

## Порядок сборки купажа

Купажирование (сборка купажа) - смешение различных компонентов напитка производят в купажных чанах эмалированных или из нержавеющей стали, герметизированных для предотвращения потерь спирта, оснащенных мешалками якорного или лопастного типа (стационарными или переносными), вместимостью 350-500 дал. Чан должен быть оснащен мерным стеклом для измерения объема. Коэффициент заполнения чанов - 0,8-0,9.

Купажные чаны не отличаются от описанных ранее в разделе «Купажирование водки». На отдельных заводах до сих пор применяют деревянные (дубовые) чаны. Необходимо помнить, что для предотвращения потерь спирта при вытеснении воздуха из емкостей (купажных, а также сборников и мерников) наливаемой в них водно-спиртовой жидкостью, следует соединить их со спиртоловушкой.

Как правило, цветные и бесцветные, горькие и сладкие изделия купажируют в отдельных емкостях. Над чаном на специальной предкупажной площадке устанавливают набор мерников для всех компонентов будущего купажа (включая спирт и исправленную воду).

До приготовления смеси производят точный замер объемов составных частей купажа в мерниках, вносят их в купажный чан, перемешивают купаж после подачи в чан каждой его составной части. Окончательное перемешивание производят в течение 20-30 мин в конце сборки купажа (в отдельных случаях допускается перемешивание мешалками заменять смешением центробежным насосом по принципу «сам на себя»).

Купажирование с использованием плодово-ягодных полуфабрикатов производят в следующем порядке:

вносят соки, морсы и часть умягченной воды ( $1/3$  расчетного количества);

затем последовательно спирт, умягченную воду ( $1/3$  расчетного количества), сахарный сироп, лимонную кислоту, красители и воду (последнюю  $1/3$  для доведения купажа до заданного объема).

Купажирование с использованием настоев и ароматных спиртов: последовательно вносят настои, ароматные спирты, спирт, часть воды ( $1/2$  расчетного количества);

затем сахарный сироп, красители и воду ( $1/2$  расчетного количества для доведения купажа до заданного объема).

Лимонную кислоту вносят в купаж в виде водного раствора, эфирные масла - в виде спиртового раствора (соотношение масел и спирта 1 : 10), синтетические красители - в виде раствора их в горячей воде, реже - в изделия, колер - в виде водного раствора (соотношение колера и воды 1 : 1). В тех случаях, когда в купаже имеются интенсивно окрашенные полуфабрикаты, сначала добавляют 80% расчетного количества красителя, и только после корректировки купажа и определения его цветности -

оставшуюся часть.

Средняя продолжительность составления купажа объемом 350-500 дал (в мин):

горьких изделий	60-90;
сладких изделий	90-120;
ликеров и кремов	120-180.

В конце купажирования из чана отбирают пробу для определения, как органолептических свойств напитка, так и содержание: спирта, экстракта, сахара, кислоты, цветности и других показателей (например, содержание кумарина). В случае их несоответствия заданным рецептурой производят корректировку добавлением тех или иных компонентов, вновь перемешивают 20-30 минут и повторно отбирают пробу.