

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%.