Введение ингредиентов и биологически активных добавок

В качестве ингредиентов ГОСТ Р 51355-99 разрешает применение:

- сахара-рафинада и сахара-песка рафинированного по ГОСТ 22;

- натрия двууглекислого по ГОСТ 2156;

- кислот: уксусной по ГОСТ 6968 или ГОСТ 61, лимонной по ГОСТ

908, соляной по ГОСТ 3118, молочной по ГОСТ 490;

- соли поваренной по ГОСТ Р 51574;

- калия марганцовокислого по ГОСТ 20490;

- глицерина по ГОСТ 6824;

- меда натурального по ГОСТ 19792;

- ароматных спиртов и настоев, полученных из ароматического растительного сырья и ректификованного спирта;

- эфирных масел, ароматизаторов, пищевых добавок и других видов пищевых продуктов и материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Низкомолекулярные добавки - это сахар, кислоты, соль, глицерин, перманганат натрия и пр. Основная цель применения - смягчение вкуса (сахар, глицерин, кислоты) или коррекция качества спирта (окисляемость - перманганат калия, щелочность кислоты или питьевая сода). Все они вносятся в сортировку до угольной фильтрации (в случае применения непрерывных схем приготовления сортировки - дозируются в водную линию до смесителя), поскольку их сорбция углем незначительна. Сахара и глицерин допускается вносить как в сортировку, так и в готовую водку.

К пряно**-**ароматическим добавкам относятся мёд, настои, эфирные масла и ароматные спирты. Цель введения - придание водке специфического аромата и вкуса, коррекция их погрешностей (в первую очередь это относится к меду). Вносятся в водку только после угольной фильтрации (в доводной чан), поскольку возможна их сорбция углем, что приводит к его преждевременному истощению. Возможно также образование различных коллоидов, физически перекрывающих транспортные поры угля.

Марганцовокислый калий добавляют к сортировке в виде водного раствора до введения сахарного сиропа в количестве от 1 до 10 г на 1000 дал сортировки (водки «Русская», «Экстра») для корректировки окисляемости (перманганат калия окисляет ацетальдегид до уксусной кислоты, положительно влияющей на вкус спирта).

Гидрокарбонат натрия Е500 (питьевая сода) добавляют для корректировки щелочности сортировки или исправленной воды. Гидрокарбонат натрия используется в рецептурах водок «Старорусская», «Аристократ», «Кузьмич на все случаи жизни».

Раствор уксуснокислого натрия Е262 приготовляют нейтрализацией ледяной уксусной кислоты Е260 гидрокарбонатом натрия Е500(водки «Московская особая», «Старорусская», «Золотое кольцо»).

Сахар и другие моносахара вводит в сортировку в виде сахарного си-

ропа (в том числе инвертированного). Сахар используется при приготовлении водок «Экстра», «Столичная»; глюкоза (декстроза, виноградный сахар) - «Ликсар Люкс», «Почтенная»; лактоза (молочный сахар) - «Невский проспект», «Вальс Бостон»; сорбит Е420 (сахаро-заменитель - сладкий многоатомный спирт группы полиолов) («Гулеев»); фруктоза (левулоза, фруктовый сахар) - «Русский бриллиант», «Калевала».

Кислоты являются традиционным смягчителем вкуса спирта в водках.

Используют практически все разрешенные для использования в пищевых целях: аскорбиновую Е300 («Владимир Мономах», «Русский размер»); винную (виннокаменную) Е334 («Samson de Luxe», «Прионежская»); глютаминовую («На троих»); лимонную Е330 («Гжелка», «Юрий Долгорукий»); молочную Е270 («Самарская»); соляную Е507 («Державная»); уксусную Е260 («Кристалл»); фумаровую Е297 («Господа Офицеры»); яблочную Е296 («Старая Москва»); яблочный уксус («Львовская»).

Глицерин Е422 смягчает вкус водки, придает ей вкусовую наполненность («Калашников», «Исток оригинальная Люкс»).

Соль поваренная в умеренных дозах создает мягкие тона послевкусия (йодированная - «Калашников»)