%-ной водно-спиртовой жидкости и перегоняют.
² Получение ароматного спирта кофе для "Шоколадного ликера" см. в табл. 7.
³ Какао-порошок должен соответствовать требованиям ГОСТа 108-41 (непрепарованный).
⁴ Настои I и II слива смешивают и перегоняют.
⁵ Во всех случаях в куб перегонного аппарата загружают ингредиенты после слива I настоя; в куб добавляют водно-спиртовую жидкость крепостью 45% в количестве, равном слитому настою.

из сырья после слива I настоя на 1000 дкл изделия

Таблица 8

I слива	Загружено в куб ⁵				Настой II слива	Выход ароматного спирта				Всего эфирного масла в ароматном спирте				
	крепость в %	извлечено эфирного масла в % к содержанию в сырье	водно-спиртовая жидкость			количество в % к заливной жидкости	в дкл	в % к заливной водно-спиртовой жидкости	примерная крепость ароматного спирта в %		извлечено эфирного масла в % к содержанию в сырье	Примерное содержание эфирного масла в мл на 100 мл		
			количество в дкл	крепость в %										
—	65,0	22,0	45	0,315	—	—	—	—	10,0	45—50	80	70	0,22	0,22
49	85,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	10	360,0	40	3,2	—	—	—	—	162,0	45	80	70	0,140	2,25
49	—	400,0	45	—	—	—	—	—	200,0	50	80	—	—	—
59	—	200,0	45	—	—	—	—	—	100,00	50	80	—	—	—
59	—	225,0	45	—	—	—	—	—	112,50	50	80	—	—	—
59	—	33	45	—	—	—	—	—	16,5	50	80	—	—	—
44,4	—	0,72	45	—	0,72	100	43,4	—	—	—	—	—	—	—
44,4	—	0,36	45	—	0,36	100	43,7	—	—	—	—	—	—	—
44,4	—	0,36	45	—	0,36	100	43,7	3,0	80	50	—	—	—	—
44,3	—	0,29	45	—	0,29	100	43,7	—	—	—	—	—	—	—
48,0	—	0,04	45	—	0,04	100	43,7	—	—	—	—	—	—	—

жуют в перегонный куб, добавляют туда еще 74 кг сырья (кориандровое семя, сти и перегоняют.

риропанный).

слива I настоя; в куб добавляют водно-спиртовую жидкость крепостью 45% в

Эфирные масла, применяемые в

Эфирное масло	Удельный вес d		Коэффициент преломления n_D^{20}	Кислотное число	Эфирное число	Растворимость в этиловом спирте крепостью		
	$\frac{20}{20}$	$\frac{20}{20}$				90%	80%	70%
Анисовое (ректификованное)	0,979—0,991	1,552—1,560	—	—	—	1:3	—	—
Кориандровое	0,864—0,877	1,463—1,470	Не более 2	4—20	—	—	—	1:3
Мятное перечное (ректификованное)	0,897—0,912	1,463—1,470	Не более 1,0	—	—	—	—	1:4
Тминное	0,901—0,920	1,484—1,490	Не более 3,0	—	—	1:1	—	—
Укропное	0,895—0,915	1,484—1,491	—	—	—	—	1:4—9	—
Фенхельное	0,845—0,853	1,473—1,475	11—28	11—157	1:7—8	—	—	—
Кардамовое	0,882—0,886	1,464—1,468	1—4	97—129	—	—	1:1—2	—
Гвоздичное	1,043—1,068	1,529—1,537	—	—	—	—	—	1:1,2—2,5
Горько-миндальное	1,050—1,055	1,542—1,546	—	—	—	—	—	1:1—2
Жасминовое	0,920—1,015	1,4607—1,525	1,4—7,8	155—276	—	—	—	—

Таблица 9

ликеро-водочной промышленности

Органолептические показатели		Состав эфирного масла	№ ГОСТа
цвет	аромат		
Бесцветный или светло-желтый	Плодов аниса	Анетол (не ниже 90%), метилхавикол, анисовый кетон, анисовый альдегид, анисовая кислота, ацетальдегид	3173—45
Бесцветный или светло-желтый	Кориандра	<i>d</i> -Линалоол 60—80%, гераниол, борнеол и др.	3175—46
Бесцветный или желтоватый	Мята, охлаждающий	Общее содержание ментола не менее 50%, ментона—не более 18%	3172—46
Прозрачная, бесцветная или желтоватая	Зрелых плодов тмина	Карвон не менее 50%, <i>d</i> -лимонен 40—50%, дигидрокарвон, дигидрокарвон, карвон	3901—47
Бесцветная	Жиропара	<i>d</i> -Карвон 40—60%, <i>d</i> -лимонен, феландрен, парафин	
Желтая или бурожелтая	Апельсина	<i>d</i> -Лимонен около 90%, ненильный и дециловый альдегид 0,2—2,7%, <i>d</i> -линалилол, <i>d</i> -терпинеол, ненильный спирт, их эфиры, метильный эфир антрахиноновой кислоты и др.	
Зеленоватая	Бергамота	<i>l</i> -Линалилацетат 35—45%, <i>d</i> -лимонен, укусовый эфир <i>l</i> -линалилола, <i>l</i> -линалилол, бергаптен (нелетучая часть около 5%)	
Почти бесцветное или слабо-желтое, темнеющее при хранении	Гвоздики	Эвгенол (70—90% и более), ацетэвгенол 2—3%, β -карнофиллен и др.	
Бесцветное	Горького миндаля	Бензальдегид, бензальдегидциангидрин	
Бесцветное или красно-коричневое	Жасмина	Бензилацетат 65%, бензиловый спирт 6%, <i>d</i> -линалилол 15,5%, линалилацетат—6,5%, Индол 2,5%, кетон жасмин 3% и др.	

Эфирное масло	Удельный вес d_{20}^{20}		Коэффициент преломления n_D^{20}	Кислое число	Эфирное число	Растворимость в этиловом спирте крепостью		
	20	20				90%	80%	70%
Кардамоновое: 1) малабарское 2) цейлонское	0,923— 0,941	1,4603— 1,4720	До 4	До 4	94—150 25—70	—	—	1:2—5
	0,8950— 0,9450	1,461— 1,404						
Лимонное	0,856— 0,861	1,473— 1,478	19—39	100—214	В 95% 1:0,5—1	—	—	
Кюрассо	Масло получается из померанцев вестиндийского вида				—	—	—	
Мандариновое	0,854— 0,859	1,475— 1,476	До 1,7	5—11	1:7—10	—	—	
Мятное (кудрявая мята)	0,883— 0,889	1,482— 1,488	До 1	1,5—1,2	—	—	1:2,5	
Неролиевое	0,870— 0,881	1,468— 1,474	До 1,8	19,69	—	1:2	—	
Померанцевое	0,852— 0,856	1,473— 1,475	—	—	1:7—8	—	—	
Розовое	0,8257— 0,8334	1,452— 1,459	0,15— 0,21	22— —23,9	—	—	—	
Розмариновое	0,8954— 0,936	1,4727— 1,4735	0,72— 1,72	7,68— 19,45	1:0,3— —0,8	1:0,5:15	—	
Фенхельное	0,960— 0,980	1,530— 1,510	—	—	1:1	1:5—8	—	
Кориичное (цейлонская кора)	1,023— 1,040	1,581— 1,591	—	—	—	—	1:2—3	

Продолжение табл. 9

Органолептические показатели	Состав эфирного масла	№ ГОСТа
Почти бесцветное То же	Кардамона пряный То же	Терпенилацетат, d - α -терпинеол, цинеол, лимонен, борнеол, сабинен, терпинен, сабинен, терпинеол—4%
Светло-желтое	Лимона	d -Лимонен 90%, цитраль 3,5—5,0%, октилен, α -пинен, β -пинен, гераниол l -камфен, β -феландрен, цитронеллаль, терпинен и др.
—	—	См. константы померанцевого масла
Золотисто-желтое с голубой флуоресценцией	Мандарина	d -Лимонен, альдегиды, метиловый эфир метиллантрациловой кислоты
Бесцветное или желтое	Мята	l -Линалоол 55—60%, l -карвон 5—16%, цинеол, l -лимонен 5—10%
Соломенно-желтое	Цителов прм. франца	l - α -Пинен, l -камфен, d -лимонен, l -линалоол до 30%, гераниол, нерол, метиловый эфир антрациловой кислоты и др.
Светло-желтое	Померанца	d -Лимонен (90% и более), n -дециловый альдегид, d -линалоол, цитраль, d -терпинеол, линалоол, сложный эфир n -каприловой кислоты и др.
Желтоватое с зеленоватым оттенком	Ромы	Гераниол 30—40%, цитронеллол 24—37%, цитраль, эвгенол, нерол, парафин, терпинеол, фарнезол, эфиры 17—20% и др. (общее содержание спиртов 66—75%)
—	—	l - d -Пинен, камфен, цинеол, d -камфора, борнеол, дипентен
Бесцветное, слегка желтоватое	Фенхеля, напомиает запах анисового масла	Анестол 50—60%, d - α -пинен, камфен, α -феландрен, дипентен и др.
Слабо-желтое	Корицы	Кориичный альдегид (65—70%), эвгенол (4—10%), α -пинен, карофилен, l -линалоол, цинеол, l -феландрен и др.

Эфирное масло	Удельный вес d_{20}^{20}	Коэффициент преломления n_D^{20}	Кислотное число	Эфирное число	Растворимость в этиловом спирте крепостью		
					90%	80%	70%
Перуанское (бальзам)	Перуанский бальзам — род смолы из коры дерева						
Коричное китайское (каснеевое масло)	1,054—1,070	1,6—1,606	—	—	—	1:1	1:2—2,5

Продолжение табл. 9

Органолептические показатели		Состав эфирного масла	№ ГОСТа
цвет	аромат		
Коричневая густая	Запах, напоминающий бензойную смолу и ваниль	Перуанский бальзам—род смолы дерева <i>Mughoyleon balsamum var. Peruvianum</i> —эфирного масла около 50%. Состав: циннаменн—смесь бензильных эфиров, бензойной и коричной кислот. Свободная коричная кислота, неролидол (перуиол), фарнезол и коричный спирт, ванилин и др.	
Слабо-желтое	Китайской корицы	Коричный альдегид 70—93%. Кумарин, салициловый альдегид, бензальдегид, метил салицилальдегид, коричная, салициловая и бензойная кислоты и др.	

Растения, используемые как сырье при изготовлении ликеро-водочных изделий

Русское название	Латинское название	Семейство	Используемые части	Содержание эфирного масла в %		Максимальная влажность в %
				среднее	пределы	
Аир болотный	<i>Acorus calamus</i> L.	Ароидные	Корневища	2,5	2—3	15
Анис звездчатый (бадьян)	<i>Illicium verum</i> Hook.	Магнолиевые	Плоды	6,0	5—7	10
Анис обыкновенный	<i>Anisum vulgare</i> Gaerth (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	Зонтичные	Плоды	3,0	2—3	12
Апельсин	<i>Citrus sinensis</i> Osbeck	Рутовые	Корка сушеная	2,0	1,5—2,5	12
Арника горная	<i>Arnica montana</i> L.	Сложноцветные	Цветочные корзинки	0,5	0,5—1,0	13
Ваниль	<i>Vanilla planifolia</i> Andr	Ярышиниковые	Плоды	0,6	0,5—3,0 (ванилин) 0,07—0,6	28
Валериана лекарственная	<i>Valeriana officinalis</i> L.	Валерьяновые	Корневища и корни	0,85	0,5—1,2	16
Вахта трехлистная (трифоль)	<i>Menyanthes trifoliata</i> L.	Вахтовые	Листья	—	—	14
Гвоздика	<i>Eugenia caryophyllata</i> Thienb. (<i>Caryophylus aromaticus</i> L.)	Миртовые	Нераспустившиеся почки цветов	16,0	16—25	8
Горечавка желтая	<i>Gentiana lutea</i> L.	Горечавковые	Корни	0,1	(генциан-пикрин)	14
Горец змеиный (аптечный)	<i>Polygonum bistorta</i> L.	Гречишные	Корни	—	—	13

Продолжение табл. 10

Русское название	Латинское название	Семейство	Используемые части	Содержание эфирного масла в %		Максимальная влажность в %
				среднее	пределы	
Дягиль аптечный (лекарственный)	<i>Archangelica officinalis</i> Hoffm (Moench)	Зонтичные	Корневища, корни	0,5	0,35—1,0	14
Донник лекарственный (желтый)	<i>Melilotus officinalis</i> Desr	Бобовые	Листья и верхушки цветущих стеблей	0,5	(кумарин)	14
Душица обыкновенная	<i>Origanum vulgare</i> L.	Губоцветные	Верхушки цветущих стеблей	0,25	0,15—0,4	12
Дуб летний и зимний	<i>Quercus pedunculata</i> Ehrh. (<i>Quercus robur</i> L.)	Пасленовые	Жолуди и древесина (стружка)	—	—	11
Дубровка-лапчатка-узик	<i>Potentilla tormentilla</i> Schrank.	Розоцветные	Корневища	—	—	14
Зубровка душистая (северная)	<i>Hierochloe odorata</i> Wahlb (L.)	Злаковые	Надземная часть с удаленными прикорневыми листьями и соцветиями	2,0	(кумарин)	13
Зверобой пронзенный обыкновенный	<i>Hypericum perforatum</i> L.	Зверобойные	Цветы и листья	0,1	0,05—0,15	13
Имбирь	<i>Zingiber officinalis</i> Roscoe	Имбирные	Корневища	1,0	1—3,0	13
Ирис флорентийский (касатик, фиалковый корень)	<i>Iris florentiana</i> L.	Ирисовые	Корневища	0,15	0,1—0,2	14
Иссоп обыкновенный (лекарственный)	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Губоцветные	Надземные части без деревянистых частей	0,55	0,2—0,9	14

Продолжение табл. 10

Русское название	Латинское название	Семейство	Используемые части	Содержание эфирного масла в %		Максимальная влажность в %
				среднее	пределы	
Калган Кардобенедикт	<i>Alpinia officinarum</i> Hance <i>Spicus benedictus</i> L.	Имбирные Сложноцветные	Корневища Листья и верхушки цветущих стеблей	1,0	0,5—1,0	13
				—	—	14
Кардамон	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton.	Имбирные	Плоды	4,5	3,5—8,0	12
Колюрия гравилатовидная	<i>Coluria geoides</i>	Розоцветные	Корневища и корни	1,0	0,5—1,5	14
Кориандр посевной	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Зонтичные	Плоды	1,0	0,8—1,2	13
Кассия	<i>Cinnamomum</i> Cassia Blume	Лавровые	Кора	0,75	1,0—2,0	10
Коричное дерево цейлонское	<i>Cinnamomum Zeylanicum</i> Breyn	Лавровые	Кора	0,75	0,6—1,0	10
Кофе	<i>Coffea arabica</i> L.	Мареновые	Плоды (бобы)	0,75 —2,5	Кофеин	13
Кюрассо	<i>Citrus aurantium viridis</i> Risso	Рутовые	Корка сушеная	0,12 1,5	Кофеоль 1—3,0	12
Кубеба	<i>Piper cubeba</i> L.	Перечные	Плоды	12,0	10—18	8
Лавр благородный	<i>Laurus nobilis</i> L.	Лавровые	Листья сушеные	1,0	0,5—3,0	14
Лимон	<i>Citrus limon</i> Burm	Рутовые	Корка сушеная	2,0	1,5—2,5	12
Липа сердцевидная и сердцелистная	<i>Tilia cordata</i> Mill; <i>Tilia cordifolia</i> Bess.	Липовые	Цветы	0,04	—	12
Майоран садовый	<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Organum majorana</i> L.)	Губоцветные	Цветы и листья	1,0	0,7—3,5	13

Продолжение табл. 10

Русское название	Латинское название	Семейство	Используемые части	Содержание эфирного масла в %		Максимальная влажность в %
				среднее	пределы	
Мандарин	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Рутовые	Корка сушеная	2,0	1,0—3,0	12
Мелисса лекарственная (лимонная)	<i>Melissa officinalis</i> L.	Губоцветные	Листья и верхушки цветущих стеблей	0,1	0,05—0,15	14
Миндаль обыкновенный (горький)	<i>Amygdalus communis</i> L.	Розоцветные	Ядро плода	0,55	0,5—0,6	12
Можжевельник обыкновенный	<i>Juniperus communis</i> L.	Кипарисовые	Шишко-ягода (со- плодие)	1,0	0,5—1,5	20
Мускат	<i>Myristica fragrans</i> Houtt	Мускатные	Плоды—орехи	11,0	7,0—15,0	10
Мускат	<i>Myristica fragrans</i> Houtt	Мускатные	Оболочка плодов (цвет)	8,5	4,0—15,0	10
Мята курчавая (куд- рявая)	<i>Mentha crispa</i> L.	Губоцветные	Листья	0,5	0,5—1,5	14
Мята перечная	<i>Mentha piperita</i> L.	Губоцветные	Листья	1,5	0,8—2,2	14
Померанец	<i>Citrus aurantium</i> L.	Рутовые	Корка сушеная	2,0	1,5—2,5	12
Померанец — цвет	<i>Citrus aurantium</i> L.	Рутовые	Цвет	0,11	0,08—0,14	12
Померанец	<i>Citrus aurantium</i> L.	Рутовые	Недозревший плод— орех	Около 1%	—	12
Перец стручковый красный	<i>Capsicum annuum</i> L.	Пасленовые	Плоды целые	0,8	0,5—1,6 (капсаицин)	14
Полынь эстрагонов- вая (тархун, эст- рагон)	<i>Artemisia dracunculul</i> L.	Сложноцветные	Листья и верхушки стеблей	0,4	0,3—0,9	13

Продолжение табл. 10

Русское название	Латинское название	Семейство	Используемые части	Содержание эфирного масла в %		Максимальная влажность в %
				среднее	пределы	
Перец черный сингапурский	<i>Piper nigrum</i> L	Перечные	Незрелые плоды (черный перец)	2,0	1,5—2,5	10
Перец душистый (гвоздичный)	<i>Pimenta officinalis</i> Berg	Миртовые	Незрелые плоды	6,0	3,0—9,0	6,0
Первоцвет весенний лекарственный (буковица белая)	<i>Primula officinalis</i>	Первоцветные	Цветы и листья	—	—	12
Полынь горькая (абсент)	<i>Artemisia absinthium</i> L	Сложноцветные	Листья и верхушки стеблей	0,4	0,4—0,9	13
Розмарин лекарственный	<i>Rosmarinus officinalis</i> L	Губоцветные	Цветы и листья	0,5	0,2—0,8	13
Ромашка лекарственная обыкновенная	<i>Matricaria chamomilla</i> L	Сложноцветные	Цветочные корзинки	0,4	0,3—0,5	14
Смородина черная	<i>Ribes nigrum</i> L	Камнеломовые	Листовые почки	Около 0,75		14
Тимьян	<i>Thymus vulgaris</i> L	Губоцветные	Надземная часть без деревянистой части ствола	0,75/0,5—1,0		13
Тмин обыкновенный	<i>Carum carvi</i> L	Зонтичные	Плоды	5,0	3,0—7,0	13

Продолжение табл. 10

Русское название	Латинское название	Семейство	Используемые части	Содержание эфирного масла в %		Максимальная влажность в %
				среднее	пределы	
Тысячелистник обыкновенный (белая кашка)	<i>Achillea millefolium</i> L	Сложноцветные	Верхушки цветущих стеблей	0,3	0,12—0,48	13
Тимьян ползучий (чабрец)	<i>Thymus serpyllum</i> L	Губоцветные	Листья и цветы	0,3	0,15—0,6	13
Укроп пахучий	<i>Anethum graveolens</i> L	Зонтичные	Плоды	3,0	2,5—3,5	12
Хинное дерево	<i>Cinchona succirubra</i> Pav; <i>Cinchona calisaya</i> Wedd	Мареновые	Кора	До 13% хинина		13
Черемуха обыкновенная	<i>Radus racemosa</i> Gilib (Lam)	Розоцветные	Цветы и плоды	—	—	—
Чай китайский	<i>Thea sinensis</i> L. (<i>Thea sinensis</i> Sims)	Чайные	Листья (черный байховый)	До 3% теина		7,5
Шалфей лекарственный	<i>Salvia officinalis</i> L	Губоцветные	Листья	1,5	1,5—2,5	14,0
Шоколадное дерево	<i>Theobroma cacao</i> L	Стрекулиевые	Плоды бобы	Около 1,5% теобромина 0,4 кофеина		Бобы какао 15% Какао-порошок 6%

Таблица 10а

		Семейство	Средний вес плода в г	Используемая часть	Выход корки в % от веса плода	Выход цедры в % от веса плода
Апельсины	Citrus sinensis Osbeck	Рутовые	100—180	Корка плодов	25	20
Лимоны	Citrus limon Burm	То же	80—100	То же	30	23
Мандарины	Citrus reticulata Blanco	"	60—100	"	28	—
Померанец	Citrus aurantium L.	"	120—190	"	35	25

Продолжение табл. 10а

	Содержание эфирного масла в %			Влажность не более
	в корке	в цедре	среднее	
Апельсины	0,8—2,5	1—3,0	2,0	70
Лимоны	0,7—2,5	1,0—3,5	2,25	70
Мандарины	1,5—2,5	—	2,0	70
Померанец	1,0—2,0	1,3—3,0	2,1	70

Примечание. Среднее содержание эфирного масла приведено на основании результатов работ ЦНИИСПа. Содержание эфирного масла в % (и пределы) принято на основании: 1) данных ГОСТа и ОСТА; 2) экспериментальных данных ЦНИИСПа и отечественной литературы; 3) по данным об импортных видах сырья, приведенным в отечественной и иностранной литературе.

Редактор В. Н. Федина
Техн. редактор Зарицкая Л. Н.

Сдано в набор 16/IV 1962 г.
Подписано к печати 26/VII 1962 г.
Т 08440 Бумага 84X1081/32
7 печ. л. = 11,48 усл. п. л. 12,17 уч.-изд. л.
1987 Заказ 192 Цена 71 коп.
Тираж 3000 экз.
Пищепромиздат

Московская типография Госоргтехиздата,
Москва Ж-88,
Южно-портовый 1-й пр., 17.

Замеченные опечатки в работе ЦНИИСПа «Рецептуры ликеров, наливок, пуншей, десертных напитков, настоек»

Страница	Строка	Графа	Напечатано	Следует читать
20 таблица	2-я сверху после головки	1-я справа	0,073	0,029
32	13-я снизу	—	крепостью 16%	крепостью 18%
39	8-я сверху	—	56 мм	57 мм
83 таблица	6-я снизу	1-я справа	0,300	3,0
106	10-я сверху	—	высший балл — 3	высший балл — 2
136 таблица	3-я снизу	1-я слева	Меловая эссенция	Медовая эссенция
140	11-я сверху	—	Купаж на 100 дкл	Купаж на 1000 дкл
189	2-я сверху	—	морсов из свежего пло- доягодного сырья	морсов из плодоягодного сырья
192 таблица	строки 1-я, 2-я, 3-я после головки	1-я справа	7,0 сердцевина 8,0	7,0 8,0 сердцевина
196 таблица	8-я сверху после головки	2-я и 3-я справа	85 0,0935	95 1,05
203 таблица	2-я сверху после головки	2-я слева	25,0	10,0
212 таблица	2-я снизу	2-я слева	Organum	Organum