

ДЕРЖАРХОПРОМ УКРАЇНИ
КОНЦЕРН "УКРСПИРТ"

ЗАТВЕРДЖЕНО

Перший заступник голови правління
концерну "Укрспирт" - головний
інженер

С.Ф. Гончар С.Ф. Гончар

" 14 " *грудня* 1994 р.

РЕЦЕНТУРИ

ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІХ НАПЮЇВ І ГОРІЛЮК

РОЗРОБЛЕНО

УкрДіспиртБіопрод

Директор

В.К. Янчевський В.К. Янчевський

" 14 " *грудня* 1994 р.



м.Київ - 1994 р.

П Е Р Е Д М О В А

Українським науково-дослідним інститутом опярту та біотехнології продовольчих продуктів розроблено збірник рецептур лікєро-горілчаньх напоїв та горілок на основі збірника "Рецептури лікєро-горілчаньх виробів і горілок", М., 1981 р. та окремих рецептур, затверджених в період 1979-1993 рр.

До збірника звійшли рецептури напоїв, розроблені лікєро-горілчаньними заводами та науково-дослідними інститутами України. У збірнику рецептури узгоджені з технологічною інструкцією, нормативами на напівфабрикати та сировину.

Рецептури напоїв доповнені даними для приготування напівфабрикатів з врахуванням результатів науково-дослідних робіт інститутів та досвіду лікєро-горілчаньх заводів.

Збірник рецептур передбачає підвищення якості лікєро-горілчаньх напоїв за рахунок:

- визначення оптимального вмісту напівфабрикатів і компонентів у напоях;
- підвищення вимог до якості сировини та напівфабрикатів;
- використання нових видів вітчизняної сировини та нових видів вітчизняних і закордонних напівфабрикатів.

Крім того, збірник дає можливість:

- складати рецептури за єдиною установленою формою;
- узгодити з отандартом фізико-хімічні показники готової продукції;
- використати уніфіковану технологічну інструкцію по одержанню напівфабрикатів.

Технологічні інструкції до рецептур та норматив передбачають раціональні способи переробки сировини, які можуть бути використані при розробці нових видів напоїв.

Впровадження рецептур напоїв, приведених у збірнику, а також уточнених технологічних інструкцій до рецептур і нормативів на підприємстві забезпечить випуск високоякісних горілок і лікєро-горілочних напоїв та ефективного використання сировини.

Збірник рецептур лікєро-горілочних напоїв і горілок складається з двох розділів: 1/ лікєро-горілочні напої і 2/ горілки; включає інструкцію по приготуванню лікєро-горілочних напоїв, рецептури лікєро-горілочних напоїв та горілок, а також додатки до інструкцій та рецептур.

Збірник рецептур розроблено відділом технології екстрактів і концентратів напоїв УкрДіспіртОіспрод /зав.відділом, к.т.н. Ковальчук В.П., наук.спів. Муравель С.О., мл.наук.спів. Волошина О.В. і Чехун М.Г./.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ПРИГОТУВАННЮ ЛІКЄРО-ГОРІЛОЧНИХ НАПОЇВ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Лікєро-горілочні напої готують на натуральній сировині. Плоди, ягоди, сушена рослинна сировина, ефірні олії, цукор, спирт, лимонна кислота та барвники повинні відповідати вимогам відповідних стандартів або технічній документації, затвердженій в установленому порядку.

Рослинна сировина, ароматизатори, барвники та інші харчові добавки повинні мати дозвіл Міністерства охорони здоров'я України для використання у лікєро-горілочному виробництві.

2. Для приготування лікєро-горілочних напоїв використовують воду, якість якої повинна відповідати санітарним нормам на воду питну згідно ІОСТ 2874-82 та вимогам технологічного регламенту, твердістю до 1 мг.екв/дм³ для природної непом'якшеної води і до

0,2 мг.екв/дм³ для пом'якшеної води.

3. В лікєро-горілочних напоях повинні визначатись показники, які приведені у затверджених рецептурах:

а/ у напоях, які приготовлені а використанням плодово-ягідної сировини - міцність, масова концентрація загального екстракту, масова концентрація цукру, масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, інтенсивність забарвлення, а також органолептичні показники: колір, смак, аромат;

б/ у напоях, які приготовлені на сушеній рослинній сировині або ефірних оліях:

в лікєрах - міцність, масова концентрація загального екстракту, масова концентрація цукру, інтенсивність забарвлення та органолептичні показники;

в аперитивах, настояках напівоолодких олабоградусних - міцність, масова концентрація загального екстракту, масова концентрація цукру, масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, інтенсивність забарвлення та органолептичні показники;

в бальзамах - міцність, масова концентрація загального екстракту та органолептичні показники;

в настояках гірких, для приготування яких застосовують опротовані соки та мороз - міцність, масова концентрація загального екстракту, масова концентрація цукру, масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, інтенсивність забарвлення;

в настояках гірких і настояках гірких олабоградусних - міцність, інтенсивність забарвлення та органолептичні показники.

4. Кількість напідприємств, яка необхідна для приготування купажу, розраховується олідуючим чином:

а/ з плодово-ягідної сировини, яка необхідна для приготування купажу, з їх виходами із стандартної сировини середньої якості ^{згідно} вмісту масової концентрації загального екстракту /кількість екст-

рактору в кілограмах вказано в рецептурах/;

б/ із ефіроолійної сировини - відповідно їх виходам із стандартної сировини середньої якості по вмісту ефірної олії /кількість ефірної олії, що вноситься з кожним видом сировини, і загальний вміст ефірної олії, що вноситься з ароматним спиртом або настоєм, що вказані в рецептурі/.

5. Витрати сировини кожного виду вказані в рецептурах із розрахунку на 1000 дал напоїв.

6. Способи одержання напівфабрикатів: спиртованих соків, морсів, настоїв, ароматних спиртів та основні технологічні показники приведені в інструкції по приготуванню напівфабрикатів і в відповідних таблицях додатку 4/1,2,3,4,5,6,7 і 8/.

7. Ефірні олії, які призначені для введення в купаж, попередньо розчиняють у спирті вищої очистки міцністю 96,2%. Співвідношення між ефірною олією і спиртом вказано в рецептурах скорочено 1:10 /одиниця означає масу олії в кілограмах, 10 - об'єм спирту в дм³/.

8. Ланілін вносять в купаж в вигляді розчину в 96,2%-ному спирті, який готують з розрахунку 1 кг на 10 дм³.

9. Барвники вносять в купаж, попередньо розчинивши їх у воді або купажі. Кількість барвника вказана в рецептурі у кілограмах /колер, індигокармін, тартазин, харчовий червоний барвник і енобарвник/.

Коротка характеристика барвників і способи приготування їх розчинів приведені в додатку 1.

10. Цукровий сироп для кремів, деяких лікерів і наливок згідно рецептур повинен мати концентрацію 73,2%, що відповідає вмісту 1000, 95 г цукру в 1 дм³ сиропу.

Для інших осолоджених напоїв застосовують цукровий сироп концентрацією 65,8%, тобто з вмістом цукру 869,3 г в 1 дм³ сиропу.

Для приготування кремів і безбарвних лікерів застосовують цукор-рафінад і цукор-пісок рафінований згідно ГОСТ 22-78, для інших виробів можна застосовувати цукор-пісок згідно ГОСТ 21-78 і цукор рідкий згідно ОСТ 18-170-74, категорії "Вища".

При приготуванні цукрового сиропу з вмістом 73,2% цукру необхідно додати 0,08% лимонної кислоти для часткової інверсії цукру.

При розрахунку загальної кількості цукру у напоях з медом і портвейном необхідно враховувати цукор, введений з цими компонентами, приймаючи вміст його в меду 75% до маси меду, в портвейні - 10г/100 см³.

11. Патоку задають у купаж у вигляді сиропу з вмістом сухих речовин приблизно 54г/100 г. З 1 кг патоки після розчинення водою одержують 1,1 дм³ паточного сиропу.

При розрахунку купажу вміст екотрактивних речовин в патоці приймають рівним 78,0%, вміст цукру - 32,6%.

12. Лимонну кислоту перед введенням в купаж розчиняють у воді. Кількість лимонної кислоти, що витрачають для інверсії цукру в 73,2%-ному сиропі, враховують при розрахунку загального вмісту кислот у напоях.

13. Для приготування лікеро-горілчанячих напоїв застосовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно ГОСТ 5962-67.

ФОРМА РЕЦЕПТУРИ

Кожна рецептура побудована за схемою.

1. Показники напоїв: фізико-хімічні - міцність, масова концентрація загального екстракту, масова концентрація цукру, масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту та інтенсивність забарвлення; органолептичні - колір, смак, аромат.

2. Найменування і кількість напівфабрикатів для приготування 1000 дал напоїв.

В рецептурах напоїв, які приготовлені на напівфабрикатах плодово-ягідної сировини, вказано кількість екстракту в кілограмах на 1000 дал. В рецептурах напоїв на напівфабрикатах із ефіроолійної сировини вказана кількість ефірної олії в дм³ на 1000 дал.

3. Найменування і витрати сировини для приготування 1000 дал виробів.

В витратах ефіроолійної сировини вказана кількість ефірної олії, що вноситься з кожним видом сировини.

Примітка. При розрахунку купажу необхідно враховувати.

Вміст загального екстракту, що вказаний в фізико-хімічних показниках напоїв, складається з екстрактивних речовин, що вносяться у купаж з спиртованими соками, морсами, цукровим сиропом, лимонною кислотою, патокою, портвейном і медом /якщо останні входять у купаж/.

Вміст цукру, який вказаний в фізико-хімічних показниках, складається із цукру, що вноситься в купаж із спиртованими соками, морсами, а також цукру в цукровому сиропі, цукру в патоці, портвейні, меду /якщо останні входять у купаж/.

Кислотність, що вказана в фізико-хімічних показниках, складається з кислот в спиртованих соках, морсах, кислоти лимонної, яка була застосована для доведення масової концентрації кислот до вказаної в показниках рецептури і кислоти лимонної для інверсії цукру, коли застосовують 73,2%-ний цукровий сироп.

ПРИКЛАДИ РОЗРАХУНКУ КУПАЖУ

1. Настоявка "ВИШНЕВА" / на напівфабрикатах із плодово-ягідної та рослинної сировини /.

Фізико-хімічні показники:

міцність, % - 18
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 21,54
 масова концентрація цукру, г/100 см³ - 20,00
 масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,40

колір /інтенсивність забарвлення/ по ФЕХ: при $\lambda = 536 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ D не менше 0,330

Органолептичні показники:

колір - вишнево-червоний
 смак - кисло-солодкий
 аромат - свіжих вишень

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Чорничний морс I і II зливу	дм ³	216,0	24,6
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін /1:10/	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2083,0	1810,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	8,0	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 18%	

Фізико-хімічні показники напівфабрикатів, прийняті для розрахунку рецептури за нормативною документацією

Напівфабрикати	Міцність, %	Вміст, г/100 см ³		
		Цукру	Екстракту	Кислот в перерахунку на лимонну
Вишневий спиртований сік	25,0	5,80	10,4	1,0
Чорничний морс I і II зливу	45,0	6,80	11,4	0,8
Цукровий сироп 65,8 %-ний	-	86,93	86,93	-

Фізико-хімічні показники цехових напівфабрикатів

Напівфабрикати	Міц- ність, %	Вміст, г/100 см ³		
		Цукру	Екстракт	Кислот в пе- рерахунку на лимонну
Вишневі спиртований сік	24,8	5,4	10,0	1,2
Чорничний морс I і II зливу	44,2	7,0	10,5	0,8
Настій мигдалю I і II зливу	52,2	-	-	-
Цукровий сироп 66,0 %-ний	-	87,28	87,28	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний	96,5	-	-	-

Напівфабрикати. Витрати напівфабрикатів в дм³ для приготування купажу розраховують шляхом ділення кількості екстракту, внесеного з кожним із вказаних в рецептурі напівфабрикатів, на масову концентрацію загального екстракту кожного цехового напівфабрикату за рецептурою /в кг/дм³/. Таким чином, необхідно внести в купаж:

вишневого спиртованого соку:

$$\frac{312,0 \cdot 1000}{10,0 \cdot 10} = 3120,0 \text{ дм}^3,$$

чорничного морсу I і II зливу:

$$\frac{24,6 \cdot 1000}{10,5 \cdot 10} = 234,2 \text{ дм}^3.$$

Лимонна кислота. Кількість лимонної кислоти в кілограмах, яку необхідно внести в купаж, розраховують як різницю між загальним вмістом кислот в напої /згідно масовій концентрації кислот в перерахунку на лимонну 0,4 г/100 см³/ та кількістю кислот, внесених з напівфабрикатами.

Вміст кислот в напої має бути:

$$\frac{0,4 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 40,0 \text{ кг.}$$

Треба внести лимонної кислоти:

$$40,0 - \left(3120 \cdot \frac{1,2 \cdot 10}{1000} + 234,2 \cdot \frac{0,8 \cdot 10}{1000} \right) = 40 - 39,3 = 0,7 \text{ кг.}$$

Цукор. Витрати цукру в кілограмах розраховують як різницю між загальним вмістом цукру в напої /згідно масовій концентрації цукру/ та кількістю цукру, внесеного в купаж з напівфабрикатами.

Таким чином, при масовій концентрації цукру в напої 20,0 г/100 см³ в купажі повинно бути цукру:

$$\frac{20,0 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 2000 \text{ кг.}$$

Треба внести в купаж цукру:

$$2000 \text{ кг} - \left(3120 \cdot \frac{5,4 \cdot 10}{1000} + 234,2 \cdot \frac{7,0 \cdot 10}{1000} \right) = 1815,12 \text{ кг,}$$

або цукрового сиропу концентрацією 87,28 г/100 см³

$$1815,12 \cdot \frac{87,28 \cdot 10}{1000} = 2079,6 \text{ дм}^3.$$

Спирт. В напої міцність 18% вміст спирту повинен бути:

$$\frac{18 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 1800 \text{ дм}^3 \text{ безводного спирту.}$$

Треба внести в купаж безводного спирту:

$$1800 - \left(3120 \cdot \frac{24,8}{100} + 234,2 \cdot \frac{44,2}{100} + 80 \cdot \frac{52,2}{100} \right) = 880,96 \text{ дм}^3,$$

або спирту міцність 96,5% : $880,96 \cdot \frac{100}{96,5} = 912,9 \text{ дм}^3.$

Вода. Боду в купаж додають, доводячи об'єм до заданого, за мірною шкалою купажного чану.

В купаж вносять ванілін і перевіряють інтенсивність забарвлення.

Згідно з приведеним розрахунком купажу настойки "Вишнева" цехових напівфабрикатів потрібно:

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3120,0	312,0
Чорничний морс I і II зливу	дм ³	234,2	24,6
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін /1:10/	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 66,0 %-ний	дм ³	2079,6	1815,12
Лимонна кислота/для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	0,7	0,7
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	912,9	-
Вода	дм ³	Для доведення об'єму до 1000 дал	

2. Лікер "ЛИМОННИЙ" /на напівфабрикатах із ефіроолійної сировини/

Фізико-хімічні показники:

міцність, % - 25

масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 40,0

масова концентрація цукру, г/100 см³ - 40,0

колір /інтенсивність забарвлення/ по ФЕК:

при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,260 + 0,320$

Органолептичні показники:

колір - золотистий

смак - солодкий

аромат - лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екотрактивних речовин, кг
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	540,0	3,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,7	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%		
Витрати сировини на 1000 дал, кг				
Лимонна шкірка свіжа	-	160,0		
/вміст ефірної олії - 4,05 дм ³ /				

С и р о в и н е. В рецептурі прийнято, що в 100 г свіжої лимонної шкірки міститься 2,25 см³ ефірної олії /відносна густина ефірної олії умовно прийнята за одиницю/. Згідно аналізу цехової сировини вміст ефірної олії в шкірці - 2,0 см³/100 г.

Кількість лимонної шкірки в кілограмах, необхідну для приготування лікера, розраховують шляхом ділення кількості ефірної олії в літрах в сировині на встановлений вміст ефірної олії у цеховій сировині:

$$\frac{4,05 \cdot 1000}{2,0 \cdot 10} = \frac{4,05}{0,020} = 202,5 \text{ кг.}$$

При стриманні ароматного спирту дотримуються співвідношення 60 %-ної водно-спиртової рідини та лимонної шкірки свіжої, ^{яке} вказане в табл.7 додатку 4; вихід ароматного спирту 75%-ної міцності складає 60% від залитої водно-спиртової рідини або 60,75 дал; відбір ефірної олії - 75% від вмісту олії в сировині, або 3,03 дм³.

С п и р т. Кількість спирту міцністю 96,2%, необхідну для приготування купажу, визначають як різницю між вмістом спирту в напої /згідно міцності напою/ та кількістю спирту, внесеного з

ароматним спиртом лимонної шкірки.

При міцності лікеру 25% вміст спирту в купажі становить:

$$\frac{25 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 2500 \text{ дм}^3 \text{ в.о.}$$

В купаж треба внести спирту міцності 96,2% :

$$\left(2500 - 607,5 \frac{75}{100} \right) : \frac{96,2}{100} = 2125,1 \text{ дм}^3$$

Ц у к о р. При масовій концентрації цукру в лікарі 40 г/100 см³ в купажі повинно бути:

$$\frac{40 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 4000 \text{ кг.}$$

Таким чином, в купаж треба внести 66%-ного цукрового сиропу:

$$4000 : 0,6728 = 4583,0 \text{ дм}^3$$

В о д а. Воду в купаж додають, доводячи об'єм до заданого за мірною шкалою купажного чану. Купаж забарвлюють тартразном і визначають інтенсивність забарвлення по ОКК.

Згідно з приведеним розрахунком купажу лікара "Лимонник" цехових напівфабрикатів потрібно:

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	607,5	3,0	-
Цукровий сироп 66%-ний	дм ³	4583,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,7	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	2125,1	-	-
Вода	дм ³	Для доведення об'єму до 1000 дал		

П р и м і т к а. Для приготування ароматного спирту або настою із декількох видів сировини /композиція/ витрати цехової сировини кожного виду визначають за вмістом в ньому ефірної олії.

В рецептурах і інструкціях приведені показники сировини середньої якості за вмістом екстрактивних речовин, цукру, кислоти і ефірної олії.

При приготуванні настоїв та ароматних спиртів треба дотримуватися технологічних параметрів вказаних в табл.5,6,7 і 8 додатку 4. Вихід напівфабрикатів у відсотках повинен приблизно відповідати встановленому рецептурою.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ І СПИРТУ

Органолептична оцінка якості спирту і лікєро-горілчаных напоїв проводиться за 10-бальною системою згідно показників:

колір і прозорість	- максим. 2 бали
аромат	- максим. 4 бали
смак	- максим. 4 бали

До випуску не допускаються:

горілки, які приготовлені на спирті етиловому ректифікованому "Екстра", а також бальзаами, що мають загальний бал нижче 9,5 ;

Інші горілки, горілки особливі, що оцінені нижче 9,0 балів;

лікєри, креми, наливки, пуниші, настойки солодкі і напівсолодкі слабоградусні, напої десертні, настойки гіркі і аперитиви, настойки гіркі слабоградусні, що оцінені нижче 8,8 балів.

Нові види горілок, які готуються на спирті "Екстра", рекомендуються до випуску при оцінці не нижче 9,5 балів, нові види інших горілок і лікєро-горілчаных напоїв - при оцінці не нижче 9,3 балів.

Спирт етиловий ректифікований "Екстра" рекомендується для використання при оцінці не нижче 9,5 балів, спирт етиловий ректифікований вищої очистки – при оцінці не нижче 8,7 балів.

Якщо при дегустації зразка один з показників оцінений як задовільний, то при більш високих оцінках інших показників, загальний бал даного зразка вище "задовільно" даватися не може.

Аналогічно, при незадовільній оцінці одного з показників, незалежно від оцінки інших показників, даний зразок оцінюється як незадовільний.

ЛІКЕРИ МІЦНІ

АПЕЛЬСИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	35
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	35,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	35,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,245 \pm 0,310$	

б/ Органолептичні :

колір	- оранжевий
смак	- солодкий
аромат	- апельсинову

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Ароматний спирт апельсинової шкірки	дм ³	1080,0	6,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4025,0	-	3500,0
Тартразин	кг	0,26	-	-
Барвник червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 35%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Апельсинова шкірка овіва	432,0	8,64
Цукор	3500,0	-
Тартразин	0,26	-
Барвник червоний	-	-

Дані про одержання ароматного спирту апельсинової шкірки приведені в табл.7, додатку 4.

БЕНЕДИКТИН

Показники:

- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 43
 - масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 32,0
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 52,0
 - колір по ШК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,300 \pm 0,350$

- б/ Органолептичні:
- колір - жовто-зелений
 - смак - солодкий
 - аромат - злагоджений, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій "Бенедиктин" і зливу	дм ³	145,0	0,580	-
Ароматний спирт "Бенедиктин"	дм ³	100,0	0,220	-
Коньяк	дм ³	370,0	-	-
Мед	кг	160,0	-	120,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	3543,0	-	3080,0
Колер	кг	3,0	-	-
Тартразин	кг	0,16	-	-
Спирт етиловий ректифікований високої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 43%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою і ароматного спирту:		
Дягель лікарський	6,2	0,31

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Меліса лікарська	7,5	0,0075
М'ята перцева	6,2	0,093
Мушкат	6,4	0,544
Гвоздика	0,2	0,032
Кориця	8,2	0,062
Кардамон	2,8	0,126
Разом	37,5	0,895
Коньяк, дм ³	370,0	-
Мед натуральний	160,0	-
Цукор	3080,0	-
Колер	3,0	-
Тартразин	0,16	-

Примітка. Допускається заміна мускатного цвіту мускатним горіхом при відповідному перерахунку по ефірній олії.

Дані про одержання ароматного спирту "Бенедиктин" приведені в табл.8, додатку 4.

М'ЯТНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 35
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 610$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,440 + 0,480$	

б/ Органолептичні:

колір	- зелений
смак	- солодкий
аромат	- м'яти

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
М'ятна олія 1:10	дм ³	10,0	1,0	-
Гвоздична олія 1:10	дм ³	1,0	0,10	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,25	-	-
Індигокармін	кг	1,3	-	-
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 35%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

М'ятна олія	1,0
Гвоздична олія	0,1
Цукор	4000,0
Тартразин	0,25
Індигокармін	1,3

ПІВДЕННИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 55,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 418$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,260 + 0,320$	

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- солодкий, злегка пахучий
аромат	- цитрусовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³	Вміст ек- страктивних речовин, кг
Ароматний спирт померан- цевої шкірки	дм ³	715,0	2,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4025,0	-	3500,0
Колер	кг	9,0	-	-
Тартразин	кг	0,05	-	-
Спирт етиловий ректифі- кований та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Померанцева шкірка сушена	143,0	2,85
Цукор	3500,0	-
Колер	9,0	-
Тартразин	0,05	-

Дані про одержання ароматного спирту померанцевої шкірки при-
ведені в табл.7, додатку 4.

ПРОЗОРИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0

б/ Органолептичні :

колір	- безбарвний
смак	- м'який, солодкий
аромат	- кмину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість : : дм ³	Вміст ефір- ної олії, : : дм ³	Вміст екотрак- тивних речовин, : кг
Ароматний спирт: плодів кмину	240,0	0,75	-
плодів коріандру	78,0	0,18	-
лимонної олії	39,0	0,20	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	4600,0	-	4000,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : : кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Кмин звичайний	20,0	1,0
Коріандр посівний	26,0	0,26
Лимонна олія	0,26	0,26
Цукор	4000,0	-

Дані про одержання ароматного спирту плодів кмину, коріандру та лимонної олії приведені в табл.7 додатку 4.

СЛОВ'ЯНСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 35
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 27,38
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 26,50
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні :

колір	- світло-коричневий
смак	- солодкий, злегка гіркуватий з примаком ехінацеї
аромат	- злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Моро горобини I і II зливу	дм ³	2000,0	130,0
Настій ехінацеї I і II зливу	дм ³	500,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3000,0	2608,0
Колер	кг	2,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 35%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина сушена	433,0
Ехінацея пурпурна /корінь/	31,0
Цукор	2608,0
Колер	2,0

Дані про одержання горобинного морозу та якісні показники приведені в табл.3 та 4, настоєм ехінацеї - в табл.6, додатку 4.

ШАРТРЕЗ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 44
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 34,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 610$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,400 \pm 0,500$	

б/ Органолептичні:

колір	- зелений
смак	- солодкий, злегка пекучий
аромат	- складний букет інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одичні вмірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³	Вміст ек- страктивних речовин, кг
Ароматний спирт "Шартрез"	дм ³	368,0	0,58	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	3911,0	-	3400,0
Індигокармін	кг	0,8	-	-
Тартразин	кг	0,2	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 44%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту:		
Дягель лікарський	12,0	0,060
М'ята перцева	2,0	0,030
Полли гіркий	10,0	0,040
Меліса лікарська	12,0	0,012
Гісоп лікарський	10,0	0,055
Гвоздика	1,3	0,208
Аніса гірська	2,0	0,010
Кардамон	1,2	0,054
Коріандр посівний	12,0	0,120
Кориця	2,6	0,020
Мускат	2,0	0,170
Разом	67,0	0,778

1	2	3
Цукор	3400,0	-
Індигокармін	0,8	-
Тартразин	0,2	-

Примітка. Допускається заміна мускатного цвіту мускатним горіхом при відповідному перерахунку по ефірній олії.

Дані про одержання ароматного спирту "Шартрез" приведені в табл.7 додатку 4.

ЛІКЕРИ ДЕСЕРТНІ

АБРИКОСОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 41,75
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D \geq 0,180$	

б/ Органолептичні :

колір - червоно-оранжевий
смак - кисло-солодкий
аромат - абрикосів, з легка відчутним ароматом кісточок

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Абрикосовий спиртований сік	дм ³	1150,0	98,0
Моро кураги I і II аляву	дм ³	2470,0	338,5
Гіркомигдалева олія I:II	дм ³	0,5	-
Цукровий сироп 73,2%-ний	дм ³	3719,0	3719,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	11,0	14,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Абрикоси	1353,0
Курага	642,0
Гіркомигдалева олія	0,05
Цукор	3719,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інвертозу цукру/	14,0

Дані про одержання абрикосового спиртованого соку і мороу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

АЛИЧЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 46,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 45,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,420+0,450$	

б/ Органолептичні :

колір - золотисто-жовтий
смак - кисло-солодкий
аромат - аличі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Аличевий спиртований сік	дм ³	2500,0	190,0
Ванілін I:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	5090,0	4425,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	-	-
Колер	кг	3,0	3,0
Тартразин	кг	0,12	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	2720,0
Ванілін	0,1
Цукор	4425,0
Тартразин	0,12
Колер	3,0

Дані про одержання аличевого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

БЕРІЗКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0

б/ Органолептичні:

колір	- світло-коричневий
смак	- солодкий
аромат	- березових бруньок та чаполочі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій "Житомирська ароматна"	дм ³	1900,0	-	0,023
Ефірна олія чорнобривців 1:10	дм ³	0,06	-	0,006
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4603,0	4000,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настоїв:			
Березові бруньки	кг	0,78	0,021
Чаполоч пахуча	кг	1,04	0,0062
Коріандр посівний	кг	0,52	-
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм ³	39,0	-
Дямонна киолота	кг	0,26	-
Колер	кг	2,0	-
Ефірна олія чорнобривців	кг	0,006	-
Цукор	кг	4000,0	-

Дані про одержання настоїв приведені в табл.6 додатку 4.

БЛІЗ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0

б/ Органолептичні:

колір	- коричневий
смак	- солодкий з присмаком какао
аромат	- какао-кавовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Шоколадна есенція	кг	5,0	-
Ароматний спирт кави	дм ³	40,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	3,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	4000,0
Колер	кг	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 30%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Шоколадна есенція	5,0
Кава /плоди обжарені/	8,0
Ванілін	0,35
Цукор	4000,0
Колер	20,0

Дані про одержання ароматного спирту кави приведені в табл.7 додатку 4.

БУКОВИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні :

колір - темно-коричневий
 смак - солодкий
 аромат - композиції "Леберде"

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Композиція "Леберде"	дм ³	500,0	185,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	3238,0	2815,0
Ванілін I:10	дм ³	3,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	1,8	1,8
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Композиція "Леберде"	580,0
Цукор	2815,0
Ванілін	0,3
Лимонна кислота	1,8

ВАНІЛЬНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,500 + 0,600$	

б/ Органолептичні:

колір - коричневий, з червонуватим відтінком
 смак - солодкий
 аромат - ванілі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	400,0	-	-
Ванілін I:10	дм ³	6,0	-	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	16,0	0,007	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Колер	кг	30,0	-	-
Барвник червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 30%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Ваніль	24,0
Ванілін	0,6
Кориця	1,0
Цукор	4000,0
Колер	30,0
Червоний барвник	-

Дані про одержання настою ванілі та кориці приведені в табл.6, додатку 4.

ВЕЧІРНІЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 38,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір - рожево-червоний
 смак - кисло-солодкий, терпкуватий
 аромат - горобини і яблука

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактівних речовин, кг
Чорноплодо-горобининовий спиртований сік	дм ³	600,0	58,8
Яблучний спиртований сік	дм ³	2000,0	160,0
Горобининовий мороз I та II зливу	дм ³	200,0	19,4
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	16,0	16,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4311,0	3746,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чорноплода горобина	723,0
Горобина сушена	43,0
Цукор	3746,0
Лимонна кислота	16,0
Яблука	2175,0

Дані про одержання чорноплодогоробининого, яблучного спиртованих соків і горобининого морозу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

ВИШНЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 41,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,1
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ДЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,460	

б/ Органолептичні:

колір - темно-вишневий
 смак - кисло-солодкий
 аромат - вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактівних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	6000,0	-	312,0
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	0,02	-
Ванілін I:IO	дм ³	1,0	-	-
Цукровий сироп 73,2%-ний	дм ³	3810,0	-	3810,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	5,0	-	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	3160,0
Мигдаль	4,8
Ванілін	0,1
Цукор	3810,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	8,0

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість настою гіркого мигдалю в залежності від аромату вишневого спиртованого соку.

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настою мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ДЖК

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

колір	- оранжевий
смак	- солодкий
аромат	- гіркого мигдалю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість :	Вміст : едірної : олії, : дм ³	Вміст ек- : страктив- : них речо- : вин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	500,0	-	38,0
Чорноплодогоробиниовий спиртований сік	дм ³	500,0	-	49,0
Ароматний спирт гіркомигдалевої олії	дм ³	100,0	1,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3451,0	-	3000,0
Лимонна кислота /для до- ведення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	8,0	-	8,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Барвник червоний	кг	0,1	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : кг	Вміст едірної : олії, дм ³
Яблука	590,0	-
Горобина чорноплода	602,0	-
Гіркомигдалева олія	1,5	1,5
Лимонна кислота	8,0	-
Ванілін	0,1	-
Цукор	3000,0	-
Барвник червоний	0,1	-

Дані про одержання спиртованого соку яблук, горобини чорноплодої та якісні показники приведені в табл.1 і 2, ароматного опирту гіркомигдалевої олії - в табл.7 додатку 4.

ЗАГАДКОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 31,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

колір	- коричневий
смак	- солодкий
аромат	- складний, округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання :	Кількість : кість :	Вміст : ефірної олії, : дм ³	Вміст ек- : страктив- : них речо- : вин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-	88,0
Полуничний спиртований сік	дм ³	500,0	-	29,5
Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	3,2	0,049	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	16,0	0,007	-
Ванілін 1:10	дм ³	2,0	-	-
Апельсинова есенція	кг	0,1	-	-
Колер	кг	10,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3428,0	-	2982,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	10,0	-	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : кг	Вміст ефірної олії, : дм ³
Яблука	1087,0	-
Полуниця	581,5	-
Мускатний горіх	0,5	0,0545
Кориця	1,0	0,0075
Ванілін	0,2	-
Апельсинова есенція	0,1	-
Лимонна кислота	10,0	-
Колер	10,0	-
Цукор	2982,0	-

Дані про одержання яблучного і полуничного спиртованих соків та якісні показники приведені в табл. 1 і 2, настоїв мускатного горіха та кориці - в табл.6 додатку 4.

КАВОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 1$ мм D не менше 0,320	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
смак	- солодкий, з гіркотою характерною для кави
аромат	- кави

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, : : дм ³	Вміст екстрактив- них речовин, кг
Настій кави і зливу	2250,0	-
Ароматний спирт кави	1500,0	-
Ванілін 1:10	3,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	3451,0	3000,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 30%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг		
Кава	300,0	
Ванілін	0,35	
Цукор	3000,0	

Дані про одержання настою та ароматного спирту кави приведені в табл.8 додатку 4.

КИЗИЛОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 43,1
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 42,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	- темно-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- кизилу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрактив- них речовин, кг
Кизилловий спиртований оік	дм ³	2580,0	219,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,2	
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4700,0	4087,0
Лимонна кислота /для до- ведення масової концент- рації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	1,0	1,0
Колер	кг	4,0	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Кизил		3535,0	
Ванілін		0,02	
Цукор		-4087,0	
Лимонна кислота		1,0	
Колер		4,0	

Дані про одержання кизилового спиртованого оіку та якісні по-
казники приведені в табл.1 і 2, додатку 4.

КУПАВА

Показники:

фізико-хімічні:

міцність, %	-	27
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	-	40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	-	40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	-	0,35
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм $S = 5$ мм D не менше 0,180		

б/ Органолептичні:

колір	-	золотисто-жовтий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, г	: Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Яблучний спиртований оік	дм ³	300,0	-	26,4
Горобиновий морс І і ІІ зливу	дм ³	200,0	-	13,0
Настій "Купава" І і ІІ зливу	дм ³	100,0	0,027	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4575,0	-	3977,0
Лимонна кислота /для дове- дання масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	31,0	-	31,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Колер	кг	8,0	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 27%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, кг	: Вміст ефірної олії, дм ³
Яблука	326,0	-
Горошина сушена	43,0	-
Цикорій звичайний	1,25	-
М'ята перцева	2,0	0,03
Цукор	3977,0	-
Лимонна кислота	31,0	-
Ванілін	0,1	-
Колер	8,0	-

Дані про одержання спиртованого соку яблук, горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 та 4, настоек "Купава" - в табл.5 додатку 4.

ЛИМОННИЙ

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 25
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 40,0
 масова концентрація цукру, г/100 см³ - 40,0
 колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,300 + 0,340$
- б/ Органолептичні:
 колір - золотисто-жовтий
 смак - солодкий
 аромат - лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	540,0	3,0	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,7	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Лимонна шкірка свіжа	180,0	4,05
Цукор	4000,0	-
Тартразин	0,7	-

Дані про одержання ароматного спирту лимонної шкірки приведені в табл.7 додатку 4.

ЛІСОВА ПОЛЯНА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 25
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 40,0
 масова концентрація цукру, г/100 см³ - 39,0
 масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,4
- б/ Органолептичні:
 колір - темно-червоний
 смак - кисло-солодкий
 аромат - малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Малиновий опиртований сік	дм ³	2750,0	-	165,0
Настій липи I зливу	дм ³	32,0	0,00072	-
Настій чаполочи I і II зливу	дм ³	128,0	-	-
Настій квітів та листя суниці I і II зливу	дм ³	10,0	-	-
Настій м'яти перцевої I та II зливу	дм ³	20,0	0,0135	-
Настій ромашки I зливу	дм ³	28,0	0,0072	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	5,0	-	8,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3831,0	-	3831,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Малина	2990,0	-
Липа	2,0	0,0008
Чаполоч пахуча	4,0	-
Суніці / листя та квіти /	0,5	-
М'ята перцева	1,0	0,015
Ромашка лікарська	2,0	0,008
Цукор	3831,0	-
Ванілін	0,1	-
Лимонна кислота	8,0	-

Дані про одержання спиртованого соку малини та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настоїв липи, чаполочі, суніць, м'яти, ромашки-в табл.6 додатку 4.

ЛЬВІВСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 43,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 41,1
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,6
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше	0,380

б/ Органолептичні:

колір	- червоний, з коричневим відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрактів- них речовин, кг
Кизилловий спиртований сік	дм ³	3000,0	255,0
Горобининовий морс I і II зливу	дм ³	1230,0	119,3
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3956,0	3956,0
Малинова есенція	кг	0,1	-
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,6 г/100 см ³ /	кг	-	3,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кизил	4110,0
Горобина сушена	260,0
Малинова есенція	0,1
Цукор	3956,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інвер- сію цукру/	3,0

Дані про одержання кизиллового соку, горобининового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

МАЛИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 45,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 45,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- малиново-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Малиновий спиртований сік	дм ³	2750,0	165,0
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	34,0	-
Цукровий сироп 65,6 %-ний	дм ³	5048,0	4388,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	4,0	4,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3	розрахунку на міцність купажу 25%
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Малина		2990,0	
Ваніль		2,0	
Цукор		4388,0	
Лимонна кислота		4,0	

Примітка. Лікарний майстер має право добавляти малинову есенцію до 0,15 кг/1000 дал.

Дані про одержання спиртованого соку малини та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настій ванілі - в табл.6 додатку 4.

ОСІННІЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 41,54
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- яблука

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	3540,0	-	311,5
Настій кориці I та II зливу	дм ³	4,0	0,0019	-
Настій гвоздики I та II зливу	дм ³	2,0	0,02	-
Цукровий сироп, 73,2 %-ний	дм ³	3810,0	-	3810,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	6,0	-	10,0
Тартразин	кг	0,1	-	-
Колер	кг	3,0	-	3,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3	розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Яблука	3850,0	-
Цукор	3810,0	-
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	10,0	-
Кориця	0,26	0,002
Гвоздика	0,13	0,021
Тартразин	0,1	-
Колер	3,0	-

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настій кориці та гвоздики - в табл.6 додатку 4.

ПІКАНТНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- коричнево-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- складний, фруктовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екотрактивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	2000,0	-	176,0
Абрикосовий спиртований сік	дм ³	2000,0	-	170,0
Настій кориці	дм ³	2,0	0,0009	-
Цукровий сироп 73,2%-ний	дм ³	3753,0	-	3753,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	5,0	-	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 30%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Яблука	2173,5	-
Абрикоси	2353,0	-
Кориця	0,13	0,001
Цукор	3753,0	-
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	8,0	-

Дані про одержання яблучного, абрикосового спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настою кориці - в таблиці 6 додатку 4.

ПУРПУРНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 41,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,8
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий з примаком ехінацеї
аромат	- округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Настій ехінацеї I і II зливу	дм ³	380,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3810,0	3810,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	7,0	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	3160,0
Ехінацея пурпурна /корінь/	24,0
Ванілін	0,1
Цукор	3810,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру /	10,0

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настою ехінацеї - в табл.6 додатку 4.

РАНКОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- солодкий
аромат	- троянди, з легка відчутним ароматом малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій свіжих пелюстків троянди	дм ³	288,0	0,054	-
Малинова есенція	кг	0,1	-	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	-	3998,9
Лимонна кислота	кг	30,0	-	30,0
Колер	кг	5,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Троянда свіжа /пелюстки/	20,0	0,06
Малинова есенція	0,1	-
Ванілін	0,1	-
Колер	5,0	-
Цукор	3998,8	-
Лимонна кислота	30,0	-

Дані про одержання настою пелюстків троянди приведені в табл.5 додатку 4.

СВЯТКОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 41,75
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,44

б/ Органолептичні:

колір	- світло-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- полуниці

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Полуничний опиртований сік	дм ³	3100,0	183,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3978,0	3978,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,44 г/100 см ³ /	кг	11,0	14,0
Барвник червоний	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Полуниці	3605,0
Цукор	3978,0
Ванілін	0,1
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	14,0
Барвник червоний	-

Дані про одержання полуничного опиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2 додатку 4.

СТАРИЙ МАРІУПОЛЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0

б/ Органолептичні:

колір	- безбарвний
смак	- солодкий
аромат	- цитрусовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість : кілограм	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Ароматний спирт лимонної олії	дм ³	330,0	1,65	-
Ароматний спирт апельсинової олії	дм ³	250,0	1,40	-
Ароматний спирт мускатного горіха	дм ³	40,0	0,62	-
Цукровий сироп 65,6%-ний	дм ³	3450,0	-	3000,0
Ванілін 1:10	дм ³	5,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Лимонна олія	2,2	2,2
Апельсинова олія	2,0	2,0
Мускатний горіх	8,0	0,88
Цукор	3000,0	-
Ванілін	0,5	-

Дані про одержання ароматних спиртів лимонної олії, апельсинової олії та мускатного горіха приведені в табл.7 додатку 4.

СУМСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 44,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 43,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	- червоний, з коричневим відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- сливи

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість : кілограм	Вміст екстрактивних речовин, кг
Сливовий спиртований сік	дм ³	3745,0	344,54
Чорносливовий морс І та ІІ зливу	дм ³	204,0	24,50
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	4074,0	4074,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	-	3,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Слива	4161,0
Чорнослив	53,0
Цукор	4074,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	3,0

Дані про одержання сливового соку, чорносливового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 та 4, додатку 4.

ТАВРІЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- солодкий з гірчинкою
аромат	- окладний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, : : дм ³	Вміст ефірної : : олії, дм ³	Вміст екотрап- : : тивних речовин, : кг
Настій "Таврія"	390,0	0,104	-
Яблучний спиртований сік	3000,0	-	264,0
Ароматний спирт лимонної олії	40,5	0,203	-
Ароматний спирт плодів кмину	24,0	0,005	-
Цукровий сироп 65,8 %-ий	3230,0	-	2807,8
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /кг	-	-	-
Тартразин, кг	0,09	-	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : : кг	Вміст ефірної : : олії, дм ³
Для приготування		
настою :		
Звіробій звичайний	8,0	0,008
Чаполоч пахуча	9,0	-
М'ята перцева	5,0	0,075
Полин гіркий	2,0	0,008
Ромашка лікарська	3,0	0,012
Хміль	3,0	0,012
Разом	30,0	0,115
Лимонна олія	0,27	0,27
Кмин	2,0	0,006
Яблука	3035,0	-
Цукор	2807,8	-
Тартразин	0,09	-

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настою "Таврія"- в табл.5, ароматних спиртів-в табл.7 додатку 4.

ТРОЯНДОВИЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,420 \pm 0,500$	

б/ Органолептичні:

колір	- рожевий
смак	- солодкий
аромат	- троянди

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,65	0,065	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Лимонна кислота	кг	0,1	-	-
Барвник харчовий червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 30%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Трояндова олія	0,065
Цукор	4000,0
Лимонна кислота	0,10
Барвник харчовий червоний	-

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість трояндової олії в залежності від інтенсивності аромату олії.

ХОРТИЦЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0

б/ Органолептичні:

колір	- бурштину
смак	- солодкий
аромат	- складний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій чебрецю I і II зливу	дм ³	60,0	0,0054	-
Настій материнки I і II зливу	дм ³	30,0	0,0068	-
Настій м'яти I і II зливу	дм ³	30,0	0,0203	-
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	20,0	0,0105	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	20,0	0,0107	-
Малинова есенція	кг	0,1	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3451,0	-	3000,0
Колер	кг	7,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Чебрець звичайний	2,0	0,006
Материнка звичайна	3,0	0,0075
М'ята перцева	1,5	0,0225
Мигдаль звичайний /гіркий/	2,0	0,011
Кориця	1,5	0,0113
Цукор	3000,0	-
Колер	7,0	-
Малинова есенція	0,1	-

Дані про одержання настоїв чебрецю, материнки, м'яти, мигдалю та кориці приведені в табл.6 додатку 4.

ХРЕЩАТИК

Показники

а/ Фізико-хімічні:		
міцність, %		- 30
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³		- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³		- 40,0
б/ Органолептичні:		
колір	- золотисто-жовтий	
смак	- солодкий	
аромат	- лимону і кави	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екотрактів, кг
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	405,0	2,25	-
Настій кави і зливу	дм ³	562,5	-	-
Ароматний спирт кави	дм ³	375,0	-	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,9	-	-
Тартразин	кг	0,5	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 30%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Лимонна шкірка свіжа	135,0	3,04
Кава	75,0	-
Цукор	4000,0	-
Ванілін	0,09	-
Тартразин	0,5	-

Дані про одержання ароматного спирту лимонної шкірки приведені в табл.7, настою та ароматного спирту кави-в табл.8 додатку 4.

ЧАРІВНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,4
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

колір	- світло-коричневий
смак	- солодкий
аромат	- яблук

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	88,0
Яблучна есенція	кг	0,1	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3385,0	2942,58
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	13,0	13,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	1087,0
Яблучна есенція	0,1
Ванілін	0,06
Цукор	2942,58
Лимонна кислота	13,0

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2 додатку 4.

ЧАРІВНА НІЧ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 41,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,6
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,95

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
смак	- солодкий
аромат	- охладний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Концентрат напою "Спринт", екстрактивна частина	кг	1012,5	658,1
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3982,5	3461,98
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Концентрат напою "Спринт", екстрактивна частина	- 1012,5
Цукор	- 3461,98

Якісні показники концентрату напою "Спринт" приведені в табл.11 додатку 4.

ЧЕРВОНА ТРОЯНДА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,06

б/ Органолептичні:

колір	- червоний
смак	- солодкий
аромат	- троянди

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екотративних речовин, кг
Трояндова олія 1:10	дм ³	1,3	0,13	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Лимонна кислота	кг	6,0	-	6,0
Барвник харчовий червоний	кг	1,6	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Трояндова олія	0,13	0,13
Цукор	4000,0	-
Лимонна кислота	6,0	-
Барвник харчовий червоний	1,6	-

ЧОРНА ТРОЯНДА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 46,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,1

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- окладний, з відтінком троянди

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екотративних речовин, кг
Концентрат напою "Байкал", екстрактивна частина	кг	940,0	-	644,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4574,0	-	3976,18
Трояндова олія 1:10	дм ³	1,0	0,1	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Концентрат напою "Байкал", екстрактивна частина	940,0
Цукор	3976,18
Трояндова олія	0,1

Якісні показники концентрату напою "Байкал" приведені в табл. II додатку 4.

ЧОРНОМОРОДИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,730	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-червоний
омак	- кисло-солодкий
аромат	- чорної омородини

Купак на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактів-них речовин, кг
Чорномородиновий опірт-ваніль сік	дм ³	2500,0	187,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4477,0	3892,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чорна омородина	2718,0
Цукор	3892,0

Дані про одержання чорномородинового соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, додатку 4.

ШКОЛАДНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 80
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 85,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 85,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,750 + 0,650$	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
омак	- солодкий з присмаком какао
аромат	- какао

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактів-них речовин, кг
Настій какао I аливу	дм ³	480,0	-
Ароматний опірт какао	дм ³	400,0	-
Ароматний опірт плодів кави	дм ³	40,0	-
Настій ванілі I та II аливу	дм ³	68,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4025,0	3500,0
Колер	кг	26,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 30%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Какао порошок	120,0
Кава	8,0
Ваніль	4,0
Цукор	3500,0
Колер	26,0

Дані про одержання настою та ароматного опірту какао приведені в табл.8, ароматного опірту кави - в табл.7, настою ванілі - в табл.6, додатку 4.

КВІЛІВНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:			
міцність, %			- 27
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³			- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³			- 40,0
б/ Органолептичні:			
колір	-	трав'янисто-зелений	
смак	-	солодкий	
аромат	-	окладний, з легким ароматом цитрусових	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	200,0	0,560	-
апельсинової шкірки	дм ³	720,0	2,0	-
плодів коріандру	дм ³	60,0	0,140	-
плодів анісу	дм ³	60,0	0,420	-
Ванілін 1:10	дм ³	4,0	-	-
Лимонна олія 1:10	дм ³	7,0	0,70	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,1	-	-
Індигокармін	кг	0,3	-	-
Колер	кг	6,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 27%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість,		Вміст ефірної олії, дм ³
	кг	дм ³	
I	2	3	
Лимонна шкірка сушена	40,0	0,80	
Апельсинова шкірка сушена	145,0	2,90	
Коріандр посівний	20,0	0,20	

I	2	3
Аніс звичайний	20,0	0,60
Ванілін	0,4	-
Лимонна олія	0,7	0,70
Цукор	4000,0	-
Колер	6,0	-
Тартразин	0,10	-
Індигокармін	0,30	-

Дані про одержання ароматного опирту лимонної, апельсинової шкірки, коріандру та анісу приведені в табл.7 додатку 4.

**КРЕМИ
АБРИКОСОВИЙ**

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 50,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 49,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	- червонувато-оранжевий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- абрикосів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця виміру-ваній	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Абрикосовий спиртований сік	дм ³	2765,0	235,0
Моро кураги I та II зливу	дм ³	440,0	60,3
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	4730,0	4730,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	3,0	7,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Абрикоси		3253,0	
Курага		114,0	
Цукор		4730,0	
Лимонна кислота /в т. ч. і на інверсію цукру/		7,0	

Дані про одержання абрикосового опитованого соку, морсу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ВИШНЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 56,4
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 55,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- свіжої вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця виміру-ваній	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Вишневий опитований сік	дм ³	3000,0	312,0
Настій мигдалю I та II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	5310,0	5310,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	4,0	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Вишня свіжа		3160,0	
Мигдаль звичайний гіркий /ядро плоду/		4,8	
Ванілін		0,10	
Цукор		5310,0	
Лимонна кислота /в т. ч. і на інверсію цукру/		8,0	

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість настою мигдалю в залежності від аромату вишневого опитованого соку.

Дані про одержання вишневого опитованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ГОРОБИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 51,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 49,0
масова концентрація кислот, в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45
колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 5$ мм $D = 310 + 370$	

б/ Органолептичні:

колір	- коричнево-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- горобиня

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірювання	: Кількість	: Вміст екстрактивних речовин, кг
Горобиновий моро I та II зливу	дм ³	2720,0	264,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	4837,0	4837,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	-	4,0
Колер	кг	14,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина ошена	588,0
Цукор	4837,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	4,0
Колер	14,0

Дані про одержання горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.3 і 4 додатку 4.

КІЗМЛОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 56,1
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 55,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	- червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- кизмлу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірювання	: Кількість	: Вміст екстрактивних речовин, кг
Кизмловий опиртований сік	дм ³	2580,0	219,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,2	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	5387,0	5387,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	-	4,0
Колер	кг	4,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кизм	3585,0
Ванілін	0,02
Цукор	5387,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	4,0
Колер	4,0

Дані про одержання кизмлового опиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

МАЛИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:			
міцність, %		- 23	
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³		- 55,66	
масова концентрація цукру, г/100 см ³		- 55,0	
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³		- 0,3	
б/ Органолептичні:			
колір	- малиново-червоний		
смак	- кисло-солодкий		
аромат	- малини		

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотракту тивних речовин, кг
Малиновий спиртований оік	дм ³	2750,0	165,0
Настій ванілі I та II зливу	дм ³	34,0	-
Малинова есенція	кг	0,15	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	5396,0	5396,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	1,0	5,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 23%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Малина		2990,0	
Ваніль /плоди/		2,0	
Цукор		5396,0	
Малинова есенція		0,15	
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/		5,0	

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість малинової есенції.

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою ванілі - в табл.6 додатку 4.

ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:			
міцність, %		- 23	
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³		- 55,8	
масова концентрація цукру, г/100 см ³		- 55,0	
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100 см ³		- 0,54	
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше		0,720	
б/ Органолептичні:			
колір	- темно-коричневий		
смак	- кисло-солодкий		
аромат	- чорної смородини		

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотракту тивних речовин, кг
Чорносмородиновий спиртований оік	дм ³	2500,0	187,5
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	5392,0	5392,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,54 г/100 см ³ /	кг	-	4,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 23%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Чорна смородина		2718,0	
Цукор		5392,0	
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/		4,0	

Дані про одержання чорносмородинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

ШОКОЛАДНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 23
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 60,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 60,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,800 \pm 0,900$	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
смак	- солодкий
аромат	- какао

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Настій какао I зливу	дм ³	1350,0	-
Ароматний спирт какао	дм ³	1125,0	-
Настій ванілі I та II зливу	дм ³	96,0	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	6000,0	6000,0
Колер	кг	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 23%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Какао порошок	840,0
Ваніль /плоди/	5,6
Цукор	6000,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	4,8
Колер	20,0

Дані про одержання настою та ароматного спирту какао при-
ведені в табл.8, настою ванілі - в табл.6 додатку 4.

ЯБЛУЧНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 50,9
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 50,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонку, г/100 см ³	- 0,35
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D	не менше 0,150

б/ Органолептичні:

колір	- жовтий з золотистим відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- яблука

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних речовин, кг
Яблучний опиртований сік	дм ³	3540,0	311,5
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	4773,0	4773,0
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	6,0	10,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	3850,0
Цукор	4773,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	10,0

Дані про одержання яблучного опиртованого соку та якісні
показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

НАЛИВКИ

АЙВОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 36,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,120 + 0,160$	
б/ Органолептичні:	
колір	- жовтий
омак	- кисло-солодкий
аромат	- айви

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотракту в тивних речовинах, кг
Айвовий опиртований сік	дм ³	2600,0	221,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3882,0	3375,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	9,0	9,0
Колер	кг	8,0	-
Тартразин	кг	0,05	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Айва	3292,0
Ванілін	0,10
Цукор	3375,0
Лимонна кислота	9,0
Колер	8,0
Тартразин	0,05

Дані про одержання опиртованого соку айви та якісні показники приведені в табл.1, 2 додатку 4.

АЛИЧОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 31,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,235 + 0,295$	
б/ Органолептичні:	
колір	- золотисто-жовтий
омак	- кисло-солодкий
аромат	- аличі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотракту в тивних речовинах, кг
Аличовий опиртований сік	дм ³	2500,0	190,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3364,0	2925,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	-	-
Колер	кг	3,0	-
Тартразин	кг	0,12	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	2720,0
Ванілін	0,10
Цукор	2925,0
Колер	3,0
Тартразин	0,12

Дані про одержання опиртованого соку аличі та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

АРОМАТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- коричневий з червоним відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини, з шоколадним відтінком

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Малиновий морс I і II зливу	дм ³	2025,0	68,86
Настій какао	дм ³	200,0	-
Ароматний спирт какао	дм ³	165,0	-
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	60,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3402,0	2958,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	20,0	20,0
Колер	кг	6,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Малина		983,0	
Какао порошок		50,0	
Ваніль /плоди/		3,5	
Лимонна кислота		20,0	
Колер		6,0	
Цукор		2958,0	

Дані про одержання малинового морсу та якісні показники приведені в табл.3 і 4, настій і ароматного спирту какао - в табл.8, настій ванілі - в табл.6 додатку 4.

ВИШНЕВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 36,30
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- вишні, з злегка відчутним ароматом кісточки

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін I:IO	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3809,0	3311,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,40 г/100 см ³ /	кг	8,0	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 18%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Вишня свіжа		3158,0	
Мигдаль звичайний гіркий /ядра плоду/		4,8	
Ванілін		0,10	
Цукор		3311,0	
Лимонна кислота		8,0	

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість настою мигдалю в залежності від аромату вишневого спиртованого соку.

Дані про одержання спиртованого соку вишні та якісні показники приведені в табл.1,2, настій мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ДЕСЕРТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 29,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 28,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 1 \text{ мм}$ $D = 0,140 + 0,250$	

б/ Органолептичні:

колір	- вишнево-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- складний, з перевагою аромату вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	4750,0	418,0
Вишневий спиртований сік	дм ³	1175,0	122,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2793,0	2428,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,50 г/100 см ³ /	кг	5,0	5,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	5163,0
Вишня свіжа	1237,0
Цукор	2428,0
Лимонна кислота	5,0

Дані про сдержання яблучного, вишневого спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

ЗАПІКАНКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 41,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- вишні, з злегка відчутним ароматом чорнослива

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	2600,0	270,4
Чорносливовий моро I і II зливу	дм ³	670,0	80,4
Ванілін 1:10	дм ³	0,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4330,0	3764,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	4,0	4,0
Спирт атиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	2740,0
Чорнослив	174,0
Ванілін	0,05
Цукор	3764,0
Лимонна кислота	4,0

Дані про одержання вишневого спиртованого соку, чорносливового мороу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

ЗАПІКАНКА УКРАЇНЬСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 20
 - масова концентрація загального екотракту, г/100 см³ - 46,6
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 40,0
 - масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,47
 - колір по ДЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 1$ мм $D = 0,260 + 0,340$
- б/ Органолептичні:
- колір - темно-вишневий
 - смак - кисло-солодкий
 - аромат - вишні, з легка відчуттям ароматом чорносливу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактівних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	4038,0	420,0
Чорносливовий морс І ІІ зливу	дм ³	442,0	53,0
Ванілін І:ІО	дм ³	2,0	-
Патока	кг	1000,0	780,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3409,0	3409,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,47 г/100 см ³ /	кг	-	2,7
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Вишня свіжа		4250,0	
Чорнослив		115,0	
Ванілін		0,2	
Патока		1000,0	
Цукор		3409,0	
Лимонна кислота /в т.ч. І на інверсію цукру/		2,7	

Дані про одержання вишневого спиртованого соку, чорносливового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

ЗОЛОТА ОСІНЬ

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 20
 - масова концентрація загального екотракту, г/100 см³ - 31,2
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 30,0
 - масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,45
 - колір по ДЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,230 + 0,350$
- б/ Органолептичні:
- колір - золотисто-жовтий
 - смак - кисло-солодкий
 - аромат - фруктовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактівних речовин, кг
Аличовий спиртований сік	дм ³	515,0	39,15
Айвовий спиртований сік	дм ³	1416,0	120,36
Яблучний спиртований сік	дм ³	938,0	82,56
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3286,0	2857,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	18,0	18,0
Тартразин	кг	0,05	-
Колер	кг	6,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Алича		560,0	
Айва		1792,0	
Яблука		1020,0	
Цукор		2857,0	
Лимонна кислота		18,0	
Тартразин		0,05	
Колер		6,0	

Дані про одержання спиртованого соку аличі, айви, яблук та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

КИЗИЛОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 36,10
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	- темно-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- кизилу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотракту в тивних речовин, кг
Кизилловий спиртований сік	дм ³	2580,0	219,3
Ванілін 1:10	дм ³	0,2	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3898,0	3388,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	1,0	1,0
Колер	кг	4,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кизил	3535,0
Ванілін	0,02
Цукор	3388,0
Лимонна кислота	1,0
Колер	4,0

Дані про одержання кизилового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

КУРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 37,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- рожево-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- абрикосів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотракту в тивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	1216,0	107,0
Моро кураги I і II зливу	дм ³	3520,0	482,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3567,0	3100,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	10,0	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	1322,0
Курага	916,0
Цукор	3100,0
Лимонна кислота	10,0

Примітка. У випадку недостатнього забарвлення морсів кураги для фарбування застосовують колер.

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, мороу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

МАЛИНОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,8

б/ Органолептичні:

колір	- малиново-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Малиновий спиртований сік	дм ³	2900,0	174,0
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	34,0	-
Малинова есенція	кг	0,15	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3313,0	2880,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,30 г/100 см ³ /	кг	3,0	3,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Малина	3153,0
Ваніль /плоди/	2,0
Малинова есенція	0,15
Цукор	2880,0
Лимонна кислота	3,0

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість малинової есенції.

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою ванілі - в табл.6 додатку 4.

ПОЛУНИЧНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 35,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- світло-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- полуниці

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Полуничний спиртований сік	дм ³	3100,0	183,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,8	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3880,0	3372,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,40 г/100 см ³ /	кг	12,0	12,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Полуниця	3605,0
Ванілін	0,08
Цукор	3372,0
Лимонна кислота	12,0

Примітка. В цих випадках, коли аромат полуничного соку недостатньо виражений, лікерний майстер має право додавати полуничну есенцію в кількості до 0,15 кг/1000 дал.

Дані про одержання полуничного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ПРИКАРПАТСЬКА

- Показники**
- а/ Фізико-хімічні:**
- міцність, % - 18
 - масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 37,5
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 35,0
 - масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,55
- б/ Органолептичні:**
- колір - темно-вишневий
 - смак - кисло-солодкий
 - аромат - медовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Однина : : вимірю- : : ванія	: Кіль- : : кість	: Вміст екстрак- : : тивних речо- : : вин, кг
Айвовий спиртований сік	дм ³	2500,0	212,5
Вишневий спиртований сік	дм ³	3500,0	364,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3653,0	3176,0
Медова есенція	кг	0,27	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,55 г/100 см ³ /	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Айва	3165,0
Вишня свіжа	3654,0
Цукор	3176,0
Медова есенція	0,27

Дані про одержання айвового, вишневого спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

СЛИВ'ЯНКА

- Показники**
- а/ Фізико-хімічні:**
- міцність, % - 18
 - масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 29,7
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 28,0
 - масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,35
- колір по ФЕХ: при $\lambda = 536$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,470
- б/ Органолептичні:**
- колір - червоний з коричневим відтінком
 - смак - кисло-солодкий
 - аромат - слива

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Однина : : вимірю- : : ванія	: Кіль- : : кість	: Вміст екстрак- : : тивних речо- : : вин, кг
Сливовий спиртований сік	дм ³	3080,0	283,4
Чорносливовий морс I і II зливу	дм ³	1070,0	128,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2943,0	2558,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	2,0	2,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Слива	3422,0
Чорнослив	278,0
Цукор	2558,0
Лимонна кислота	2,0

Дані про одержання сливового спиртованого соку, чорносливового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

СЛИВ'ЯНКА УКРАЇНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,5
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- червоно-коричневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- сливи

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Сливовий спиртований сік	дм ³	3468,0	819,0
Чорносливовий морс I і II зливу	дм ³	942,0	113,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3033,0	3033,0
Патока	кг	744,0	580,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,40 г/100 см ³ /	кг	-	2,4
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Слива	3854,0
Чорнослив	245,0
Патока	744,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	2,4
Цукор	3033,0

Дані про одержання сливового спиртованого соку, морсу чорнослива та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

СПОТИКАЧ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- чорносливу та вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий морс I і II зливу	дм ³	2447,0	256,93
Чорносливовий морс I і II зливу	дм ³	1064,0	127,68
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4200,0	3651,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,40 г/100 см ³ /	кг	12,0	12,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня сушена	636,0
Чорнослив /димової сушки/	276,0
Цукор	3651,0
Лимонна кислота	12,0

Дані про одержання вишневого і чорносливового морсів та якісні показники приведені в табл.3 і 4 додатку 4.

СПОТИКАЧ УКРАЇНСЬКИЙ

Показники

а/ фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 44,75
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 38,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$; $S = 1 \text{ мм}$ $D = 0,260 \pm 0,340$	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- чорносливу і вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстракту в них, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Чорносливовий морс I і II зливу	дм ³	1650,0	198,0
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	2,0	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	2,0	-
Портвейн	дм ³	400,0	40,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3145,0	3145,0
Патока	кг	1000,0	780,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	-	2,5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість
Вишня свіжа	кг	3158,0
Чорнослив	кг	429,0
Гвоздика	кг	0,13
Кориця /кора/	кг	0,13
Портвейн білий міцністю 18-19 %	дм ³	400,0
Цукор	дм ³	3145,0
Патока	кг	1000,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру /	кг	2,5

Дані про одержання спиртованого соку вишні, чорносливового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настоїв гвоздики і кориці - в табл.6 додатку 4.

УКРАЇНЬСЬКА ВИШНЕВА

ТРАВНЕВА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 20
 - масова концентрація загального екотракту, г/100 см³ - 35,6
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 34,0
 - масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,6
 - колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,320
- б/ Органолептичні:
- колір - червоно-коричневий
 - смак - кисло-солодкий
 - аромат - фруктовো-ягідний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Аличовий спиртований сік	дм ³	2100,0	159,6
Малиновий спиртований сік	дм ³	1115,0	66,9
Горобиняний мороз I і II зливу	дм ³	446,0	29,0
Чорносмородяний спиртований сік	дм ³	570,0	42,8
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3752,0	3261,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,60 г/100 см ³	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	2282,0
Горобина свіжа	192,0
Малина	1212,0
Чорна смородина	620,0
Цукор	3261,0

Дані про одержання спиртованих соків аличі, малини, чорної смородяни, горобиняного морозу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 20
 - масова концентрація загального екотракту, г/100 см³ - 39,0
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 35,0
 - масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,60
 - колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 1$ мм D не менше 0,370
- б/ Органолептичні:
- колір - темно-вишневий
 - смак - кисло-солодкий
 - аромат - свіжої вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	5770,0	600,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3003,0	3003,0
Патока	кг	500,0	390,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,60 г/100 см ³ /	кг	-	2,4
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Вишня свіжа		6074,0	
Цукор		3003,0	
Патока		500,0	
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/		2,4	

Дані про одержання спиртованого соку вишні та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ЧАЙНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

колір	- світло-коричневий
смак	- солодкий, злегка терпкуватий
аромат	- чай

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Настій чай І і ІІ зливу	дм ³	2540,0	-
Коньяк	дм ³	500,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3452,0	3000,0
Лимонна кислота	кг	20,0	20,0
Колер	кг	42,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість
Чай чорний байховий не нижче І сорту	кг	75,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0
Ванілін	кг	0,10
Цукор	кг	3000,0
Лимонна кислота	кг	20,0
Колер	кг	42,0

Дані про одержання настою чаю приведено в табл.5 додатку 4.

ЧОРНОСМОРОДИНОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D	не менше 0,680

б/ Органолептичні:

колір	- темно-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- чорної смородини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Чорносмородиновий спиртований сік	дм ³	2500,0	187,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3327,0	2892,0
Лимонна кислота / для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чорна смородина	2718,0
Цукор	2892,0

Дані про одержання спиртованого соку чорної смородини та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

П У Н Ш І

АЛИЧОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 39,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 38,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,67
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм D не менше 0,38	

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- аличі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Єдиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Аличовий опиртований сік	дм ³	3740,0	284,0	-
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	200,0	-	0,70
Настій кориці I і II зливу	дм ³	20,0	-	0,0085
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	10,0	-	0,091
Настій гіркого мигдалю I і II зливу	дм ³	10,0	-	0,003
Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	12,0	-	0,20
Ванілін 1:10	дм ³	10,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4242,0	3688,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,67 г/100 см ³ /	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Алича	4065,0	-
Лимонна шкірка свіжа	33,0	0,743
Кориця /кора/	1,2	0,009
Гвоздика	0,6	0,096
Мигдаль звичайний гіркий	0,6	0,003
Мускатний горіх /плоди/	2,0	0,220
Ванілін	1,0	-
Цукор	3688,0	-

Дані про одержання аличового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв лимонної шкірки, кориці, гвоздики, мигдалю і мускатного горіха - в табл.6 додатку 4.

АПЕЛЬСИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 34,65
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм ; $S = 3$ мм $D = 0,180 \pm 0,200$	

б/ Органолептичні:

колір	- оранжевий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- апельсину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Апельсиновий настій I і II зливу	дм ³	1800,0	-	3,8
Полуничний спиртований сік	дм ³	1500,0	88,5	-
Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	25,0	-	0,374
Настій кориці I і II зливу	дм ³	40,0	-	0,018
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	20,0	-	0,20
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3842,0	3340,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	36,0	36,0	-
Барвник харчовий червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Апельсинова шкірка овіха	200,0	4,0
Полуниця	1744,0	-
Мускатний горіх /плоди/	4,0	0,44
Кориця /кора/	2,5	0,019
Гвоздика	1,3	0,208
Цукор	3340,0	-
Лимонна кислота	36,0	-
Барвник харчовий червоний	-	-

Дані про одержання полуничного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв апельсинової шкірки, кориці, гвоздики і мускатного горіха - в табл.6 додатку 4.

ВИЧНИЙ

Показники

/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 34,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

колір по ДЕК: при $\lambda = 400 \text{ нм}$ і $S = 5 \text{ мм}$ $D = 0,350 + 0,390$

/ Органолептичні:

колір	- оранжево-червоний
смак	- солодкий
аромат	- виноградного вина з прянощами

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
олуничний спиртований сік	дм ³	2200,0	130,0	-
астій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	300,0	-	0,70
астій гвоздики I і II зливу	дм ³	22,0	-	0,212
астій кориці I і II зливу	дм ³	50,0	-	0,021
астій кардамону I і II зливу	дм ³	14,0	-	0,034
анілін 1:10	дм ³	10,0	-	-
ромова есенція	кг	10,0	-	-
портвейн	дм ³	2000,0	200,0	-
коньяк	дм ³	500,0	-	-
укровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3580,0	3112,0	-
лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	30,0	30,0	-
фірт етиловий, ректифікований, вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Полуняці	кг	2558,0	-
Лимонна шкірка свіжа	кг	33,0	0,743
Гвоздика	кг	1,4	0,224
Кориця /кора/	кг	3,10	0,023
Кардамон /плоди/	кг	0,8	0,036
Ванілін	кг	1,0	-
Ромова есенція	кг	10,0	-
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм ³	2000,0	-
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0	-
Цукор	кг	3112,0	-
Лимонна кислота	кг	30,0	-

Дані про одержання полуничного опиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4, настоїв лимонної шкірки, кориці, гвоздики і кардамону - в табл.6 додатку 4.

ВИШНЕВИЙ

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Показники

а/ фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 39,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 38,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 1$ мм D не менше 0,340

б/ органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- вишні з пряностями

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Вишневий спиртований сік	дм ³	3692,0	384,0	-
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	300,0	-	0,700
Настій гіркокого мигдалю I і II зливу	дм ³	100,0	-	0,031
Настій кориці I і II зливу	дм ³	50,0	-	0,021
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	25,0	-	0,243
Гіркомигдальна олія 1:10	дм ³	1,4	-	-
Цукровий сироп 66,6 %-ний	дм ³	4125,0	3586,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	13,0	13,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 17%		

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Вишня свіжа	3886,0	-
Лимонна шкірка свіжа	33,0	0,743
Мигдаль звичайний гіркий	6,0	0,033
Кориця /кора/	3,1	0,023
Гвоздика	1,60	0,256
Гіркомигдальна олія	0,14	-
Цукор	3586,0	-
Лимонна кислота	13,0	-

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв лимонної шкірки, мигдалю, кориці і гвоздики - в табл.6 додатку 4.

КИЇВСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Айвовий спиртований сік	дм ³	1366,0	116,0
Настій лимонної шкірки I-II зливу	дм ³	1260,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4526,0	3934,0
Медова есенція	кг	0,26	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	29,0	29,0
Колер	кг	4,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Айва	1730,0
Лимонна шкірка свіжа	140,0
Цукор	3934,0
Медова есенція	0,26
Лимонна кислота	29,0
Колер	4,0

Дані про одержання айвового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою лимонної шкірки - в табл.6 додатку 4.

МАЛИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ДЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм D	не менше 0,290

б/ Органолептичні:

колір	- малиново-червоний
смак	- кисло-солодкий, злегка пряний
аромат	- малини і пряностей

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Малиновий спиртований сік	дм ³	3500,0	210,0	-
Настій лимонної шкірки I-II зливу	дм ³	415,0	-	1,0
Настій мускатного горіха I-II зливу	дм ³	20,0	-	0,30
Ромова есенція	кг	2,0	-	-
Ванілін 1:10	дм ³	10,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4329,0	3763,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	18,0	18,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг		Вміст ефірної олії, дм ³
	1	2	
Малина		3805,0	-
Лимонна шкірка свіжа		46,0	1,035
Мускатний горіх /плоди/		3,0	0,33

I	2	3
Ромова есенція	2,0	-
Ванілін	1,0	-
Цукор	3763,0	-
Лимонна кислота	18,0	-

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв лимонної шкірки і мускатного горіха - в табл.6 додатку 4.

ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ

- Показники**
- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 17
 - масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 40,0
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 39,0
 - масова концентрація кислот в перерахунок на лимонну, г/100 см³ - 0,6
 - колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 1$ мм $D = 0,450 + 0,600$
- б/ Органолептичні:
- колір - темно-червоний
 - омак - кисло-солодкий
 - аромат - чорної смородини і пряностей

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Чорносмородиновий спиртований сік	дм ³	3120,0	234,0	-
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	216,0	-	0,50
Ванілін 1:10	дм ³	10,0	-	-
Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	20,0	-	0,32
Настій кориці I і II зливу	дм ³	50,0	-	0,020
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	16,0	-	0,150
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4332,0	3766,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,6 г/100 см ³ /	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований відпої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : Вміст ефірної	
	: кг	: олії, дм ³
Чорна смородина	3390,0	-
Лимонна шкірка свіжа	24,0	0,54
Ванілін	1,0	-
Мускатний горіх	3,1	0,340
Кориця /кора/	3,1	0,023
Гвоздика	1,0	0,160
Цукор	3766,0	-

Дані про сдержання чорносмородинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв лимонної шкірки, мускатного горіха, кориці і гвоздики - в табл.6 додатку 4.

НАСТОЙКИ СОЛОДКИ

АБРИКОСОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 26,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 25,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- рожево-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- абрикосів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Морс кураги I і II зливу	дм ³	2420,0	331,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2561,0	2226,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	5,0	5,0
Колер	кг	3,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Абрикоси	1353,0
Курага	629,0
Цукор	2226,0

Лимонна кислота 5,0
 Колер 3,0

Примітка. Якщо аромат абрикосів недостатньо виразний, лікерний майстер має право додати абрикосову есенцію не більше 0,04 кг/1000 дал.

Дані про одержання абрикосового спиртованого соку, морсу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4 додатку 4.

АПЕЛЬСИНОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 20
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 25,0
 масова концентрація цукру, г/100 см³ - 25,0
 масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,02

б/ Органолептичні:

колір - шкірки свіжого апельсину
 смак - солодкий
 аромат - апельсину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірювання	:Кількість	:Вміст екстрактивних речовин, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт апельсинової шкірки	дм ³	450,0	-	2,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2875,0	2500,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	2,0	-
Барвник харчовий червоний	кг	-	-	-
Тартразин	кг	0,24	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	8 розрахунку на міцність купажу 20%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Апельсинова шкірка свіжа	180,0	3,6
Цукор	2500,0	-
Барвник харчовий червоний	-	-
Тартразин	0,24	-
Лимонна кислота	2,0	-

Дані про одержання ароматного спирту з апельсинової шкірки приведені в табл.7 додатку 4.

БУРШТИНОВА ГОРОБИНА

- Показники
- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 20
 - масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 16,2
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 15,3
 - масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,2
- колір по ДЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$! $S = 5 \text{ мм}$, $D = 0,640 + 0,720$
- б/ Органолептичні:
- колір - коричнево-червоний
 - смак - кисло-солодкий, терпкуватий
 - аромат - горобини та вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Горобиний спиртований сік	дм ³	1286,0	122,4
Вишнева есенція	кг	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	1725,0	1500,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	-	-
Колер	кг	50,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина	1766,0
Цукор	1500,0
Колер	50,0
Вишнева есенція	1,0

Дані про одержання горобинового соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2 додатку 4.

ВИШНЕВА

- Показники
- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 18
 - масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 21,3
 - масова концентрація цукру, г/100 см³ - 20,0
 - масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см³ - 0,4
- б/ Органолептичні:
- колір - вишнево-червоний
 - смак - кисло-солодкий
 - аромат - свіжої вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2083,0	1810,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	8,0	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	3158,0
Мигдаль гіркий	4,8
Ванілін	0,10
Цукор	1810,0
Лимонна кислота	8,0

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість настою мигдалю в залежності від аромату вишневого спиртованого соку.

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ГОРОБИНОВА НА КОНЬЯКУ

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 24
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 17,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 16,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,30
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,640 + 0,720$	
б/ Органолептичні:	
колір	- коричнево-червоний
смак	- кисло-солодкий, з незначною терпкістю
аромат	- горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Однина : : вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрак- : тивних речо- : вин, кг
Горобиний морс І і ІІ зливу	дм ³	2205,0	214,0
Коньяк	дм ³	180,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	1782,0	1549,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,30 г/100 см ³ /	кг	-	-
Колер	кг	47,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 24%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Однина ви- : мірювання	: Кількість
Горобина сушена	кг	477,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	180,0
Цукор	кг	1549,0
Колер	кг	47,0

Дані про одержання горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.3,4 додатку 4.

ЛИМОННА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 25,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,30
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 20$ мм D не менше 0,205	
б/ Органолептичні:	
колір	- жовто-зеленуватий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Однина : : вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрак- : тивних : речовин, кг	: Вміст ефір- : ної олії, дм ³
Настія лимонної шкірки І зливу	дм ³	640,0	-	2,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2876,0	2500,0	-
Лимонна кислота	кг	30,0	30,0	-
Тартразин	кг	0,10	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : кість, кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Лимонна шкірка свіжа	120,0	2,7
Цукор	2500,0	-
Лимонна кислота	30,0	-
Тартразин	0,10	-

Дані про одержання лимонного настою приведені в табл.6 додатку 4.

НІЖИНСЬКА ГОРОБИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 24
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 9,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 8,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ nm}$ і $S = 5 \text{ mm}$ $D = 0,660 \pm 0,700$	

б/ Органолептичні:

колір	- жовтувато-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- свіжої горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Горобиний морс І І П зливу	дм ³	3160,0	205,40
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	844,0	734,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	8,0	8,0
Колер	кг	7,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 24%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина свіжа	1362,0
Цукор	734,0
Лимонна кислота	8,0
Колер	7,0

Дані про одержання горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.3,4 додатку 4.

ХАРКІВСЬКА ГОРОБИНІВКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 22,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 20,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45

б/ Органолептичні:

колір	- коричнево-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Горобиний морс І І П зливу	дм ³	2308,0	-	224,0
Яблучний спиртований сік	дм ³	300,0	-	26,0
Аличовий спиртований сік	дм ³	400,0	-	30,0
Настій м'яти І І П зливу	дм ³	42,0	0,028	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2205,0	-	1916,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	1,1	-	1,1
Ванілін 1:10	дм ³	0,8	-	-
Колер	кг	35,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Горобина ошнена	500,0	-
Яблука	326,0	-
Алича	435,0	-
М'ята перцева	2,1	0,08
Цукор	1916,0	-
Ванілін	0,08	-
Колер	35,0	-
Лимонна кислота	1,1	-

Дані про одержання соків та морсу і якісні показники приведені в табл.1,2,3 та 4, настою м'яти - в табл.6 додатку 4.

ЧОРНОМОРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 15,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 15,0

б/ Органолептичні:

колір - коричневий	
смак - солодкий	
аромат - кофе з лимоном	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій кави I зливу	дм ³	1125,0	-	-
Ароматний спирт кави	дм ³	750,0	-	-
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	300,0	-	1,7
Ванілін 1:10	дм ³	1,7	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	1725,0	1500,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Кава / плоди /	150,0	-
Лимонна шкірка свіжа	120,0	2,7
Цукор	1500,0	-
Ванілін	0,17	-

Дані про одержання настою і ароматного спирту кави приведені в табл.8, ароматного спирту лимонної шкірки - в табл.7 додатку 4.

НАСТОЙКА НАПІВСОЛОДКА

ТЕРНОПІЛЬСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 10,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 9,4
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2
колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 8$ мм $D = 0,400-0,500$	

б/ Органолептичні:

колір	- світло-коричневий
смак	- злегка пекучий, гармонійний
аромат	- складний, з виразним ароматом трав

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вміру- : : ванна :	: Кіль- : : кість :	: Вміст : : ефірної : : олії, : : дм ³ :	: Вміст ек- : : трактив- : : них речо- : : вин, кг :
Яблучний спиртований сік	дм ³	2200,0	-	194,0
Настій "Тернопільської" I та II зливу	дм ³	630,0	0,1184	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	924,0	-	803,0
Лимонна кислота /для доведен- ня масової концентрації кис- лот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	3,0	-	3,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вщогої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : : кг :	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Для приготування		
настою:		
Шпшина	16,0	-
Дипа	2,0	0,0008

I	:	2	:	3
Звіробій звичайний		2,0		0,002
Бузина		2,0		0,06
Чебрець звичайний		1,5		0,0113
М'ята перцева		2,5		0,0375
Коріандр посівний		2,0		0,02
	Разом	28,0		0,1316
Цукор		803,0		-
Лимонна кислота		3,0		-

Дані про одержання спиртованого соку яблук та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настій "Тернопільської" - в табл.5 додатку 4.

**НАСТОЙКИ НАПІВСОЛОДКІ
СЛАБОГРАДУСНІ**

БІЛА АКАЦІЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 28
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 7,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 7,5
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- золотистий
омак	- м'який, солодкуватий
аромат	- акації і меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Настій білої акації	дм ³	500,0	-
Настій липи	дм ³	250,0	-
Настій глоду	дм ³	250,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,1	-
Мед	кг	50,0	37,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	822,0	715,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	30,0	30,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Біла акація / цвіт /	31,2
Липа / цвіт /	15,6
Глід / цвіт /	15,6
Мед	50,0
Цукор	715,0
Ванілін	0,01
Лимонна кислота	30,0

Дані про одержання настоїв цвіту білої акації, липи, глоду
приведені в табл.6 додатку 4.

ПОДІЛЬСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 9,86
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 8,18
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,49

б/ Органолептичні:

колір	- світло-коричневий
омак	- кисло-солодкий
аромат	- цикорію

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кіль- кість, дм ³	Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг	Вміст ефір- ної олії дм ³
Яблучний спиртований сік	7000,0	616,0	-
Настій "Подільський" I і II зливу	252,0	-	0,0104
Цукровий сироп 65,8 %-ний	426,0	370,32	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	з розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою:		
Цикорій	14,0	-
Ромашка лікарська	2,5	0,01
Звіробій звичайний	1,5	0,0015
Разом	18,0	0,0115

Яблука	7608,7
Цукор	370,32

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні
показники приведені в табл.1 та 2, настоєм "Подільський" - в
табл.5 додатку 4.

РЕНЕТ ПЕРЦЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 8,25
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 7,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

колір по ФЭК: при $\lambda = 400$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,420+0,560$

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- злегка пекучий
аромат	- яблук і гілок вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	5000,0	440,0
Настій червоного перцю I і II зливу	дм ³	24,0	-
Настій гілок вишні	дм ³	120,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	437,0	380,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	5,0	5,0
Колер	кг	5,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	5435,0
Перець стручковий червоний /плоди/	1,5
Гілка вишні /літньо-осінні/	15,0
Цукор	380,0
Колер	5,0
Лимонна кислота	5,0

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв червоного перцю і гілок вишні - в табл.6 додатку 4.

ЦИКОРИНКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 28
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 11,02
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 8,88
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	- коричневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- цикорію

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	3500,0	308,0
Айвовий спиртований сік	3500,0	297,5
Настій цикорію I і II зливу	294,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	571,0	496,4
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	3 розрахунку на міцність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Цикорій	42,0
Яблука	3804,0
Айва	4430,4
Цукор	496,4

Дані про одержання яблучного, айвового спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настоїв цикорію - в табл.6 додатку ч.

ДЕСЕРТНІ НАПОЇ

ВИШНЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,270	
б/ Органолептичні:	
колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	2500,0	260,0
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	21,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,8	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2594,0	2255,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	15,0	15,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	2632,0
Мигдаль гіркий	1,25
Ванілін	0,08
Цукор	2255,0
Лимонна кислота	15,0

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ЖОВТІ ЛИСТЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,240	
б/ Органолептичні:	
колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- фруктовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Аличовий спиртований сік	дм ³	520,0	39,50
Айвовий спиртований сік	дм ³	1782,0	151,50
Яблучний спиртований сік	дм ³	910,0	80,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2577,0	2240,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	10,0	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	565,0
Айва	2255,0
Яблука	990,0
Цукор	2240,0
Лимонна кислота	10,0

Дані про одержання спиртованих соків аличі, айви, яблук та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ЗОЛОТИСТИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,8
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 10 \text{ мм}$ D	не менше 0,573

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- абрикосів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірювання	:Кількість	:Вміст екстрактних речовин, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Яблучний спиртований сік	дм ³	3000,0	264,0	-
Морс кураги I і II зливу	дм ³	622,0	85,2	-
Настій апельсинової шкірки I і II зливу	дм ³	70,0	-	0,09
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2475,0	2152,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,8 г/100 см ³ /	кг	55,0	55,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Яблука	3260,0	-
Курага	162,0	-
Апельсинова шкірка сушена	4,7	0,094
Цукор	2152,0	-
Лимонна кислота	55,0	-

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, морсу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою апельсинової шкірки - в табл.6 додатку 4.

ЛИМОННИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	- лимонно-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірювання	:Кількість	:Вміст екстрактних речовин, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт лимонної олії	дм ³	312,5	-	1,9
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	500,0	-	1,12
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3452,0	3000,0	-
Лимонна кислота	кг	50,0	50,0	-
Тартразин	кг	0,10	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Лимонна олія	2,5	2,5
Лимонна шкірка свіжа	56,0	1,26
Лимонна кислота	50,0	-
Цукор	3000,0	-
Тартразин	0,10	-

Дані про сдержання ароматного спирту лимонної олії приведені в табл.7, настою лимонної шкірки - в табл.6 додатку 4.

ЛІТНІЙ

ЛІТНІЙ ДЕСЕРТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 14
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 23,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 22,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм D	не менше 0,240

б/ Органолептичні:

колір	- жовтий з золотистим відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- яблук

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	:Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг	:Вміст ефір- ної олії, дм ³
Яблучний спиртований сік	дм ³	4000,0	352,0	-
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	400,0	-	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	140,0	-	0,06
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2235,0	1943,0	-
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	22,0	22,0	-
Колер	кг	0,5	-	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 14%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, кг	: Вміст ефірної олії, дм ³
Яблука	4347,0	-
Чаполоч пахуча	12,5	-
Кориця /кора/	8,75	0,07
Лимонна кислота	22,0	-
Цукор	1943,0	-
Колер	0,5	-

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні по-
казники приведені в табл.1,2, настоїв чаполочі і кориці - в табл.6,
додатку 4.

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 23,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 22,9
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D	не менше 0,420

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- зволоженний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Червоносмородиновий спиртований сік	дм ³	2100,0	111,0
Червоносмородиновий морс I і II зливу	дм ³	1100,0	35,2
Полуничний спиртований сік	дм ³	1120,0	66,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2468,0	2145,0
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	10,0	-
Ромова есенція	кг	1,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Червона смородина	2773,0
Полуниця	1300,0
Цукор	2145,0
Ромова есенція	1,0
Ваніль /плоди/	0,60

Дані про одержання червоносмородинового спиртованого соку
та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою ванілі -
в табл.6 додатку 4.

МАЛИНОВИЙ ДЕСЕРТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 14
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 23,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 22,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	- рубіновий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактних речовин, кг
Малиновий спиртований сік	дм ³	3665,0	220,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,3	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2370,0	2060,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	17,0	17,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 14%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Малина	3985,0
Цукор	2060,0
Ванілін	0,03
Лимонна кислота	17,0

Дані про одержання спиртованого соку малини та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ОСВІЖАЮЧИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 20,4
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 20,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,230 + 0,280$	

б/ Органолептичні:

колір	- оранжево-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- мандарину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій мандаринової шкірки I і II зливу	дм ³	600,0	-	1,26
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2300,0	2000,0	-
Лимонна кислота	кг	40,0	40,0	-
Тартразин	кг	0,36	-	-
Барвник харчовий червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 12%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Мандаринова шкірка свіжа	66,0	1,32
Цукор	2000,0	-
Лимонна кислота	40,0	-
Тартразин	0,36	-
Барвник харчовий червоний	-	-

Дані про одержання настою мандаринової шкірки приведені в табл.6 додатку 4.

РУБІНОВИЙ

СОЛЯНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 24,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	- рубіновий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- свіжої малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Малиновий спиртований оік	дм ³	2380,0	142,8
Малинова есенція	кг	0,3	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2638,0	2293,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	12,0	12,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Малина	2586,0
Малинова есенція	0,3
Цукор	2293,0
Лимонна кислота	12,0

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,1
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	- бурштину
смак	- кисло-солодкий, злегка терпкуватий
аромат	- айви

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Айвовий морс I і II зливу	дм ³	3000,0	87,60	-
Морс кураги I і II зливу	дм ³	885,0	121,2	-
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	216,0	-	0,51
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2646,0	2300,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	3,0	3,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 12%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Айва японська	1360,0	-
Курага	230,0	-
Лимонна шкірка свіжа	24,0	0,54
Цукор	2300,0	-
Лимонна кислота	3,0	-

Примітка. Айвовий морс можна замінити на айвовий спиртований сік при відповідному перерахунку по загальному екстракту.

Дані про одержання морсів айви, кураги та якісні показники приведені в табл.3,4, настою лимонної шкірки - в табл.6 додатку 4.

ПИТТОВИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 21,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 20,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	- оранжевий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- шипшини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Морс шипшини I і II аливу	дм ³	1048,0	56,6
Яблучний спиртований сік	дм ³	1023,0	90,0
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,25	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2209,0	1920,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	39,0	39,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Шипшина /сухі ягоди/	140,0
Яблука	1112,0
Цукор	1920,0
Трояндова олія	0,025
Лимонна кислота	39,0

Дані про одержання морсу шипшини, яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4 додатку 4.

НАСТОЙКИ ГІРКИ

АЗОВСЬКА

Показники

- а/ фізико-хімічні:
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
колір - світло-золотистий
омак - злегка пекучий
аромат - округлений, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій перцю чорного I і II зливу	дм ³	64,0	0,07
Настій гілок вишні I зливу	дм ³	80,0	-
Коньяк	дм ³	200,0	-
Ванілія 1:10	дм ³	0,5	-
Колер	кг	20,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Перець чорний	кг	4,0	0,08
Гілки вишневі	кг	10,0	-
Коньяк міцність 40-42%	дм ³	200,0	-
Ванілін	кг	0,05	-
Колер	кг	20,0	-
Цукор	кг	13,0	-

Дані про одержання настоїв чорного перцю та гілок вишні приведені в табл.6 додатку 4.

АРТЕМІВСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
колір - безбарвний
омак - злегка пекучий
аромат - горілочний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт звіробов	90,0	0,007
Ароматний спирт полину	54,0	0,0168
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Звіробій авічайний	10,0	0,01
Полин гіркий	6,0	0,024

Дані про одержання ароматних спиртів звіробов та полину приведені в табл.7 додатку 4.

ВЕЛИКОДНА

Показники

а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний
смак - м'який
аромат - окладний, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця ви- : мірювання	: Кількість
Ароматний спирт "Великодно І"	дм ³	36,0
Мед	кг	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Для приготування ароматного спирту :

Калина / плоди /	2,0
Горобина / плоди /	5,0
Разом	7,0
Мед	10,0

Дані про одержання ароматного спирту "Великодно І" приведені в табл.7 додатку 4.

ВИШНЕВИЙ САД

Показники

а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний
смак - м'який
аромат - горілочаний, з злегка відчутним вишневим ароматом

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Гіркомигдальна олія І:ІО	дм ³	0,3	0,03
Вишнева есенція	кг	0,5	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Гіркомигдальна олія	0,03	0,03
Вишнева есенція	0,5	-

ВІННИЦЬКА ОСОБЛИВА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - пряний
аромат - окладний, з відтінком кориандру

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт "Вінницької особливої"	34,0	0,055
Цукровий сироп 65,8 %-ний	23,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту:		
Кориандр посівний	5,2	0,052
Бадьян /плоди/	0,36	0,021
Лаврове листя	0,07	0,001
Разом	5,63	0,074

Цукор 20,0

Дані про одержання ароматного спирту "Вінницької особливої" приведені в табл.7 додатку 4.

I44

ВОРСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - світло-коричневий
смак - злегка пекучий
аромат - округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій гілок вишні	дм ³	100,0	-
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	624,0	-
Настій м'ята перцевої I і II зливу	дм ³	162,0	0,097
Тартразин	кг	0,1	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Вишнєві гілки	12,5	-
М'ята перцева / листя /	7,6	0,108
Чаполоч / наземна частина /	19,5	-
Тартразин	0,1	-

Дані про одержання настою вишневих гілок приведені в табл.6 додатку 4.

I45

ГАЙДАМАЦЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
колір - безбарвний
смак - злегка пекучий
аромат - горілка, з легким ароматом кмину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, Вміст ефірної	
	дм ³	олії, дм ³
Ароматний спирт червоного перцю	6,0	-
Ароматний спирт кмину	3,0	0,023
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, Вміст ефірної	
	кг	олії, дм ³
Перець стручковий червоний	1,2	-
Кмин	0,6	0,03

Дані про одержання ароматного спирту перцю та кмину приведені в табл.7 додатку 4.

ГАЛИЦЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
колір - світло-коричневий
смак - злегка пекучий
аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, Вміст ефірної	
	дм ³	олії, дм ³
Настій прополісу I і II зливу	10,0	-
Настій звіробю I і II зливу	100,0	0,006
Настій лимонника /листя/ I зливу	100,0	-
Настій липового цвіту I зливу	50,0	0,0013
Настій ромашки I зливу	20,0	0,0051
Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості	100,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	57,5	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, Вміст ефірної	
	кг	олії, дм ³
Прополіс	1,12	-
Звіробій звичайний	6,7	0,0067
Лимонник /листя/	13,0	-
Липа /цвіт/	3,13	0,0013
Ромашка лікарська	1,43	0,0057
Горіх волоський молочно-воскової стиглості	7,15	-
Цукор	50,0	-

Дані про одержання настоїв прополісу та лимонника приведені в табл.5, звіробю, липи, ромашки та горіха волоського - в табл.6 додатку 4.

ГІРСЬКИЙ ДУБНЯК

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 40
 колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,140 + 0,160$
- б/ Органолептичні:
 колір - світло-коричневий
 смак - гіркий
 аромат - праний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм^3
Настій "Гірський дубняк" I і II зливу	дм^3	340,0	0,380
Колер	кг	8,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм^3
Для приготування настою:		
Дягель лікарський	5,0	0,025
Імбір	2,5	0,025
Калган	3,0	0,030
Гвоздика	1,5	0,240
Дуб /плоди/	2,5	-
Перець чорний	2,5	0,050
Перець червоний стручки з вмістом капсаїцину	0,5	-
Яловець звичайний	2,5	0,025
Дубова стружка	2,5	-
Разом	22,5	0,395
Колер	8,0	-

Дані про одержання настою "Гірський дубняк" приведені в табл.5 додатку 4.

ГРАД ЧЕРНІГІВ

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
 колір - світло-коричневий
 смак - м'який
 аромат - складний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм^3
Ароматний спирт гілок чорної омородини	дм^3	210,0	0,014
Ароматний спирт коріандру	дм^3		
Настій чаполочі	дм^3	185,6	-
Настій чабрецю	дм^3	10,5	0,0014
Настій звіробою	дм^3	30,0	0,0018
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм^3	115,0	-
Лимонна кислота	кг	0,2	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм^3
1	2	3
Свіжі гілки чорної омородини, або сушені гілки чорної омородини	50,0	-
Коріандр посівний /плоди/	40,0	-
Чаполоч /надземна частина/	2,0	0,02
Чабрець /листя і квіти/	5,8	-
Звіробої /листя і квіти/	0,5	0,0015
	2,0	0,0018

ДЕСЯНАСЬКА

1	2	3
Цукор	100,0	-
Лимонна кислота	0,2	-
Колер	15,0	-

Дані про одержання настоїв чаполочі, чебрецю, звіробоя приведені в табл.6, ароматних спиртів гілок чорної смородини та кориандру—в табл.7 додатку 4.

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
колір - безбарвний
омак - м'який
аромат - з відтінком м'яти і мливу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт чебрецю	дм ³	60,0	0,067
Ароматний спирт м'яти перцевої	дм ³	60,0	0,126
Мед	кг	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки заводу	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Чебрець плавкий / трава /	12,0	0,096
М'ята перцева	12,0	0,160
Мед	20,0	-

Дані про одержання ароматних спиртів чебрецю та м'яти приведені в табл.7 додатку 4.

ДІБРОВА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - злегка пекучий
аромат - хвої сосни

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³
Ароматний спирт основних бруньок	7,5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Соснові бруньки	1,0
-----------------	-----

Дані про одержання ароматного спирту основних бруньок приведені в табл.8 додатку 4.

ДНІПРОПЕТРОВСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
колір по ФЕЖ: при $A = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,260-0,310$
- б/ Органолептичні :
колір - золотисто-жовтий
смак - м'який, злегка гіркуватий
аромат - злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Нафтії "Дніпропетровський" І і ІІ зливу	дм ³	240,0	0,0212
Екстракт елеутерокока	кг	9,0	-
Ароматний спирт лимонної олії	дм ³	11,25	0,050
Лимонна кислота	кг	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	23,0	-
Колер	кг	2,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою :			
Чаполоч пахуча	кг	2,5	-
М'ята перцева	кг	1,5	0,0225
Меліса лікарська	кг	1,0	0,001
Шипшина	кг	3,0	-
Разом		8,0	0,0235

1	2	3	4
Екстракт елеутерокока	кг	9,0	-
Лимонна олія	кг	0,075	0,075
Лимонна кислота	кг	1,0	-
Цукор	кг	20,0	-
Колер	кг	2,0	-

Дані про одержання настою "Дніпропетровський" приведені в табл.5, ароматного опирту лимонної олії - в табл.7, якісні показники екстракту елеутерококу - в табл.4 додатку 4.

ЕНЕИ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий, з прохолодним присмаком ехінацеї

аромат - округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Середня : вимір- : вання	Кіль- : кість	Вміст ефір- : ної олії, : дм ³
Настій ехінацеї I та II зливу	дм ³	500,0	-
Настій гілок вишні I зливу	дм ³	41,7	-
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	662,4	-
Настій м'яти перцевої I і II зливу	дм ³	164,0	0,111
Тартразин	кг	0,1	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- : кість, : кг	Вміст ефірної : олії, дм ³
Гілки вишні	5,25	-
Чаполоч пахуча	20,7	-
М'ята перцева	8,2	0,123
Ехінацея пурпурна /корінь/	31,2	-
Тартразин	0,1	-

Дані про одержання настоїв гілок вишні, чаполочі, м'яти та ехінацеї приведені в табл.6 додатку 4.

ЖИТОМИРСЬКА АРОМАТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,300-0,320$

б/ Органолептичні:
колір - світло-коричневий
смак - м'який
аромат - березових бруньок

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм^3
Настій березових бруньок I зливу	дм^3	200,0	-
Настій чаполочі I і II зливу	дм^3	256,0	0,14 /кумарин/
Ароматний спирт коріандру	дм^3	12,0	0,028
Портвейн	дм^3	300,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм^3	173,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм^3
Березові бруньки	кг	6,0	-
Чаполоч пахуча	кг	8,0	0,16 /кумарин/
Коріандр посівний	кг	4,0	0,040
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм^3	300,0	-
Цукор	кг	150,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	-
Колер	кг	15,0	-

Дані про одержання настоїв березових бруньок та чаполочі приведені в табл.6, ароматного спирту коріандру - в табл.7 додатку 4.

ЖИТОМИРСЬКА КВІЛЕЙНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40

б/ Органолептичні:
колір - безбарвний
смак - злегка текучий
аромат - складний, з відтінком аромату хмелю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм^3
Ароматний спирт концентрату Московського квасу	дм^3	300,0	-
Ароматний спирт хмелю	дм^3	10,0	0,007
Сік березовий	дм^3	100,0	-
Ефірна олія полину лимонного 1:10	дм^3	0,05	0,005
Ефірна олія чорнобривців 1:10	дм^3	0,06	0,006
Ефірна олія ладану анісового 1:10	дм^3	0,05	0,005
Мед	кг	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм^3
Концентрат Московського квасу	кг	25,0	-
Хміль /суцвіття-шишки/	кг	2,5	0,010
Сік березовий	дм^3	100,0	-
Ефірна олія полину лимонного	кг	0,0045	0,005
Ефірна олія чорнобривців	кг	0,0053	0,006
Ефірна олія ладану анісового	кг	0,0045	0,005
Мед	кг	20,0	-

Дані про одержання ароматного спирту концентрату Московського квасу та хмелю приведені в табл.7 додатку 4.

ЗВІРОБИЙ

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
 міцність, % - 40
 колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,220 \pm 0,270$
- б/ Органолептичні:
 колір - світло-коричневий
 смак - гіркуватий
 аромат - трави звіробов

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій "Звіробов" I і II зливу	дм ³	460,0	0,028
Колер	кг	7,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою:		
Звіробій звичайний	30,0	0,03
Буркун лікарський	0,5	0,0025
Материнка звичайна	0,5	0,0013
Разом	31,0	0,0313
Колер	7,0	-

Дані про одержання настою "Звіробов" приведені в табл.5 додатку 4.

ЗЛАТОКРАЙ

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
 колір - безбарвний
 смак - м'який
 аромат - липи

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Ароматний опирт липи	дм ³	23,0
Мед	кг	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Липа / цвіт /	2,0
Мед	10,0

Дані про одержання ароматного опирту липи приведені в табл.8 додатку 4.

ЗОЛОТИЙ КОЛОС

Показники

- а/ фізико-хімічні :
 міцність, % - 30
- б/ Органолептичні :
 колір - безбарвний
 смак - м'який
 аромат - округлений, з злегка відчутним ароматом житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³
Ароматний спирт житніх сухарів	50,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 30%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житні сухарі 8,0

Дані про одержання ароматного спирту житніх сухарів приведені в табл. 2 додатку 4.

ЗОЛОТОНІСЬКА ЗАПАХНА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
 колір - безбарвний
 смак - м'який
 аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт "Золотоніської запахної"	36,0	0,015
Ароматний спирт апельсинової олії	15,0	0,075
Цукровий сироп 65,8 %-ний	11,5	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту :		
Яловець звичайний /ягода/	2,0	0,02
Калина /плоди/	1,0	-
Разом	3,0	0,02
Апельсинова олія	0,1	0,1
Цукор	10,0	-

Дані про одержання ароматного спирту "Золотоніської запахної" та апельсинової олії приведені в табл. 7 додатку 4.

ЗУБРОВКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,150

б/ Органолептичні :

колір - зеленувато-жовтий

смак - злегка пекучий

аромат - трави чаполочі /кумарину/

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання :	Кількість
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	800,0
Тартразин	кг	0,15
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40 %

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чаполоч пахуча	25,0
Тартразин	0,15

Дані про одержання настою чаполочі приведені в
табл.6 додатку 4.

ІНГУЛЬСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,150

б/ Органолептичні :

колір - зеленувато-жовтий

смак - злегка пекучий

аромат - округлений, з ромашковим відтінком

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій ромашки I зливу	дм ³	150,0	0,030
Настій білої акації I зливу	дм ³	120,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	11,6	-
Колер	кг	2,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Ромашка лікарська	10,5	0,042
Акація біла	8,5	-
Цукор	10,0	-
Колер	2,0	-

Дані про одержання настоїв ромашки та білої акації при-
ведені в табл.6 додатку 4.

КАЛИНОВА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - м'який
аромат - калини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³
Ароматний спирт калини	16,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	11,5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Калина / плодів /	3,0
Цукор	10,0

Дані про одержання ароматного спирту калини приведені в табл.7 додатку 4.

КАЛЬМУСЬКА ЦАЛАНКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - м'який
аромат - складний, з злегка відчутним ароматом полуниць

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт меліса	дм ³	28,0	0,0024
Ароматний спирт полину	дм ³	45,0	0,014
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	23,0	-
Лимонна кислота	кг	0,5	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Меліса лікарська /листя і верхівки квітучих стебел/	3,4	0,0034
Полин гіркий /наземна частина/	5,0	0,02
Цукор	20,0	-
Лимонна кислота	0,5	-

Дані про одержання ароматних спиртів меліси і полину приведені в табл.7 додатку 4.

КИЇВСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - м'який
аромат - з легка відчутним ароматом меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний опирт деревію	дм ³	0,5	0,0016
Ароматний опирт кмину	дм ³	0,3	0,0094
Медова есенція	дм ³	0,150	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Деревій	кг	0,75	0,0022
Кмин	кг	0,25	0,0125
Медова есенція	дм ³	0,150	-

Дані про одержання ароматних опиртів деревію та кмину
приведені в табл.7 додатку 4.

КЮМІННА ЛЮБИТЕЛЬСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - прозора рідина
смак - злегка пекучий
аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кіль- : кість, : дм ³	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний опирт кмину	48,0	0,14
Ароматний опирт кропу	20,0	0,025
Ароматний опирт лимонної олії	50,0	0,28
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Кмин звичайний /плоди/	4,0	0,2
Кроп /плоди/	1,2	0,036
Лимонна олія	0,37	0,37

Дані про одержання ароматних опиртів кмину та кропу
приведені в табл.7 додатку 4.

КОЗАЦЬКА ФОРТЕЦЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - злегка пекучий

аромат - горілочний, з відтінком коріандру

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт китніх сукхарів	60,0	-
Ароматний спирт коріандру	1,5	0,0035
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Житні сукхарі	2,4	-
Коріандр посівний /плоди/	0,5	0,005

Дані про одержання ароматних спиртів китніх сукхарів та коріандру приведені в табл.7 додатку 4.

КОЗАЦЬКА ЛЕВАДА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий, гіркий

аромат - складний, округлений без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця виміру-вання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій "Козацька левада" I та II зливу	дм ³	672,0	0,027
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	57,5	-
Колер	кг	10,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою:		
Безсмертник	2,0	-
Звіробій звичайний	12,0	0,012
Кропива	5,0	-
М'ята перцева	1,0	0,015
Деревій звичайний	1,0	0,003
Разом	21,0	0,03
Яблука	1087,0	
Цукор	50,0	
Колер	10,0	

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настою "Козацька левада" - в табл.5 додатку 4.

КОЛОС

Показники

а/ Фізико-хімічні :	
міцність, %	- 40
б/ Органолептичні :	
колір	- безбарвний
смак	- м'який, з присмаком сухарів
аромат	- житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця ви- мірювання	Кількість
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	500,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	12,0
Дікарбонат натрію	кг	1,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житні сухарі	50,0
Цукор	10,0
Дікарбонат натрію	1,0

Дані про одержання ароматного спирту житніх сухарів
приведені в табл.7 додатку 4.

КРИСТАЛЕВА

Показники

а/ Фізико-хімічні :	
міцність, %	- 40
б/ Органолептичні :	
колір	- безбарвний
смак	- м'який, з присмаком ментолу
аромат	- горілочаний, з легким ароматом аіру

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт аіру	8,0	0,036
Ментол 1:10	0,16	0,016
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу, 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Аір	1,6	0,04
Ментол натуральний	0,016	0,016

Дані про одержання ароматного спирту аіру приведені
в табл.7 додатку 4.

КУБАНСЬКА ЛІСБИТЕЛЬСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
колір - безбарвний
смак - злегка пекучий
аромат - цитрусовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	50,0	0,140
Ароматний спирт померанцевої шкірки	дм ³	27,0	0,078
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	60,0	-
Лимонна кислота	кг	0,15	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Лимонна шкірка сушена	10,0	0,200
Померанцева шкірка сушена	5,5	0,110
Цукор	52,0	-
Лимонна кислота	0,15	-

Дані про одержання ароматних спиртів лимонної та померанцевої шкірки приведені в табл.7 додатку 4.

ЛАНЖЕРОН

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
колір - коричневий
смак - м'який, з присмаком чаю
аромат - складний, з виділенням аромату апельсину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм
Настій "Ланжерон" I і II зливу	дм ³	307,5	0,09
Апельсинова есенція	кг	0,5	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для одержання настоїв:		
Чай чорний	10,0	-
М'ята перцева	5,0	0,1
	Разом	15,0
Апельсинова есенція	0,5	0,1

Дані про одержання настоїв "Ланжерон" приведені в табл.5 додатку 4.

ЛУГАНЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - злегка пекучий

аромат - лимону, м'який

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт лимонної олії	дм ³	30,0	0,15
Мед	кг	10,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	23,0	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Лимонна олія	0,2	0,2
Мед	10,0	-
Цукор	20,0	-

Дані про одержання ароматного спирту лимонної олії
приведені в табл.7 додатку 4.

МАРІУПОЛЬСЬКА ОСОБЛИВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - складний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій гілок чорної смородани I зливу	дм ³	50,0	-
Настій материнки I і II зливу	дм ³	7,5	0,0012
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	16,0	0,152
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	17,0	-
Колер	кг	20,0	-
Лимонна кислота	кг	0,2	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Гілки чорної смородани	6,25	-
Материнка звичайна	0,5	0,00125
Гвоздика	1,0	0,16
Цукор	14,8	-
Колер	20,0	-
Лимонна кислота	0,2	-

Дані про одержання настоїв гілок чорної смородани, ма-
теринки та гвоздики приведені в табл.6 додатку 4.

МИСЛИВСЬКА

Показники
 а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 45
 б/ Органолептичні:
 колір - темно-коричневий
 смак - пряний
 аромат - окладний, пряний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний опірт "Мишлівської настойки"	дм ³	1200,0	2,93
Портвейн	дм ³	200,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	58,0	-
Колер	кг	25,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 45%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного опірту:			
Імбір	кг	20,0	0,20
Калган	кг	10,0	0,10
Дягіль	кг	10,0	0,05
Гвоздика	кг	10,0	1,60
Перець чорний	кг	3,0	0,06
Яловець звичайний	кг	2,0	0,02
Перець червоний	кг	2,0	-
Кофе	кг	20,0	-
Бадьян	кг	10,0	0,60

	1	2	3	4
Лимонна шкірка сушена		кг	20,0	0,60
Апельсинова шкірка сушена		кг	34,0	0,68
		Разом	151,0	3,910
Портвейн білий міцність 18-19%		дм ³	200,0	-
Цукор		кг	50,0	-
Колер		кг	25,0	-

Дані про одержання ароматного опірту "Мишлівської настой-
ки" приведені в табл.7 додатку 4.

М'ЯТНА

Показники
 а/ Фізико-хімічні :
 міцність, % - 40
 б/ Органолептичні:
 колір - світло-зелений
 смак - м'ятний, пряний
 аромат - м'яти

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт "М'ятної настойки"	дм ³	175,0	0,50
Індигокармін	кг	0,3	-
Тартразин	кг	0,1	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту:		
М'ята перцева	30,0	0,450
Кман звичайний	5,0	0,250
Разом	35,0	0,700
Індигокармін	0,3	-
Тартразин	0,1	-

Дані про одержання ароматного спирту "М'ятної настойки" приведені в табл.7 додатку 4.

НОВОРІЧНА

Показники
 а/ Фізико-хімічні :
 міцність, % - 35
 б/ Органолептичні :
 колір - безбарвний
 смак - м'який, з присмаком м'яти
 аромат - агаоджений, з легка відчутним ароматом смородина і житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт м'яти	30,0	0,063
Ароматний спирт гілок чорної смородини	15,0	-
Ароматний спирт житніх сухарів	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 35%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
М'ята перцева	6,0	0,09
Гілки чорної смородини	3,0	-
Житні сухарі	4,45	-

Дані про одержання ароматних спиртів м'ята, гілок чорної смородини та житніх сухарів приведені в табл.7 додатку 4.

ОДЕСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий

смак - м'який, злегка терпкий

аромат - округлений, з відчутним ароматом горіха

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість, : дм ³	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості I зливу	400,0	-
Ароматний спирт горіха волоського молочно-воскової стиглості	83,0	-
Настій калгану I і II зливу	4,5	0,0029
Настій імбирю I і II зливу	10,2	0,0057
Настій коріандру I і II зливу	7,7	0,0043
Цукровий сироп 65,6 %-ний	173,0	-
Ванілін 1:10	1,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Горіх волоський молочно-воскової стиглості	50,0	-
Калган	0,3	0,003
Імбір	0,6	0,006
Коріандр	0,45	0,0045
Цукор	150,0	-
Ванілін	0,1	-

Дані про одержання настоїв калгану, імбирю, коріандру приведені в табл.6, настою та ароматного спирту горіха волоського молочно-воскової стиглості - в табл.8 додатку 4

ОКОВИТА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - з відтінком деревію

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний спирт деревію	дм ³	10,0	0,004
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : кість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Деревій звичайний	1,5	0,005

Дані про одержання ароматного спирту деревію приведені в табл.7 додатку 4.

ПЕРЕЯСЛАВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %

колір по ФЕК: при $\bar{\lambda} = 413 \text{ нм}$ і $S = 10 \text{ мм}$ $D = 0,430 \pm 0,480$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст ефірної олії, дм^3
Настій березових бруньок I зливу	дм^3	192,0	-
Настій чаполочі I і II зливу	дм^3	200,0	-
Настій липового цвіту I зливу	дм^3	50,0	0,001
Ароматний спирт плодів коріандру	дм^3	20,0	0,047
Портвейн	дм^3	300,0	-
Лимонна кислота	кг	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм^3	115,0	-
Коньяк	дм^3	200,0	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм^3	3 розрахунку на міц- ність купажу 40	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст ефірної олії, дм^3
1	2	3	4
Березові бруньки	кг	6,0	-
Чаполоч пахуча	кг	6,25	-
Липа /цвіт/	кг	3,1	0,0012
Коріандр посівний	кг	6,7	0,067

1	2	3	4
Портвейн міцністю 18-19%	дм^3	300,0	-
Лимонна кислота	кг	1,0	-
Цукор	кг	100,0	-
Коньяк міцністю 40-42%	дм^3	200,0	-
Колер	кг	15,0	-

Дані про одержання настоїв приведені в табл.6, ароматного спирту - в табл.7 додатку 4.

ПЕРЛИНА ПРИАЗОВ'Я

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
б/ Органолептичні:
колір - світло-коричневий
омак - м'який
аромат - округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість :	: Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій м'яти перцевої I і II зливу	дм ³	100,0	0,0675
Настій чебрецю плазкого I і II зливу	дм ³	42,0	0,004
Настій звіробю I і II зливу	дм ³	45,0	0,0027
Коньяк	дм ³	200,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	21,0	-
Колер	кг	10,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість :	: Вміст ефірної олії, дм ³
М'ята перцева	кг	5,0	0,075
Чебрець плазкий	кг	2,0	0,006
Звіробій звичайний	кг	3,0	0,003
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	200,0	-
Цукор	кг	18,26	-
Колер	кг	10,0	-

Дані про одержання настоїв м'яти, чебрецю, звіробю приведені в табл.6 додатку 4.

ПЕРЦОВКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 35
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,450+0,600$
б/ Органолептичні:
колір - темно-коричневий
омак - пекучий, гіркий
аромат - злегка пряний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість :	: Вміст ефірної олії, дм ³
Настій "Перцовки" I і II зливу з вмістом капсоіцину 70 г	дм ³	288,0	0,50
Колер	кг	30,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 35%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- кість :	: Вміст ефірної олії, дм ³
--------------	--------------------	--

Для приготування настою:

Перець червоний /плоди з вмістом капсоіцину 80 г/	10,0	-
Перець чорний	4,0	0,080
Кубеба	4,0	0,480
Разом	18,0	0,560
Колер	30 р	-

Дані про одержання настою "Перцовка" приведені в табл.5 додатку 4.

ПЕТРИКІВСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
 колір - безбарвний
 смак - м'який
 аромат - в відтінком гілок вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³
Ароматний опирт гілок вишні	20,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	17,25
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Гілки вишні	4,0
Цукор	15,0

Дані про одержання ароматного опирту гілок вишні приведені в табл.7 додатку 4.

ПЕТРОВСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 40
 колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,280 \pm 0,340$
- б/ Органолептичні
 колір - світло-коричневий
 смак - злегка пекучий
 аромат - горілки і житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Ароматний опирт житніх сухарів	дм ³	900,0
Коньяк	дм ³	500,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	50,0
Колер	кг	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість
Житні сухарі	кг	200,0
Коньяк міцність 40-42%	дм ³	500,0
Цукор	кг	44,0
Колер	кг	8,0

Дані про одержання ароматного опирту житніх сухарів приведені в табл.7 додатку 4.

ПОМЕРАНЦЕВА

Показники

- а/ фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - злегка пекучий
аромат - померанцю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт померанцевої шкірки	120,0	0,34
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Померанець /шкірка сушена/	24,0	0,48

Дані про одержання ароматного спирту померанцевої шкірки
приведені в табл.7 додатку 4.

СВІТЯЗЬКА

Показники

- а/ фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - злегка пекучий
аромат - дягілью

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт дягілью	10,0	0,007
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Дягіль лікарський /корені, корневища/	2,0	0,01

Дані про одержання ароматного спирту дягілью приведені
в табл.7 додатку 4.

СВЯТКОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

омак - м'який, округлений

аромат - окладний, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт "Святкова"	28,7	0,07
Цукровий сироп 65,8 %-ний	23,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту :		
Коріандр посівний /плоди/	3,5	0,035
Кмян звичайний /плоди/	0,8	0,04
Бадьян-аніс /плоди/	0,48	0,028
Разом	4,78	0,103
Цукор	20,0	

Дані про одержання ароматного спирту "Святкова" приведені в табл.7 додатку 4.

СІЧ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

омак - м'який

аромат - окладний, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³
Ароматний спирт "Січ"	4,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Для приготування ароматного спирту :

Хміль /суцвіття-шишки/	0,5
Меліса лікарська /листя і верхівки квітучих стебел/	0,5

Дані про одержання ароматного спирту "Січ" приведені в табл.7 додатку 4.

СМЕРІЧКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
 - колір по ФЕК: при $A = 610$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,13-0,138$
- б/ Органолептичні :
- колір - зелений
 - смак - в'ягоджений, злегка пенучий
 - аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій основних бруньок I і II зливу	дм ³	30,0	0,0036
Настій березових бруньок I і II зливу	дм ³	40,0	0,0542
Настій листя волооського горіха I зливу	дм ³	25,0	0,0006
Настій гілок і листя берези I зливу	дм ³	10,0	0,0006
Настій гілок вишні I зливу	дм ³	6,0	-
Настій спориху I зливу	дм ³	20,0	-
Настій кульбаби I зливу	дм ³	20,0	-
Настій кропива I зливу	дм ³	20,0	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	28,75	-
Мед	кг	25,0	-
Індигокармін	кг	0,150	-
Тартразин	кг	0,050	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
I	2	3	4
Соснові бруньки	кг	0,96	0,0039
Березові бруньки	кг	1,30	0,0603

194

	1	2	3	4
Листя волооського горіха /літньо-осінні/	кг	2,10	0,0007	
Гілки та листя берези /літньо-осінні/	кг	1,25	0,00063	
Гілки вишні /літньо-осінні/	кг	0,75	-	
Спорих	кг	2,5	-	
Кропива дводомна /листя/	кг	2,5	-	
Кульбаба /наземна частина і корінь/	кг	2,5	-	
Мед	кг	25,0	-	
Цукор	кг	25,0	-	
Індигокармін	кг	0,150	-	
Тартразин	кг	0,050	-	

Дані про одержання настоїв приведені в табл.5 додатку 4.

195

СЛАВУТИЧ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,480 \pm 0,540$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

омак - злегка пекучий, гіркий

аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій "Славутич" і зливу	дм ³	45,0	0,03
Коньяк	дм ³	40,0	-
Перуанська олія 1:10	дм ³	1,0	0,10
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	57,0	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3	4
Для приготування настою:			
Звіробій звичайний	кг	0,3	0,0003
Коріандр посівний	кг	0,3	0,003
Кардамон	кг	0,2	0,009
Мускатний горіх	кг	0,2	0,023
Шипшина	кг	0,8	-
Березові бруньки	кг	5,0	-
Чебрець	кг	0,2	0,0006
Разом		7,0	0,0250

	1	2	3	4
Коньяк міцністю 40-42%		дм ³	40,0	-
Перуанська олія		кг	0,10	0,10
Цукор		кг	50,0	-
Колер		кг	15,0	-

Дані про одержання настою "Славутич" приведені в табл.5 додатку 4.

СЛАВ'ЯНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - коричневий
смак - злегка пекучий
аромат - окладний, округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій "Звіробій" I і II зливу	дм ³	200,0	0,012
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-
Горобининовий морс I і II зливу	дм ³	200,0	-
Коньяк	дм ³	1000,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,1	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	50,0	44,0
Колер	кг	8,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
I	2	3	4

Для приготування
настою:

Звіробій звичайний	кг	13,0	0,013
Буркун лікарський	кг	0,22	0,001
Материнка звичайна	кг	0,2	0,0007
Разом		13,42	0,0147

	1	2	3	4
Яблука		кг	1087,0	-
Горобина сушена		кг	43,3	-
Коньяк міцності 40-42%		дм ³	1000,0	-
Ванілін		кг	0,01	-
Цукор		кг	44,0	-
Колер		кг	8,0	-

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, горобино-
вого морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 та 4,
настою "Звіробій" - в табл.5 додатку 4.

СТАРКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 43
 колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,300 \pm 0,350$

б/ Органолептичні:

колір - овітло-коричневий
 смак - злегка пекучий
 аромат - складний, з виділенням аромату коньяка

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
Настій "Старка" І зливу	дм ³	240,0
Портвейн	дм ³	1000,0
Коньяк	дм ³	500,0
Ванілін І:ІО	дм ³	0,1
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	100,0
Колер	кг	9,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 43%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
--------------	------------------------------	-------------

Для приготування настою:

Листя яблунь Розмарин	кг	22,0
Листя груш Олександр Бере	кг	8,0
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм ³	1000,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0
Ванілін	кг	0,01
Цукор	кг	87,0
Колер	кг	9,0

Примітка. Листя яблунь та груш рекомендується попередньо промити проточною водою.

Дані про сдержання настою "Старка" приведені в табл.5 додатку 4.

СТАРОКІЇВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:-

міцність, % - 40
 колір по ФЕК: при $\lambda = 400 \text{ нм}$ і $S = 10 \text{ мм}$ $D = 0,350 \pm 0,380$

б/ Органолептичні:

колір - овітло-коричневий
 смак - злегка пекучий, гармонійний
 аромат - округлений, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	: Вміст ефірної олії, дм ³
Настій чебрецю І і ІІ зливу	дм ³	11,0	0,0015
Настій чаполочи І і ІІ зливу	дм ³	200,0	-
Ароматний спирт коріандру	дм ³	11,0	0,025
Портвейн	дм ³	400,0	-
Коньяк	дм ³	200,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	-
Ванілін І:ІО	дм ³	0,10	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	115,0	-
Колер	кг	7,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст ефірної олії, дм ³
І	: 2	: 3	: 4
Чебрець плазкий	кг	0,5	0,002
Чаполоч пахуча	кг	6,2	-
Коріандр посівний	кг	3,5	0,035
Коньяк міцністю 40-42 %	дм ³	200,0	-

1	2	3	4
Портвейн білий міцністю 18-19 %	дм ³	400,0	-
Ванілін	кг	0,01	-
Цукор	кг	100,0	-
Колер	кг	7,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	-

Дані про одержання настоїв чебрецю та чаполочи приведені в табл.6, ароматного спирту коріандру - в табл.7 додатку 4.

СУМСЬКА ГОРОБИНОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
б/ Органолептичні:	
колір	- оранжево-червоний
смак	- злегка пекучий, з терпкістю
аромат	- злагоджений, з відтінком горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця виміру- вмір	: Кіль- кість :	: Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Чорноплодогоробининовий спиртова- ний сік	дм ³	600,0	58,8
Горобининовий морс I і II зливу	дм ³	232,0	22,5
Настій кори дуба I і II зливу	дм ³	34,7	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	115,0	99,9
Лимонна кислота	кг	6,0	6,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина сушена	54,0
Чорноплода горобина	723,0
Кора дуба	2,3
Цукор	99,9
Лимонна кислота	6,0

Дані про одержання чорноплодогоробининового спиртованого оо-
ку, горобининового морсу та якісні показники приведені в табл.1,
2, 3 та 4, настій кори дуба-в табл.6 додатку 4.

ТРАВНЕВА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
колір - світло-коричневий
смак - злегка пекучий
аромат - складний, округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
Настій "Травневий" I і II зливу	дм ³	60,0
Колер	кг	7,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	46,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, кг
Для приготування настою:	
Акація біла / квіти /	2,0
Бруньки березові	1,0
Разом	3,0
Колер	7,0
Цукор	40,0

Дані про одержання настою "Травневий" приведені в т.бл.5 додатку 4.

УКРАЇНСЬКА З ПЕРЦЕМ

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 10 \text{ мм}$ $D = 0,330 \pm 0,380$
- б/ Органолептичні:
колір - золотисто-жовтий
смак - злегка пекучий
аромат - характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
Ароматний спирт червоного перцю	дм ³	100,0
Колер	кг	2,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
Перець стручковий червоний	кг	20,0
Перець стручковий червоний - для внесення в пляшку	тис.шт	40,0
Колер	кг	2,0

Дані про одержання ароматного спирту червоного перцю приведені в табл.7 додатку 4.

Дані про підготовку та обробку стручків червоного перцю для внесення в пляшку приведені в додатку 2.

ХАРКІВСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - злегка пекучий
аромат - з відтінком хвої

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість, : Вміст ефірної	
	: дм ³	: олії, дм ³
Ароматний спирт "Харківської"	180,0	0,103
Цукровий сироп 65,8 %-ний	46,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : Вміст ефірної	
	: кг	: олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту : Хвої сосни	14,5	0,145
Полин гіркий /листя і верхівки стебел/	0,5	0,002
	Разом	15,0 0,147
Цукор	40,0	

Дані про одержання ароматного спирту "Харківської" приведені в табл.7 додатку 4.

ЧЕРВОНОГІРСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
колір - безбарвний
смак - м'який
аромат - складний, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість,
	: дм ³
Ароматний спирт житніх сухарів	50,0
Ароматний спирт гілок чорної смородини	17,5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу, 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житні сухарі	5,0
Гілки чорної смородини	3,5

Дані про одержання ароматного спирту житніх сухарів та гілок чорної смородини приведені в табл.7 додатку 4.

ЧЕРНІГІВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40
 колір по ФЕК: при $\bar{\lambda} = 413 \text{ нм}$ і $S = 5 \text{ мм}$ $D = 0,220 \pm 0,270$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий
 смак - м'який
 аромат - свіжих бруньок чорної смородини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
Ароматний спирт "Чернігівський"	дм ³	220,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	230,0
Лимонна кислота	кг	0,2
Колер	кг	15,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Свіжі гілки чорної смородини	50,0
Абс сушені гілки чорної смородини	40,0
Коріандр посівний	4,0
Цукор	200,0
Лимонна кислота	0,2
Колер	15,0

Примітка. Гілки чорної смородини з нерозпущеними бруньками заготовляють весною або восени після опадання листя /одно-дворічні/ та висушують в затінку.

Дані про одержання ароматного спирту "Чернігівський" приведені в табл.7 додатку 4.

КВІЛЕНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 45

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний
 смак - злегка пекучий
 аромат - з відтінком меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
Ароматний спирт пшеничних сухарів	дм ³	240,0
Мед	кг	30,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Пшеничні сухарі	70,0
Мед	30,0

Примітка. Сортировку готують міцністю 45,2% і перемішують на протязі 20 хв., після чого задають мед, попередньо розчинений у воді, при постійному перемішуванні. Після додавання меду сортировку пропускають через активоване вугілля, а потім задають ароматний спирт сухарів.

Дані про одержання ароматного спирту пшеничних сухарів приведені в табл.7 додатку 4.

ЮВІДЕЙНА ОСОБЛИВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %

40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,160 \pm 0,220$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

омак - злегка пекучий

аромат - складний, з відтінком меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- вання	Кількість
Коньяк	дм ³	500,0
Мед	кг	100,0
Колер	кг	15,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця : вимірю- вання	Кількість
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0
Мед	кг	100,0
Колер	кг	15,0

210

ЯРЕМЧА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %

40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 5 \text{ мм}$ D не менше 0,345

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

омак - злегка пекучий, гармонійний

аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт гілок чорної смородини	дм ³	175,0	-
Ароматний спирт коріандру	дм ³	15,0	0,035
Наотій чебрецю I і II зливу	дм ³	3,0	0,0004
Наотій майорану I і II зливу	дм ³	3,0	0,0009
Наотій шавлії мускатної I зливу	дм ³	5,0	0,009
Наотій кори дуба I і II зливу	дм ³	5,0	-
Наотій звіробоя I і II зливу	дм ³	5,0	0,00027
Лимонна кислота	кг	0,2	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	92,0	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг		Вміст ефірної олії, дм ³
	1	2	
Гілки чорної смородини	26,0	-	
Коріандр посівний	5,0	0,05	
Шавлія мускатна	0,1	0,0005	

211

	2	3
Чебрець	0,15	0,0004
Майоран садовий	0,1	0,001
Дубова кора	0,33	-
Звіробій звичайний	0,33	0,0003
Лимонна кислота	0,2	-
Цукор	80,0	-
Колер	15,0	-

Дані про одержання ароматних спиртів гілок чорної смородини та коріандру приведені в табл.7, настоїв чебрецю, шавлії мускатної, дубової кори, майорану, звіробію - в табл.6 додатку 4.

БАЛЬЗАМИ

АННА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 10,2

б/ Органолептичні:

колір - чорний з коричневим відтінком

смак - злегка гіркуватий

аромат - окладний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця: вимірю- вання :	Кіль- кість :	Вміст ефір- ної олії, : дм ³ :	Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг
Настій бальзаму І зливу	дм ³	400,0	0,56	-
Настій волооського горіха І зливу	дм ³	24,0	-	-
Горобиниовий спиртований сік	дм ³	1000,0	-	99,0
Вишневий спиртований сік	дм ³	200,0	-	20,8
Моро чорносмородиновий І І ІІ зливу	дм ³	300,0	-	11,4
Коньяк	дм ³	500,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	500,0	-	435,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	600,0	-	420,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця: вимірю- вання :	Кіль- кість :	Вміст ефірної олії, дм ³ :
І	2	3	4
Для приготування настою бальзаму:			
Гвоздика	кг	1,0	0,1600
Меліса лікарська	кг	2,0	0,0020

I	2	3	4
Липа	кг	2,0	0,0008
Перець запашний	кг	1,2	0,0360
Кориця	кг	1,0	0,0075
Полин гіркий	кг	0,5	0,0020
Коріандр посівний	кг	2,0	0,0206
Чай чорний байховий	кг	2,5	-
Мускатне дерево /горіх/	кг	2,0	0,2200
Солодковий корінь	кг	3,0	-
Алтей лікарський	кг	3,0	-
Черемха звичайна	кг	2,5	-
М'ята перцева	кг	2,0	0,0300
Троянда	кг	1,5	0,0004
Кмин звичайний	кг	1,2	0,0600
Кріп запашний	кг	1,2	0,0360
Померанець /шкірка/	кг	2,0	0,0300
Калган	кг	1,5	0,0150
Разом		32,1	0,6197
Волоський горіх	кг	3,0	
Чорна омородина	кг	145,6	
Горобина	кг	1428,6	
Вишня	кг	210,0	
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0	
Мед	кг	50,0	
Цукор	кг	435,0	
Колер	кг	600,0	

Примітка. Чорносмородиновий морс можна замінити на чорно-омородиновий спиртований оік при відповідному перерахунку за загальним екстрактом.

Дані про одержання горобинового, вишневого спиртованих ооків, чорносмородинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою волоського горіха-в табл.6 та бальзаму-в табл.5 додатку 4.

АРТЕМІВСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 45
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 17,6

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий
 смак - гіркуватий
 аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Сливиця: вмір- вання	Кіль- кість	:Вміст едірної олії, дм ³	:Вміст ек- страктивних речовин, кг
Настій бальзаму I вливу	дм ³	1050,0	0,85	-
Яблучний опиртований оік	дм ³	1500,0	-	132,0
Морс чернооливу I і II вливу	дм ³	750,0	-	90,0
Морс терну I і II вливу	дм ³	100,0	-	4,7
Морс шашини I і II вливу	дм ³	150,0	-	8,1
Морс горобини I і II вливу	дм ³	500,0	-	48,5
Ванілін 1:10	дм ³	7,0	-	-
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,5	0,05	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	800,0	-	695,0
Мед	кг	300,0	-	225,0
Колер	кг	800,0	-	560,0
Спирт етиловий ректифікова-ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, кг	:Вміст едірної олії, дм ³
I	2	3
Для приготування настою бальзаму:		
Аір	2,0	0,0500
Акація біла	2,0	-
Глід криваво-червоний	3,0	-
Гвоздика	2,0	0,3200
Буркун лікарський	8,0	0,0150

I	2	3
Материнка звичайна	5,0	0,0130
Звіробій звичайний	5,0	0,0050
Чаполоч пахуча	7,0	-
Калган	2,0	0,0200
Календула	2,0	-
Коріандр	3,5	0,0350
Кориця	3,0	-
Липа	2,0	-
Малина /гілки/	2,0	-
Мускатне дерево /горіх/	3,0	0,3300
М'ята перцева	4,0	0,0600
Обліпиха /гілки/	3,0	-
Полля гіркий	2,0	0,0080
Померанець /шкірка/	5,0	0,0750
Береза /бруньки/	2,0	-
Ромашка лікарська	2,0	0,0080
Смородина чорна /бруньки/	2,0	-
Деревій звичайний	1,5	0,0045
Елеутерокок	2,0	-
Разом	70,0	0,9435
Яблука	1630,00	
Чорнослив	195,00	
Терен	50,25	
Шипшина	20,00	
Горобина	108,23	
Ванілін	0,70	
Трояндова олія	0,05	
Цукор	695,00	
Мед	300,00	
Колер	800,00	

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, чорнооливого, тернового, шипшинового та горобинового морсів та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою бальзаму—в табл.5 додатку 4.

БАХМУТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 45
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 16,8

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий
 смак - праний, гіркуватий
 аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Слизни- вимір- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³	:Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг
Настій бальзаму I і II зливу	дм ³	1470,0	0,73	-
Яблучний спиртований сік	дм ³	1500,0	-	132,0
Морс чорносливу I і II зливу	дм ³	750,0	-	90,0
Морс терну I і II зливу	дм ³	100,0	-	4,7
Морс шипшини I і II зливу	дм ³	150,0	-	8,1
Морс горобини I і II зливу	дм ³	500,0	-	48,5
Ванілін 1:10	дм ³	7,0	-	-
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,5	0,05	-
Мед	кг	200,0	-	150,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	800,0	-	695,0
Колер	кг	800,0	-	560,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
I	2	3

Для приготування
 настою бальзаму:

Ліп	2,0	0,0500
Акація біла	3,0	-
Глід криваво-червоний	3,0	-
Гвоздика	2,0	0,3200
Буркун лікарський	3,0	0,0150
Материнка звичайна	5,0	0,0130
Звіробій звичайний	3,0	0,0030

I	2	3
Чаполоч пахуча	7,0	-
Імбір	3,0	0,0300
Калган	3,0	0,0300
Календула	2,0	-
Коріандр	4,5	0,0450
Кориця	2,0	0,0150
Липа	0,05	-
Малина	2,0	-
Мускатне дерево /горіх/	0,5	0,0550
М'ята перцева	4,0	0,0600
Обліпиха /гілка/	3,0	-
Перець запашний	0,5	0,0150
Перець чорний	0,5	0,0100
Полин гіркий	2,0	0,0080
Померанець /шкірка/	2,0	0,0300
Береза /бруньки/	0,5	-
Ромашка лікарська	2,0	0,0080
Чорна смородина /гілка/	5,0	-
Деревиця звичайний	2,5	0,0075
Чебрець плазючий	2,0	0,0060
Кріп запашний	3,0	0,0900
Разом	72,05	0,8105
Яблука	1630,00	
Чорнослив	195,00	
Терен	50,25	
Шипшина	20,00	
Горобина	108,23	
Ванілін	0,70	
Трояндова олія	0,05	
Мед	200,00	
Цукор	695,00	
Колер	800,00	

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, чорносливового, тернового, шипшинового та горобинного морсів та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою бальзаму-в табл.5 додатку 4.

218

ВІННИЦЬКИЙ

Показники

а/ фізико-хімічні:
міцність, % - 45
масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 12,0

б/ Органолептичні:
колір - темно-коричневий
смак - пекуче-гіркуватий
аромат - праний, складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : вимірю- вання	: Кіль- кість	:Вміст едіної олії, дм ³	:Вміст ек- страктивних речовин, кг
Настій бальзаму № 1 I зливу	дм ³	230,0	0,68	-
Настій бальзаму № 2 I зливу	дм ³	500,0	0,14	-
Вишневий спиртований сік	дм ³	800,0	-	83,2
Кизилловий спиртований сік	дм ³	300,0	-	25,5
Корінь	дм ³	300,0	-	-
Апельсинова олія 1:10	дм ³	0,6	0,06	-
Ананасна есенція	кг	0,05	-	-
Мед	кг	100,0	-	75,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	500,0	-	435,0
Колер	кг	800,0	-	560,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода дм ³		3 розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця : вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст едіної олії, дм ³
1	2	3	4

Для приготування

настою бальзаму № 1:

Гвоздика	кг	2,9	0,4600
Оман лікарський	кг	0,3	0,0045
Імбір	кг	1,1	0,0110
Калган	кг	2,1	0,0210
Кориця	кг	2,1	0,0160
Мускатне дерево /горіх/	кг	2,1	0,2300

219

1	2	3	4
Померанець /шкірка/	кг	1,0	0,0150
Тополя /бруньки/	кг	3,0	-
Сосна /бруньки/	кг	1,8	-
Разом		16,4	0,7575
Для приготування настою бальзаму № 2 :			
Арніка гірська	кг	0,7	0,0035
Материнка звичайна	кг	3,0	0,0075
Дуб /кора/	кг	1,3	-
Суніці /листя та стебла/	кг	0,4	-
Чаполоч пахуча	кг	3,0	0,0600 /кумарин/
Каштан /квіти/	кг	3,3	-
Каштан /гілки та листя/	кг	2,0	-
Листя /цвіти/	кг	1,4	0,0560
Маіоран садовий	кг	2,3	0,0230
Шипшина /плоди/	кг	9,5	-
Шипшина /квіти/	кг	0,3	-
Меліса лікарська	кг	3,4	0,0034
Разом		30,6	0,1534
Ваніль	кг	842,0	
Кизил	кг	411,0	
Апельсинова олія	кг	0,06	
Ананасна есенція	кг	0,05	
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	300,0	
Мед	кг	100,0	
Цукор	кг	435,0	
Колер	кг	800,0	

Дані про одержання вишневого, кизилового спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1,2, настою бальзаму-в табл.5 додатку 4.

220

ГАЛИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 45
масова концентрація загального екотракту, г/100 см³ - 14,0

б/ Органолептичні:
колір - темно-коричневий
смак - гіркувато-пріаний
аромат - окладний без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екотрактивних речовин, кг
Настій бальзаму I зливу	дм ³	990,0	0,34	-
Настій гілок вишні I зливу	дм ³	120,0	-	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	24,0	-	-
Моро шипшини	дм ³	180,0	-	9,72
Моро глоду	дм ³	46,2	-	5,80
Моро бузини	дм ³	69,3	-	5,50
Яблучний спиртований сік	дм ³	600,0	-	52,80
Вишневий спиртований сік	дм ³	600,0	-	62,40
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	600,0	-	522,00
Мед	кг	80,0	-	60,00
Патока	кг	800,0	-	624,00
Колер	кг	190,0	-	133,00
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3

Для приготування настою бальзаму :

Звіробій звичайний	30,0	0,0300
Ромашка лікарська	3,5	0,0140
Листя	4,2	0,0017
Меліса лікарська /лімонча/	5,0	0,0050

221

I	2	3
М'ята перцева	6,5	0,0375
Материнка звичайна	4,0	0,0100
Чебрець плавкий	4,5	0,0380
Хміль	3,2	0,0128
Деревій звичайний	5,3	0,0159
Полин грецький	0,2	0,0008
Календула	3,5	-
Бадьян /ганус зірчаний/	2,5	0,1500
Дуб /кора/	2,5	-
Разом	74,9	0,3757
Гілки вишні	15,0	
Кориця	1,5	
Яблука	652,0	
Вишня /свіжа/	632,0	
Бузина /сумена/	18,0	
Шипшина	24,0	
Глід /свіжий/	10,0	
Мед	80,0	
Цукор	522,0	
Колер	190,0	
Патока	800,0	

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, шипшиново-го, глодового та бузинового морсу та якісні показники приведені в табл. 1, 2, 3, 4, настою бальзаму - в табл. 5 додатку 4.

222

ЗОРЯНА СОНАТА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 15,87

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий

смак - гіркуватий

аромат - овоєвідний, складний без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірювання	: Кількість	: Вміст ефірної олії, дм ³	: Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій бальзаму I эливу	дм ³	712,0	0,1029	-
Калиновий спиртований сік	дм ³	3000,0	-	195,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	350,0	-	304,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	1500,0	-	1050,0
Кислота лимонна	кг	0,350	-	0,350
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воца	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, кг	: Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3

Для приготування настою бальзаму:

Золототисячник	5,0	-
Золотушник звичайний	6,0	-
Подорожник	5,0	-
Календула	7,0	0,0014
Живокіст	8,0	-
Аір боютнали	3,0	0,075

223

	: 2	: 3
Полин гіркий	2,0	0,008
Кропива	5,0	-
Хвоц польовий	2,5	-
Кріп пахучий	1,0	0,08
Разом	44,5	0,1144
Калина овіжа	4348,0	
Цукор	304,0	
Колер	1500,0	
Мед	50,0	
Кислота лимонна	0,350	

Дані про одержання калинового спиртованого соку приведені в табл. I і 2, настою бальзаму – в табл. 5 додатку 4.

КИЇВСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 12,6

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий

смак - м'який, гіркуватий

аромат - праний, окладний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вміру- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³	:Вміст ек- страктивних речовин, кг
Настій бальзаму I і II зливу	дм ³	976,2	0,18	-
Чорноплодогоробининовий спиртований сік	дм ³	1500,0	-	147,0
Шипшиновий морс I і II зливу	дм ³	250,0	-	13,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	300,0	-	260,0
Колер	кг	300,0	-	210,0
Патока	кг	800,0	-	624,0
Спирт етиловий ректифі-кований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг	: Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою бальзаму:		
Гіосп лікарський	6,02	0,0330
Материнка звичайна	5,00	0,0125
Буркун лікарський	3,00	0,0150
Меліса лікарська	5,81	0,0058
Календула	5,26	-
Пустирник	0,29	-

225

15. 4-4065

КОБЗАР

I	2	3
Чебрець звичайний	0,25	0,0019
Деревій звичайний	0,50	0,0015
Полин гіркий	0,31	0,0012
Безсмертник	0,58	-
Подорожник	0,59	-
Хміль	1,21	0,0048
Ромашка лікарська	1,60	0,0064
Кардамон	2,41	0,1084
М'ята курчава	2,00	0,0100
Елеутерокок	0,47	-
Разом	35,3	0,2005
Чорнопліда горобина	1807,00	
Шипшина	33,30	
Цукор	260,00	
Колер	300,00	
Патока	800,00	

Дані про одержання чорноплідогоробинового спиртованого соку, шипшинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою бальзаму-в табл.5 додатку 4.

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 5,5

б/ Органолептичні:

колір - коричневий

смак - гірко-солодкий

аромат - оwoсередний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- вання :	Кіль- : кість :	: Вміст : ефірної : одії, дм ³ :	: Вміст ек- : трактивних : речовин, кг :
Настій бальзаму I і II зливу	дм ³	800,0	0,30	-
Ядлучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-	88,0
Ванілін I:10	дм ³	3,0	-	-
Мандаринова олія I:10	дм ³	0,3	0,03	-
Корична олія I:10	дм ³	0,3	0,03	-
Лімонна олія I:10	дм ³	0,3	0,03	-
Ядлучно-кримська есенція I:10	дм ³	0,3	-	-
Малинова есенція I:10	дм ³	0,3	-	-
Мед	кг	100,0	-	75,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	200,0	-	174,0
Колер	кг	300,0	-	210,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³			

З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : кість, кг :	: Вміст ефірної : одії, дм ³ :
I	2	3
Для приготування настою бальзаму:		
Аніс звичайний	0,5	0,0200
Безсмертник	0,5	-
Звіробій звичайний	15,0	0,0150

1	2	3
Кориця	2,5	0,0200
Кардамон	1,0	0,0450
Коріандр	0,5	0,0050
Калган	0,5	0,0050
Кубеба	0,5	0,0600
Календула	1,0	0,0002
Меліса	1,5	0,0015
Мускатний горіх	0,5	0,0550
Перець запашний	0,5	0,0150
Перець чорний	0,5	0,0100
Імбір	1,5	0,0150
Ромашка	1,0	0,0040
Кріп	0,2	0,0060
Чебрець звичайний	1,5	0,0110
Кмін	0,2	0,0100
М'ята	1,5	0,0230
Шипшина	0,5	-
Деревій звичайний	0,5	0,0015
Разом	31,9	0,3222
Яблука	1090,0	
Мед	100,0	
Мандаринова олія	0,03	
Корична олія	0,03	
Лимонна олія	0,03	
Яблучно-кримська есенція	0,03	
Малинова есенція	0,03	
Ванілін	0,3	
Цукор	174,0	
Колер	300,0	

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настою бальзаму-в табл.5 додатку 4.

КОЗАЦЬКА БАДЬОРІСТЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 15,7
б/ Органолептичні:	
колір	- чорний з коричневим відтінком
смак	- гіркуватий з легким присмаком паленого цукру
аромат	- овоєрідний, складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірювання	:Кількість	:Вміст ефірної олії, дм ³	:Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій бальзаму I зливу	дм ³	780,0	0,31	-
Малиновий спиртований сік	дм ³	3000,0	-	180,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	350,0	-	304,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	1500,0	-	1050,0
Лимонна кислота	кг	0,350	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³		З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, кг	: Вміст ефірної олії, дм ³
--------------	-----------------	---------------------------------------

Для приготування настою бальзаму:

Заманиха висока /корені та кор невіща/	12	0,216
Золототисячник	2,0	-
Роповик лікарський	2,5	0,035
Деревій звичайний	2,5	0,007
Волоський горіх /листя/	8,0	0,048
Липа	5,0	0,002
Коріандр	2,0	0,020
Материнка	2,0	0,005

	1	2	3
Полів гіркий		3,0	0,012
	Разом	39,0	0,345
Малина		1630,0	
Цукор		304,0	
Колер		1500,0	
Мед		50,0	

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настою бальзаму—в табл.5 додатку 4.

ПОДІЛЬСЬКА РАПСОДІЯ

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40
масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 15,7
- б/ Органолептичні:
колір - чорно-коричневий
смак - гіркуватий, з легким примаком паленого цукру
аромат - своєрідний, складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³	:Вміст ек- страктивних речовин, кг
Настій бальзаму I зливу	дм ³	962,0	0,17	-
Малиновий спиртований сік	дм ³	3000,0	-	180,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	350,0	-	304,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	1500,0	-	1050,0
Лімонна кислота	кг	0,350	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний водою очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40 %		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3

Для приготування
настою бальзаму:

Аїр болотний	2,0	0,050
Вишня /гілки/	10,0	-
Буркун лікарський	3,5	0,017
Дягель лікарський	0,6	0,003
Калган	10,0	0,100

23I

I	2	3
Кульбаба /корінь/	2,0	-
Петрушка	5,0	0,004
Родіола рожева	5,0	-
Морква /насіння/	2,0	0,002
Звіробій звичайний	20,0	0,020
Разом	60,1	0,196
Малина	3261,0	
Цукор	304,0	
Колер	1500,0	
Мед	50,0	

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настою бальзаму – в табл.5 додатку 4.

ПРИКАРПАТСЬКИЙ

Показники
а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 45
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 13,0
б/ Органолептичні:
 колір - чорний, з коричневим відтінком
 смак - злегка гіркуватий, з примаком паленого цукру
 аромат - окладний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій горіха волоського, молочновоскової стиглості I і II зливу	дм ³	2484,0	-	-
Ароматний спирт горіха волоського, молочновоскової стиглості	дм ³	516,0	-	-
Горобини м'якоть I і II зливу	дм ³	110,0	10,7	-
Калиновий м'якоть I і II зливу	дм ³	1500,0	50,7	-
Чорноплодогоробини спиртований сік	дм ³	1000,0	98,0	-
Настій звіробю I і II зливу	дм ³	240,0	-	0,0146
Настій буркуну I і II зливу	дм ³	80,0	-	-
Настій материнки I і II зливу	дм ³	80,0	-	0,0126
Настій листя чорної смородини	дм ³	15,0	-	-
Настій листя ешні	дм ³	15,0	-	-
Настій бруньок тополі	дм ³	15,0	-	-
Ванілін 1:10	дм ³	24,0	-	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	57,0	-	-
Цукровий сироп 35,8 %-ний	дм ³	287,6	250,0	-
Колер	кг	1000,0	700,0	-
Мед	кг	125,0	93,75	-
Спирт етиловий, ректифікований, вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Горіх волооський молочно-воокової стиглості	кг	1774,0	—
Горобина сушена	кг	23,8	—
Калина свіжа	кг	729,0	—
Горобина чорноплода свіжа	кг	1205,0	—
Звіробій	кг	16,2	0,0162
Буркун	кг	5,4	—
Материнка	кг	5,4	—
Чорна смородина /листя/	кг	1,9	—
Вишня /листя/	кг	1,9	—
Тополя /бруньки/	кг	1,9	—
Ванілін	кг	2,4	—
Кориця	кг	3,56	0,027
Мед	кг	125,0	—
Цукор	кг	250,0	—
Колер	кг	1000,0	—

Дані про одержання морозів і осків та якісні показники при-
ведені в табл.1,2,3,4, ароматного спирту—в табл.8, настоїв—в
табл.5 та настоїв кориці—в табл.6 додатку 4.

ХАДЖИБЕІ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	— 40
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	— 10,0

б/ Органолептичні:

колір	— чорний з коричневим відтінком
смак	— гіркий
аромат	— окладний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст ек- страктивних речовин, кг
Настій бальзаму І зливу	дм ³	400,0	0,56	—
Настій волоського горіха І зливу	дм ³	96,0	—	—
Чорносмородиновий спирто- ваний олік	дм ³	600,0	—	45,0
Коньяк	дм ³	500,0	—	—
Перуанський бальзам	кг	1,0	1,0	—
Цукровий сироп 65,8 л-ний	дм ³	500,0	—	435,0
Мед	кг	50,0	—	37,5
Колер	кг	700,0	—	490,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³	
	1	2	3	4
Для приготування настоїв бальзаму:				
Гвоздика	кг	1,0	0,1600	
Меліса лікарська	кг	2,0	0,0020	
Лила	кг	2,0	0,0008	
Перець запашний	кг	1,2	0,0360	

I	2	3	4
Кориця	кг	1,0	0,0075
Полин гіркий	кг	0,5	0,0020
Коріандр посівний	кг	2,0	0,0200
Чай чорний байховий	кг	2,5	-
Мускатне дерево /горіх/	кг	2,0	0,2200
Солодковий корінь	кг	3,0	-
Алтея лікарська	кг	3,0	-
Черемха звичайна	кг	2,5	-
М'ята перцева	кг	2,0	0,0300
Троянда дамаська	кг	1,5	0,0004
Калган	кг	1,5	0,0150
Кмін звичайний	кг	1,2	0,0600
Кріп запашний	кг	1,2	0,0360
Померанець	кг	2,0	0,0300
Разом		32,1	0,6197
Чорна омородина	кг	652,0	
Волооський горіх	кг	12,0	
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0	
Перуанський бальзам	кг	1,0	
Цукор	кг	435,0	
Мед	кг	50,0	
Колер	кг	700,0	

Дані про одержання горобинового, вишневого спиртованих соків, чорноомородинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою волоського горіха та бальзаму - в табл.5,6 додатку 4.

ЧАКЛУН

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 42

масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 9,52

б/ Органолептичні:

колір - коричнево-червоний

смак - гіркувато-пріятий

аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій бальзаму I і II зливу	дм ³	400,0	0,08	-
Горобиний морс I і II зливу	дм ³	92,4	-	8,96
Чорноплодогоробиний морс I і II зливу	дм ³	71,0	-	6,96
Шипшиновий морс I і II зливу	дм ³	150,0	-	8,10
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-	86,00
Анісова олія 1:10	дм ³	0,6	0,06	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	805,5	-	700,00
Колер	кг	200,0	-	140,00
Лимонна кислота	кг	0,7	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 42%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
I	2	3
Для приготування настою бальзаму:		
Гречка звичайна / лущиння /	5,250	-
Звіробій звичайний	3,750	0,00375
Калган	0,750	0,00075
Аір болотний	0,500	0,01250
Дегені: звичайний	0,125	0,00037
Кріп	1,000	0,03000

I	2	3
Суниця /листя/	3,550	-
Оман лікарський	0,500	0,00750
Материнка звичайна	0,350	0,00087
М'ята перцева	1,500	0,02250
Кукурудзяні приймочки	0,500	-
Пажмо звичайне	0,250	-
Пустирник звичайний	0,350	-
Полин гіркий	0,125	0,00050
Полин звичайний	0,125	0,00062
Дуб /кора/	0,500	-
Береза /листя, бруньки/	0,5/0,100	0,00500
Черета	1,000	-
Кропива	1,000	-
Спорш звичайний	0,750	-
Безсмертник	0,500	-
Бузина чорна	0,500	0,00015
Подорожник	1,625	-
Разом	25,000	0,08450

Горобина /сушена/	20,0
Чорнопліда горобина /сушена/	20,0
Шипшина	20,0
Цукор	700,0
Лимонна кислота	0,7
Анісова олія /денхельна/	0,06/0,064/
Колер	200,0

Дані про одержання яблучного та чорноплідогоробинового соків, горобинового і шипшинового морозів та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4, настоек бальзаму-в додатку 4.

НАСТОЙКИ ГІРКІ СЛАБОГРАДУСНІ ДОНЕЦЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 25

б/ Органолептичні:
колір - безбарвний
смак - м'який
аромат - тонкий, округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість: : дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт "Донецька"	120,0	0,0257
Спирт етиловий ректифікований високої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту:		
Гілки чорної смородини	5,0	-
Чебрець звичайний	1,0	0,003
Материнка звичайна	1,0	0,0025
Полин звичайний	0,8	0,0032
М'ята перцева	1,5	0,0225
Деревій звичайний	0,5	0,0015
Разом	9,8	0,0342

Дані про одержання ароматного спирту приведені в табл.7 додатку 4.

КИЇВСЬКА АРОМАТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 28
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм D не менше 0,257

б/ Органолептичні:
колір - темно-коричневий
омак - злегка пекучий
аромат - злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
Настій чаполочі І і ІІ зливу	дм ³	200,0
Настій коріандру І і ІІ зливу	дм ³	17,0
Портвейн	дм ³	400,0
Коньяк	дм ³	200,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	100,0
Лимонна кислота	кг	2,0
Колер	кг	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 28%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість
Чаполоч пахуча	кг	6,2
Коріандр /плоди/	кг	1,0
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм ³	400,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	200,0
Цукор	кг	87,0
Лимонна кислота	кг	2,0
Колер	кг	8,0

дані про одержання настоїв чаполочі і плодів коріандру приведені в табл.6 додатку 4.

ЛИСТОПАД

Показники

а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 28
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,220 \pm 0,250$
б/ Органолептичні:
колір - золотисто-коричневий
омак - праний
аромат - окладний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст ефірної олії, дм ³
Настій "Листопад" І зливу	дм ³	230,0	0,007
Настій померанцевої шкірки І і ІІ зливу	дм ³	48,0	0,057
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	25,0	-
Колер	кг	3,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- кість, кг	: Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою:		
Полли гіркий	2,0	0,008
Листя яблунь, груш	30,0	-
Разом	32,0	0,008
Померанцева шкірка	3,0	0,06
Цукор	22,0	-
Колер	3,0	-

Примітка. Співвідношення листу яблунь і груш, як в настої "Старка".

Дані про одержання настою "Листопад" приведені в табл.5, настою померанцевої шкірки - в табл.6 додатку 4.

ЛОБИТЕЛЬСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 28
- б/ Органолептичні:
 колір - безбарвний
 смак - злегка пекучий
 аромат - округлений, з відтінком лаврового листу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, : : дм ³	Вміст ефірної : : олії, дм ³
Ароматний спирт лаврового листу	16,0	0,02
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	з розрахунку на міцність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : : кг	Вміст ефірної : : олії, дм ³
Лавр / листя /	2,6	0,026

Дані про одержання ароматного спирту лаврового листу приведені в табл.7 додатку 4.

ПРИМОРСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 30
- б/ Органолептичні:
 колір - безбарвний
 смак - злегка пекучий
 аромат - складний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : : вимірю- вання	Кіль- : : кість	Вміст ефірної : : олії, дм ³
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	500,0	-
Ароматний спирт померанцевої шкірки	дм ³	25,0	0,07
Ароматний спирт кори дуба	дм ³	10,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 30%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : : кг	Вміст ефірної : : олії, дм ³
Сухарі житні	50,0	-
Померанцева шкірка сушена	5,0	0,10
Кора дуба	2,0	-

Дані про одержання ароматних опартів житніх сухарів, померанцевої шкірки, кори дуба приведені в табл.7 додатку 4.

СТЕПОВИЙ АРОМАТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 28

б/ Органолептичні:
колір - коричневий
смак - м'який, гармонійний
аромат - складний букет трав

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій "Степовий аромат"	дм ³	774,0	0,239
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	100,0	-
Колер	кг	3,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
--------------	---------------	-------------------------------------

Для приготування настою:

Чебрець звичайний	1,6	0,012
Акація біла	3,5	-
Материнка звичайна	3,5	0,0875
М'ята перцева	3,5	0,0525
Полин гіркий	0,5	0,002
Деревій звичайний	1,0	0,003
Звіробій звичайний	6,0	0,001
Глід /цвіт/	5,0	-
Лір болотний	1,6	0,04
Дуб /кора/	1,0	-
Хміль	3,5	0,014

	1	2	3
Ромашка лікарська		3,5	0,014
Меліса лікарська		3,5	0,036
Буркун лікарський		1,0	0,005
Разом		38,7	0,266
Цукор		87,0	
Колер		3,0	

Дані про одержання настою "Степовий аромат" приведені в табл.5 додатку 4.

СТРИЛЕЦЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 27
- б/ Органолептичні:
колір - темно-коричневий, з червоним відтінком
смак - пекуче-гіркий
аромат - пряний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³
Настій червоного перцю I і II зливу	дм ³	140,0	-
Настій кубеби I і II зливу	дм ³	36,0	0,240
Настій духмяного перцю I і II зливу	дм ³	40,0	0,070
Цукровий сироп 65,8 л-ний	дм ³	40,0	-
Колер	кг	30,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 27%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Перець стручковий червоний /плоди/	8,75	-
Кубеба /плоди/	2,25	0,270
Перець духмянний /плоди/	2,5	0,075
Цукор	35,0	-
Колер	30,0	-

Примітка. Допускається залив кубеби та духмяного перцю
робити разом.

Дані про одержання настоїв червоного перцю, кубеби та
духмяного перцю приведені в табл.6 додатку 4.

УКРАЇНЬКА СТЕПОВА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 28
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ nm}$ і $S = 5 \text{ mm}$ $D = 0,220 \pm 0,280$
- б/ Органолептичні:
колір - світло-коричневий
смак - легка пекучий
аромат - алагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кількість
Ароматний спирт червоного перцю	дм ³	30,0
Настій чорного перцю I і II зливу	дм ³	30,0
Настій м'яти I і II зливу	дм ³	20,0
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	640,0
Колер	кг	1,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 28%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Перець стручковий червоний / плоди /	6,0
Перець чорний / плоди /	1,8
М'ята перцева / листя /	1,0
Чаполоч пахуча	20,0
Колер	1,0

Дані про одержання ароматного спирту червоного перцю при-
ведені в табл.7, настоїв чорного перцю, м'яти і чаполочі -
в табл.6 додатку 4.

ГОРІЛКИ

ГЕТЬМАНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl})=0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03
б/ Органолептичні:	
зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний, з легким ароматом житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Єдиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Львів"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

Приготування горілки приведено в додатку 3.

ГУСАРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl})=0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05
б/ Органолептичні :	
зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Єдиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Мед	кг	5,0
Цукор	кг	10,0

ДЖЕРЕЛЬНА

Показники

а/ фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05
б/ Органолептичні:	
зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- властивий горілці
аромат	- горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	25,0

Приготування горілки приведено в додатку 3.

ДНІПРЯНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05
б/ Органолептичні:	
зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт сухого молока	дм ³	470,0
Цукор	кг	20,0

Дані про одержання ароматного спирту сухого молока приведені в табл.7 додатку 4.

ЗЛАТА РУСЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	10,0
Аскорбінова кислота	кг	0,3

ЗОЛОТІ ВОРОТА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 18,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, без стороннього присмаку
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна, пом'якшена до твердості не більше 0,1 мг.екв/дм ³ та оброблена активованим вугіллям марки БАУ-А	дм ³	
Цукор	кг	10,0

ІДЕАЛ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 18,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні :

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горічаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "люкс"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена та оброблена активованим вугіллям марки БАУ-А або ДАК	дм ³	
Гліцерин	кг	1,5
Гідрокарбонат натрію	кг	0,5

КАЗІНО

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/ дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горічаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Гідрокарбонат натрію	кг	0,7
Лимонна кислота	кг	0,6

КОСАРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація оцтового масла в перерахунку на суміш ізопропанового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03
б/ Органолептичні :	
зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаній

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Єдиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екотра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	10,0

ОДЕСА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація оцтового масла в перерахунку на суміш ізопропанового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03
б/ Органолептичні:	
зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який, без стороннього присмаку
аромат	- характерний горілчаній

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Єдиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екотра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	15,0
Гідрокарбонат натрію	кг	0,8
Оцтова кислота	кг	0,5

ПОЛТАВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho/\text{HCl} = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла, в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екогра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

Приготування горілки приведено в додатку 3.

СІВЕРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho/\text{HCl} = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, злегка пахучий, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екогра" очищення	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	10,0

СІЧЕСЛАВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізосамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який
аромат	- характерний горілкований

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екотра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	12,0
Лимонна кислота	кг	0,1

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Цукор	10,0
Лимонна кислота	0,1

СКІФСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізосамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілкований

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екотра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

Приготування горілки приведено в додатку З.

СУХАНІВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:		
міцність, %		- 40
об'єм оцтової кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше		- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /С:І/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше		- 0,03
б/ Органолептичні:		
зовнішній вигляд	- прозора рідина	
колір	- безбарвний	
смак	- м'який	
аромат	- характерний горілковий	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	5,0
Гідрокарбонат натрію	кг	0,8
Лимонна кислота	кг	1,0

УКРАЇНСЬКА ОКСАМИТОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:		
міцність, %		- 40
об'єм оцтової кислоти о/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше		- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /С:І/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше		- 0,05
б/ Органолептичні:		
зовнішній вигляд	- прозора рідина	
колір	- безбарвний	
смак	- м'який	
аромат	- характерний горілковий	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Гліцерин	кг	1,0
Цукор	кг	10,0

УКРАЇНСЬКА ОРИГІНАЛЬНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho/\text{HCl}/ = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 18,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горілочаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Люко"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Мед натуральний	кг	30,0

УРОЧИСТА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho/\text{HCl}/ = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 18,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, без отороннього присмаку
аромат	- характерний горілочаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Люко"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

ЧУМАЦЬКИЙ ШЛЯХ

Показники

а/ Фізично-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового опиртів /3:1/ в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному опирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який, властивий горілки
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода в розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

Приготування горілки приведено в додатку 3.

ЯРОСЛАВНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового опиртів /3:1/ в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному опирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який
аромат	- характерний горілковий, з злегким ароматом полину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода в розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний опирт полину	дм ³	50,0	0,025

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Полин	кг	9,0	0,036

Дані про одержання ароматного спирту полину приведені в табл.7 додатку 4.

ГОРІ ЯКИ ОСОБЛИВІ

АРКАДІЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному опирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця: :вимірю- :вання :	Кількість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний опирт лимонної олії	дм ³	20,0	0,975
Мед натуральний	кг	10,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Лимонна олія	0,13
Мед натуральний	10,0

Дані про одержання ароматного опирту лимонної олії приведені в табл.7 додатку 4.

ВЕСІЛЬНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаній

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця: :вимірю- :вання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт "Весільної"	дм ³	18,0
Цукор	кг	20,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Калина / плоди /	1,0
Терн /плоди/	0,5
Цукор	20,0

Дані про одержання ароматного спирту "Весільної" приведені в табл.7 додатку 4.

ВІКОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізопамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий ці
аромат	- характерний горілка

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірюван- : : ня :	Кіль- : : кість :	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт мускатного горіха	дм ³	12,0	0,0825

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- : : вання :	Кіль- : : кість :	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Мускатний горіх /плоди/	кг	1,0	0,11

Дані про одержання ароматного спирту мускатного горіха приведені в табл.7 додатку 4.

ВОЛИНЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізопамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілка
аромат	- горілки та аїру

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- : : вання :	Кількість	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт аїру	дм ³	20,0	0,075

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Аїр	3,0
-----	-----

Дані про одержання ароматного спирту аїру приведені в табл.7 додатку 4.

ГОРІЛКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, не більше	- 0,05
б/ Органолептичні:	
зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- оовіжаючий
аромат	- горілкований, з помітним ароматом меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірювання:	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Медова есенція	кг	0,300
Ментол 1:10	дм ³	0,007

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Медова есенція	0,300
Ментол кристалічний	0,0007

ДРЕВНЬОКИЇВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05
б/ Органолептичні:	
зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- злегка пекучий, властивий горілці
аромат	- горілки і житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірювання:	Кількість	: Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	350,0	-
Ароматний спирт плодів кмину	дм ³	60,0	0,188
Цукровий сироп, 65,8 %-ний	дм ³	17,25	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірювання:	Кількість	: Вміст ефірної олії, дм ³
Житні сухарі	кг	14,0	-
Кмин /плоди/	кг	5,0	0,250
Цукор	кг	15,0	-

Дані про одержання ароматних спиртів житніх сухарів та кмину приведені в табл.7 додатку 4.

ЖИТОМИР

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /З:І/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- характерний горічаний
аромат	- хмелю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Біомаса женьшеню	кг	5,0
Ефірна олія хмелю І:ІО	гг	0,06
Цукор	кг	5,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Біомаса женьшеню	5,0
Ефірна олія хмелю	0,006
Цукор	5,0

ЗОЛОТЕ РУСЛО

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /З:І/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горічаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт прополісу	дм ³	0,6
Мед	кг	20,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Прополіс	0,05
Мед	20,0

Дані про одержання ароматного спирту прополісу приведені в табл.7 додатку 4.

КИЇВСЬКА РУСЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізсамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- злегка пекучий, властивий горілці
аромат	- горілки, житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	50,0
Мед	кг	5,0
Цукор	кг	15,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житні сухарі	2,0
Мед	5,0
Цукор	15,0

Дані про одержання ароматного спирту житніх сухарів приведені в табл.7 додатку 4.

КИЇВСЬКА ЮВІЛЕЙНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізсамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- злегка пекучий, гармонійний
аромат	- гілок чорної смородини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт гілок чорної смородини	дм ³	50,0
Мед	кг	20,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Мед	20,0
Гілки чорної смородини	10,0

Дані про одержання ароматного спирту гілок чорної смородини приведені в табл.7 додатку 4.

КНЯЖИЙ КЕЛИХ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілки
аромат	- м'який, з згаслим ароматом коріандру

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вмірю- вання :	Кількість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт м'яти	дм ³	60,0	0,12
Ароматний спирт коріандру	дм ³	60,0	0,14

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вмірю- вання :	Кіль- кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
М'ята перцева	кг	12,0	0,18
Коріандр	кг	20,0	0,2

Дані про одержання ароматних спиртів м'яти та коріандру приведені в табл.7 додатку 4.

КОЗАЦЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, з присмаком мигдалю
аромат	- мигдалю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вмірювання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт мигдальної есенції	дм ³	15,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Мигдальна есенція	0,5
-------------------	-----

Дані про одержання ароматного спирту мигдальної есенції приведені в табл.7 додатку 4.

КОЗАЦЬКИЙ СТРУМОК

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/, в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- :вання :	Кількість	:Вміст ефір- :ної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт кропу	дм ³	6,0	0,009

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : :вимірювання :	Кількість	:Вміст ефірної : олії, дм ³
Кріп	кг	0,5	0,015

Дані про одержання ароматного спирту кропу приведені в табл.7 додатку 4.

КОНТРАКТОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, з присмаком натуральної кави
аромат	- горілчаний, з злегка помітним ароматом натуральної кави

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : :вимірювання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт кави	дм ³	150,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кава /плоди обжарені/	30,0
-----------------------	------

Дані про одержання ароматного спирту кави приведені в табл.7 додатку 4.

КРИМГОРІЛКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- горічаний, з відтінком троянди

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірювання:	Кількість	:Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,14	0,014

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Трояндова олія	0,014
----------------	-------

КРИСТАЛЕВА ЧАРА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горічаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірювання:	Кількість	:Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт материнки	дм ³	12,0	0,0018
Мед	кг	10,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірювання:	Кількість	:Вміст ефірної олії, дм ³
Материнка	кг	1,0	0,0025
Мед	кг	10,0	-

Далі про одержання ароматного спирту материнки приведені в табл.7 додатку 4.

ЛЬВІВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оптовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, ледь освіжаючий
аромат	- горілочаний, з м'ятним відтінком

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
М'ятна олія 1:10	дм ³	0,14	0,014
Ментол, 1%-ний розчин	дм ³	0,28	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

М'ятна олія / перцева /	0,014
Ментол природний	0,0028

МИКОЛАЇВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оптовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- горілочаний, злегка пекучий
аромат	- алагодженний, з ледь відчутним ароматом квітів білої акації

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт настою квітів білої акації	дм ³	40,0
Гліцерин	кг	1,3

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Цвіт білої акації	4,0
Гліцерин	1,3

Дані про одержання ароматного спирту квітів білої акації приведені в табл.8 додатку 4.

ОКСАМИТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм, витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному опирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- терпкуватий, з примаком чаю
аромат	- горілчанний, з злегка помітним ароматом чаю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт атмловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт настою чаю І з'яву	дм ³	420,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чай чорний /байховий/ не вище І сорту	50,0
---------------------------------------	------

Дані про одержання ароматного спирту настою чаю приведені в табл.8 додатку 4.

ПОЛІСЬКИЙ СУВЕНІР

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному опирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- житнього солоду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу, 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт житнього солоду	дм ³	500,0
Мед	кг	30,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житній солод	20,0
Мед	30,0

Дані про одержання ароматного спирту житнього солоду приведені в табл.7 додатку 4.

РІЗДВ'ЯНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горіччаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт "Різdv'яна"	дм ³	24,0	0,095
Цукор	кг	20,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Хвоя сосни	кг	0,5	0,012
Материнка	кг	0,5	0,125
Цукор	кг	20,0	-

Дані про одержання ароматного спирту "Різdv'яна" приведені в табл.7 додатку 4.

СЛОБОЖАНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- гармонійний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт кропу	дм ³	82,5	0,0105
Мед	кг	15,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Кріп /плоди/	кг	5,0	0,15
Мед	кг	15,0	-

Дані про одержання ароматного спирту кріпу приведені в табл.7 додатку 4.

ТУНУСЬКИЙ МЕТЕОРИТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- горілчаний, з відтінком полину лимонного

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : вання	Кількість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ефірна олія полину лимонного 1:10	дм ³	0,14	0,014

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Ефірна олія полину лимонного	0,014
------------------------------	-------

УКРАЇНЬКА ГОРІЛКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 45
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : вання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 45%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Мед натуральний	кг	40,0

Примітка. Мед вносять в довідний чай у вигляді відфільтрованого розчину в горілці.

УКРАЇНЬКА ОСОБЛИВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність,	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оптовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оптово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- властивий горілки

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірювання	: Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Мед натуральний	кг	20,0

ХОЛОДНОЯРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оптовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оптово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілки
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірювання	: Кількість	: Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт м'яти перцевої	дм ³	12,0	0,009

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірювання	: Кількість	: Вміст ефірної олії, дм ³
М'ята перцева	кг	1,0	0,015

Дані про одержання ароматного спирту м'яти перцевої приведені в табл.7 додатку 4.

ХМІЛЬНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горілчанний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання :	Кількість	Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³	15,0	0,02
Ароматний спирт жмелю	дм ³		
Ароматний спирт м'яти	дм ³		
Мед	кг	15,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання :	Кількість	Вміст ефірної : олії, дм ³
Хміль	кг	1,0	-
М'ята перцева	кг	2,0	0,03
Мед	кг	15,0	-

Дані про одержання ароматних спиртів жмелю та м'яти приведені в табл.7 додатку 4.

ЧЕРКАСЬКА АРОМАТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчанний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання :	Кількість	Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³	6,0	0,0003
Ароматний спирт меліси	дм ³		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірювання :	Кількість	Вміст ефірної : олії, дм ³
Меліса	кг	0,5	0,0005

Дані про одержання ароматного спирту меліси приведені в табл.7 додатку 4.

ЧУМАЦЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:		
міцність, %		- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше		- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 8,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оптово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше		- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %		- 0,05
б/ Органолептичні:		
зовнішній вигляд	- прозора рідина	
колір	- безбарвний	
смак	- м'який, властивий горілці	
аромат	- характерний горілчаный	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця :вмієвання:	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт горобини	дм ³	250,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	23,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина сушена	50,0
Цукор	20,0

Дані про одержання ароматного спирту горобини приведені в табл.7 додатку 4.

Д О Д А Т К И

Додаток І

ДОДАТКОВІ ДАНІ ПО ПРИГОТУВАННЮ
НАПІВФАБРИКАТІВ

Спиртовані соки та морси

Спосіб приготування напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини приведені в діючій технологічній інструкції та технологічному регламенту по лікєро-горілчаному виробництву ТР І8 Україна 4179-93.

Напівфабрикати з плодово-ягідної сировини одержують двома способами:

1/ пресуванням з наступним консервуванням натурального соку спиртом;

2/ настоюванням сировини водно-спиртовою рідиною.

При консервуванні спиртом міцність спиртованих соків - 25%, полуничного спиртованого соку - 20%. Вихід натурального та спиртованого соків при переробці І т різних видів плодово-ягідної сировини середньої якості приведені в табл.І додатку 4.

Середні якісні показники спиртованих соків приведені в табл.2 додатку 4. Дані про співвідношення плодово-ягідної сировини та водно-спиртової рідини при заливі, міцність водно-спиртової рідини І та ІІ заливу, вихід морсів І та ІІ зливів з І т приведені в табл.3 додатку 4.

Середні якісні показники плодово-ягідної сировини, морсів І та ІІ зливу та дані про використання сировини за вмістом екстрактивних речовин приведені в табл.4 додатку 4.

Настої та ароматні спирти

Настої та ароматні спирти одержують з сушеної рослинної сировини. Способи приготування напівфабрикатів з рослинної сировини приведено в діючій технологічній інструкції та технологічному регламенті лікеро-горілчаного виробництва.

Дані про співвідношення сировини та водно-спиртової рідини, вміст ефірної олії в сировині, міцність водно-спиртової рідини I та II заливу, отрок настоювання періодичним способом та виходи настоїв I та II зливу приведені в табл.5 та 6 додатку 4.

Ароматні спирти одержують трьома способами.

Дані про співвідношення сировини та водно-спиртової рідини для заливу, міцність та виходи ароматних спиртів в декалітрах та відсотках приведені в табл.7 та 8 додатку 4.

В таблицях вказані загальні витрати сировини для приготування 1000 дал напоїв, загальна кількість ефірної олії в сировині, вихід ефірної олії в відсотках до вмісту в сировині /в дм³/ до перегонки і вмісту ефірної олії в см³ на 100 см³ ароматного спирту.

Ефірна олія, ефіроолійна та інша
рослинна сировина

Константи ефірних слій, які використовуються в лікеро-горілчаному виробництві, органолептичні показники і склад слій приведені в табл.9 додатку 4.

В табл.10 додатку 4 приведена технологічна характеристика сировини та сушеної рослинної сировини, що використовується для приготування лікеро-горілчанних виробів.

В табл.10 також вказано мінімальний, максимальний і середній вміст ефірної олії в сировині.

В рецептурах вказані витрати сировини для приготування настоїв і ароматних спиртів з розрахунку на сировину з середнім вмістом ефірної олії. Якщо в сировині, яка використовується, вміст ефірної олії більше або менше від середнього, робиться відповідний перерахунок.

БАРВНИКИ

В рецептурі колір виробів характеризується загальним органолептичним показником, наприклад, "червоний" і фізико-хімічним показником – оптичною густиною, яка визначається за допомогою фотоелектроколометра / ФЕК /.

Кількість барвника в розділі "Витрати інгредієнтів на 1000 дал" не є постійною і залежить від забарвлення основних напівфабрикатів, що використовуються для приготування виробів.

Для забарвлення лікеро-горілчанних виробів застосовують слідуючі барвники.

Природні барвники

Колер – карамелізований цукор. Колер розчиняється у воді в будь-якому співвідношенні і достатньо добре у водно-спиртовій рідині.

Колер надає розчинам різноманітні відтінки – від світло-жовтого до червоно-коричневого. Колер має густину 1,35. Оптична густина розчину колеру густиною 1,35 і масовою концентрацією 2 г/дм³ повинна бути при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$
 $D = 0,280 \pm 0,340$.

Для забарвлення купажу колер попередньо розчиняють у воді в співвідношенні 1:1 /на 1 кг колера 1 дм³ води/.

Любарник – натуральний барвник, виготовлений з вижлоку

темних сортів винограду.

Енобарвник використовують для фарбування в червоний колір і його відтінки напоїв, які мають кислої реакцію.

Готовий концентрат енобарвника повинен відповідати наступним вимогам:

- зовнішній вигляд - рідина темно-гранатового кольору;
- аромат - винограду;
- смак - характерний, кислої, злегка терпкуватий;
- розчинність у воді повна, розчин прозорий;
- відносна густина при 20 °С не нижче 1,12 ;
- масова частка сухих речовин не нижче 35% ;
- масова частка барвників по CoSO_4 не нижче 30 г/дм³

Барвник хачурний червоний за ГОСТ 18-405-83 - натуральний барвник, виготовлений згущенням соку ягід гірської трав'янистої бузини та чорноплодої горобини під вакуумом з додаванням харчової лимонної кислоти.

/ Sambucus nigra , Sambucus ebulus /

вастовується для фарбування в червоний колір напоїв, які мають кислої реакцію середовища / $\text{pH} \leq 3,8$ /, Барвник повинен відповідати наступним вимогам:

- зовнішній вигляд - густа рідина інтенсивно-червоного кольору;
- аромат - властивий даним ягодам;
- смак - кислої;
- розчинність у воді і водно-спиртовому розчині /міцністю до 40% / повна, без помутніння;
- масова частка сухих речовин не менше 35% ;
- масова частка барвників по CoSO_4 не менше 50 г/дм³.

Синтетичні барвники

Індигокармін за ТУ 18-16-143-84 - натрієва сіль дісульфо-індигової кислоти. Темно-синій дрібно-кристалічний порошок, мало розчинний у воді, вміст чистого барвника - 38%. На лікєро-горілані заводи надходить у вигляді пасти з масовою часткою сухих речовин 35% і 24,5% чистого барвника. Вміст сухих речовин вказано на етикетці. Індигокармін використовують з тартразином для фарбування напоїв в зеленій колір різних відтінків.

Тартразин - піразолоновий світлотривкий жовтий барвник / $\text{C}_{16}\text{H}_{12}\text{O}_9\text{N}_4\text{O}_2$ /, порошок добре розчинний у воді і водно-спиртовій суміші. Містить не менше 85% барвника. Водний розчин тартразина 3:100 використовується для фарбування напоїв в жовтий колір різних відтінків.

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ОКРЕМИХ
ВИДІВ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

Настойка гірка "Українська з перцем"

Підготовка і обробка стручків червоного
перцю для внесення їх в пляшку

Для внесення в пляшку в готової продукції вибирають стручки червоного перцю довжиною не більше 3,5-4 см і діаметром 1,5-1,7 см. Стручки повинні бути доброякісними, без ознак пошкодження і деформації. У кожного стручка зрізають корінець для виключення зерен та пелюшок. Очищені стручки перцю мийть на протязі 3-5 хвилин водою в температурі 15-20 °С, після чого заливвають водно-спиртовою рідиною міцності 45% з таким розрахунком, щоб рідина покривала стручки перцю. Після 24 годин настоювання зливають забарвлену рідину і повторно заливвають перець. Цю операцію повторюють 3-4 рази до повного припинення забарвлення водно-спиртової рідини. Забарвлену водно-спиртову рідину використовують при виробництві гіркої настойки "Перцева".

Підготовлені стручки перцю вносять по два в кожну пляшку після наливу готової продукції.

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ГОРІЛОК

Приготування горілок здійснюють з технологічною інструкцією та технологічним регламентом по лікєро-горілчаному виробництву. Для приготування горілок використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки і спирт "Екот-ря" за ГОСТ 5962-67;

- воду питну, що відповідає вимогам ГОСТ 2874-82 і технологічному регламенту.

Гранично-допустимі швидкості фільтрації сортіровок через одну вугільну колонку слідуючі, дал/годину:

	Для ординар- них горілок	Для високоорт- них горілок
При діаметрі колонки / \varnothing / 800 мм		
при роботі на овіжому вугіллі	60	40
при роботі на регенерованому вугіллі	40	30
При діаметрі колонки / \varnothing / 1000 мм		
при роботі на овіжому вугіллі	110	95
при роботі на регенерованому вугіллі	95	80

Додаткові компоненти: марганцевокислий калій, гідрокарбонат натрію, цукровий сироп, цукровий сироп інвертований - вносять у сортіровку; ефірні олії /розведені 1:10/, гліцерин, ароматні спирти і мед, попередньо відфільтрований, вносять у доводний чин.

Приготування води при виробництві
горілки "Золоті ворота"

При виробництві горілки "Золоті ворота" питну воду, крім пом'якшення, додатково очищають від органічних домішок активованим вугіллям марки САУ-А за ГОСТ 6217-74.

Для очищення води активованим вугіллям в технологічну лінію

водопідготовки включають фільтр з активованим вугіллям марки БАУ-А після сульфовугільного фільтру. Для активованого вугілля використовують вугільні колонки, які зносоовуються для очиски сортировок, або стандартні фільтри Ма-катионітових установок.

Для одержання невеликих об'ємів води може бути використане і інше обладнання, наприклад, піочний фільтр.

Швидкість фільтрації через фільтр в активованим вугіллям повинна бути в межах лінійної швидкості фільтрації води через сульфовугільний фільтр /5-15 м/годину /.

Про ефективність дії вугілля роблять висновок за різницею показників окисленості води вихідної і обробленої активованим вугіллям. Для приготування горілки "Золоті ворота" допускається вода з різницею окисленості не менше 0,2-0,3 мг O_2 /дм³.

ПРИГОТУВАННЯ ГОРІЛОК НА ІНЖЕКЦІЙНІЙ УСТАНОВЦІ ПОЛТАВСЬКОГО ЛІКЕРО-ГОРІЛ- ЧАНОГО ЗАВОДУ

Горілки "Гетьманська", "Джерельна", "Полтава", "Скіфська", "Чумацький шлях" готують по відповідних рецептурах і технологічному регламенту на виробництво горілок і лікєро-горілчаных напоїв ТР ІВ Україна 4179-93.

Добавки, які підвищують органолептичні якості горілок, вказані для кожного виду горілки, надають разом з порошкоподібним вугіллям у вакуумну порошечу інжектора установки безперервного способу приготування водно-спиртових розчинів.

Горілка "Гетьманська"

Для обробки 1000 дал сортировки використовують як добавку до активного вугілля:

- муку житню - 3,0 кг
- сахарі житні - 2,0 кг
- білки ячні - 2,0 кг

304

Приготування суміші житніх сахарів, житньої муки та ячних білків.

Суміш муки і сахарів спочатку запарюють гарячою водою з температурою 90 °С з розрахунку на 1 кг суміші муки і сахарів 1,5 дал води. Для цього в реактор - ємкість емальовану або в нержавіючої сталі з лопасною мішалкою вносять суміш муки і подрібнених до пилевидного стану сахарів, заливають гарячою водою і залишають на 3-4 години. Після чого суміш охолоджують до 20 °С і дають збиті ячні білки. Дану суміш розбавляють холодною водою до концентрації 2,5% в межах 120 дм³ і використовують для обробки сортировки.

Горілка "Джерельна"

Для обробки 1000 дал сортировки використовують як добавку до активного вугілля:

- очерет - 1,5 кг

Приготування суміші активованого вугілля та очерету.

У накопичувальний апарат завантажують розраховану кількість порошкоподібного активованого вугілля та очерету, подрібнених на молотковій дробарці типу 8 М2-М.

Суміш сорбентів заливають десятикратною кількістю спирту этилового ректифікованого вищої очиски, перемішують повітрям 10-20 сек і використовують для обробки сортировки.

Горілка "Полтава"

Для обробки 1000 дал сортировки використовують:

- крохмаль модифікований

305

20 4-4065

П р и г о т о в а н н я м о д и ф і к о в а н о г о
к р о х м а л ю.

У м о д и ф і к а т о р в і д в а ж у ю т ь 3 к г о с у х о г о к р о х м а л ю , з а л и в а ю т ь й о-
г о в о д о в з р о з р а х у н к у о т р и м а н н я 2,5-5,0 %-н о г о р о з ч и н у і д о д а ю т ь
320 см³ л ь о д я н о ї о ц т о в о ї к и с л о т и /р о з р а х у н о к к р о х м а л ю і к и с л о т и
н а 1000 д а л с о р т и р о в к и /, с у м і ш в о д и з к р о х м а л ь о м і о ц т о в о ю к и с л о-
т о ю п р и п о с т і й н о м у п е р е м і ш у в а н н і т е р м о с т а т у ю т ь н а п р о т я з і 1 г о д
п р и 68-70 °С д о о т р и м а н н я к л е й о в и д н о ї м а с и о д н о р і д н о ї к о н с и с т е н-
ц і ї . П о т і м к р о х м а л ь н у м а с у о х о л о д ж у ю т ь д о 20 °С і в и к о р и с т о в у ю т ь
д л я о б р о б к и с о р т и р о в к и .

Г о р і л к а "С к і ф о з ь к а"

Д л я о б р о б к и 1000 д а л с о р т и р о в к и в и к о р и с т о в у ю т ь я к д о б а в к и
д о а к т и в о в а н о г о в у г і л л я :

- м у к у п ш е н и ч н у - 5,0 к г
- б і л к и я е ч н і - 3,0 к г

П р и г о т о в а н н я с у м і ш і п ш е н и ч н о ї
м у к и т а я е ч н и х б і л к і в .

М у к у п о п е р е д н ь о з а п а р ю ю т ь г а р я ч о ю в о д о ю т е м п е р а т у р о ю 90 °С
з р о з р а х у н к у н а 1 к г м у к и - 1,5 д а л в о д и . Д л я ц ь о г о в р е а к т о р
в н о с я т ь м у к у , з а л и в а ю т ь г а р я ч у в о д у і з а л и ш а ю т ь н а 3-4 г о д и н и .
П і о с л я ч о г о с у м і ш м у к а - в о д а р о з б а в л я ю т ь х о л о д н о ю в о д о ю з р о з р а х у н-
к у о т р и м а т и 120 д м³ о б'є м у к о н ц е н т р а ц і є ю 2,5% і д о б а в л я ю т ь з б и-
т і я е ч н і б і л к и . С у м і ш п е р е м і ш у ю т ь і в и к о р и с т о в у ю т ь д л я o б r o б k и
с о р т и р o в k и .

Д О В І Д К О В І

Т А Б Л И Ц І

ДОВІДКОВІ ТАБЛИЦІ

Одержання спиртованих соків з плодово-ягідної сировини
середньої якості способом пресування

Найменування сировини	Сировина		Вихід натурального соку		Спиртований сік				
	Загальна маса, кг	Відходи при сортуванні, кг	Втрачено при підготовці, %	Втрачено при підготовці, кг	Вихід спиртованого соку, літрів	Втрачено при фільтрації, %			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Абрикоси	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	653	2	850
Агрус	1000,0	1,0	990	2,0	60	624	610	2	800
Айва	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	607	2	790
Алича	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920
Барбарис	1000,0	1,0	990	2,0	55	684	565	2	730
Брусниця	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	701	2	920
Буяки	1000,0	1,0	990	2,0	69	719	702	2	900
Вишня	1000,0	1,0	990	2,0	73	758	721	1	950
Горобина	1000,0	1,0	990	2,0	55	680	570	2	700
Горобина чорно-п'яста	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	665	2	830
Жимолость	1000,0	1,0	990	2,0	53	662	545	2	690
Дуравіна	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	708	2	920
Калина	1000,0	1,0	990	2,0	53	662	545	2	690
Кизил	1000,0	1,0	990	2,0	55	585	559	2	730

Продовження таблиці 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Лимонник	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	664	2	870
Малина	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	709	3	920
Обліпиха	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	610	2	800
Ожина	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	664	2	870
Смородина червона	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920
Слива	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	697	2	900
Смородина чорна	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920
Суніці /полушні/	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	710	3	860
Терен	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	605	2	790
Цибуля /різномод-ність/	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	607	2	790
Чорниця	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	710	2	930
Яблуня	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	700	2	920

Таблиця 2

Якісні показники плодово-ягідної сировини середньої якості і спиртованих соків

Найменування сировини	Сировина				Спиртований сік				Вихід екстрактивних речовин, %				
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Згальний вміст, г/100 г	11,0	6,0	1,0	7,0	25	8,5	4,6	0,9	71	Кислотність в перерахунок на лимонну кислоту, г/100 см ³	4,6	2,6	56
Вміст в перерахунок на лимонну кислоту, г/100 г	10,5	4,0	1,4	-	25	6,4	2,4	1,3	70	Вміст сахароз, г/100 см ³	4,8	1,8	75
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	11,0	6,3	1,0	8,0	25	8,5	4,8	0,8	67	Вміст сахароз, г/100 см ³	3,0	1,2	75
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	10,0	3,9	2,3	7,0	25	7,6	3,0	1,8	75	Вміст сахароз, г/100 см ³	4,0	1,2	75
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	10,0	5,4	3,4	-	25	7,7	4,0	1,2	75	Вміст сахароз, г/100 см ³	3,5	1,1	70
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	9,5	5,0	1,8	-	25	7,7	4,0	1,2	75	Вміст сахароз, г/100 см ³	5,8	1,0	81
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	6,5	4,5	1,3	-	25	5,0	3,5	1,1	70	Вміст сахароз, г/100 см ³	2,6	1,8	-
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	13,5	7,6	1,3	8,0	25	10,4	5,8	1,0	81	Вміст сахароз, г/100 см ³	4,8	1,4	65
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	17,0	5,5	2,3	-	25	9,9	2,6	1,8	-	Вміст сахароз, г/100 см ³	4,0	0,5	75
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	13,5	7,0	1,3	-	25	9,8	4,8	1,4	65	Вміст сахароз, г/100 см ³	2,4	1,7	69
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	8,0	5,0	0,6	22,0	25	7,0	4,0	0,5	75	Вміст сахароз, г/100 см ³	3,0	1,2	69
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	8,0	3,3	2,6	-	25	5,5	2,4	1,7	69	Вміст сахароз, г/100 см ³	4,2	1,3	70
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	8,5	4,0	2,0	8,0	25	6,5	3,0	1,2	69	Вміст сахароз, г/100 см ³	0,8	4,2	70
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	11,0	5,5	1,6	19,0	25	8,5	4,2	1,3	70	Вміст сахароз, г/100 см ³	5,0	4,2	67
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	6,5	1,0	5,3	-	25	5,0	0,8	4,2	67	Вміст сахароз, г/100 см ³			

310

Продовження таблиці 2

Найменування сировини	Сировина				Спиртований сік				Вихід екстрактивних речовин, %				
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	8,0	4,8	1,2	-	25	6,0	3,8	0,9	69	Вміст сахароз, г/100 см ³	2,2	0,8	72
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	10,0	4,6	2,9	16,0	25	7,5	3,5	2,2	72	Вміст сахароз, г/100 см ³	2,5	1,5	72
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	6,0	3,0	1,0	-	25	5,0	2,5	0,8	72	Вміст сахароз, г/100 см ³	3,7	1,2	78
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	8,0	5,6	2,0	-	25	5,3	3,0	1,3	-	Вміст сахароз, г/100 см ³	5,4	2,0	72
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	-	-	-	-	25	3,0	1,2	1,3	-	Вміст сахароз, г/100 см ³	4,0	1,3	68
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	12,0	7,0	1,0	5,0	25	9,2	5,4	0,8	78	Вміст сахароз, г/100 см ³	4,3	2,0	72
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	9,6	5,5	2,5	-	25	7,5	4,3	2,0	72	Вміст сахароз, г/100 см ³	5,9	0,9	73
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	7,0	4,5	1,0	-	20	5,9	4,0	0,9	73	Вміст сахароз, г/100 см ³	9,0	5,4	68
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	11,8	7,0	1,7	11,0	25	9,0	5,4	1,3	68	Вміст сахароз, г/100 см ³	4,4	2,0	-
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	10,0	5,5	4,0	-	25	4,4	2,0	2,0	-	Вміст сахароз, г/100 см ³	5,4	0,8	72
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	7,0	4,3	1,0	-	25	5,4	3,3	0,8	72	Вміст сахароз, г/100 см ³	8,8	6,4	70
Вміст в перерахунок на сахарозу, г/100 г	11,5	8,4	1,0	-	25	8,8	6,4	0,7	70	Вміст сахароз, г/100 см ³			

311

Таблиця 3

Одержання напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини способом дворазового настоювання

Найменування сировини	Співвідношення сировини та водноспиртової рідини, кг/дм ³	Сировина			Залив 1		Залив 2		
		Загальна маса, кг	Відходи при сортуванні, %	Маса залитої, кг	міцність, %	Об'єм водноспиртової рідини, дм ³	міцність, %	Об'єм водноспиртової рідини, дм ³	% від залитої 1 раз водноспиртової рідини
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

А. Із свіжої плодово-ягідної сировини

Абрикоси	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Агрус	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Айва	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Айва деко-ративна	1:1	1000	1,0	990	40	990	30	693	70
Алича	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188	30	832	70
Барбарис	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Брусниця	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Буяхи	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Вишня	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Глід	1:1,2	1000	1,0	990	55	1188	35	832	70
Горобина	1:1,2	1000	1,0	990	55	1188	35	832	70
Горобина чорноплода	1:1,2	1000	1,0	990	55	1188	35	832	70
Журавлина	1:1	1000	1,0	990	60	990	35	693	70
Калина	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Кизил	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188	30	832	70
Малина	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Обліпиха	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Ожина	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Смородина червона	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Слива	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188	30	832	70
Смородина чорна	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Зуничі /полуничі/	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Терен	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Цидонія	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Яблука	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188	30	832	70

Продовження таблиці 3

Морс 1 зливу		Морс 2 зливу		Вихід загального екстракту, %			Загальний об'єм морсу	Масова частка кісточок в сировині, %
Об'єм, дм ³	% від залитої 1 раз водноспиртової рідини	Об'єм, дм ³	% від залитої 2 раз водноспиртової рідини	при заливі 1	при заливі 2	всього	1 2 зливу, дм ³	
11	12	13	14	15	16	17	18	19

1090	110	1178	170	60	30	90	2268	7,0
790	80	865	125	60	30	90	1655	-
940	95	1410	150	50	40	90	2350	8,0
940	95	1270	135	33	30	63	2210	-
1307	110	1165	140	65	25	90	2472	7,0
990	100	1110	160	50	40	90	2100	-
1088	110	1110	160	60	30	90	2198	-
1188	120	1040	150	60	30	90	2228	-
1188	120	1040	150	65	25	90	2228	8,0
1070	90	1250	150	55	35	90	2320	-
1070	90	1250	150	55	35	90	2320	-
1070	90	1250	150	55	35	90	2320	-
1287	130	970	140	65	25	90	2257	-
1088	110	970	140	60	30	90	2058	8,0
1188	100	1165	140	60	30	90	2353	19,0
1090	110	970	140	60	30	90	2060	-
1090	110	970	140	60	30	90	2060	16,0
1088	110	970	140	60	30	90	2058	-
1188	115	1110	160	60	30	90	2248	-
1307	110	1165	140	65	25	90	2472	5,0
1090	110	970	140	60	30	90	2060	-
1188	120	1040	150	60	30	90	2228	-
1300	110	900	130	60	30	90	1990	11,0
940	95	1410	150	50	40	90	2350	8,0
1188	95	1700	150	50	40	90	2830	-

Продовження таблиці 3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б. Із сушеної плодово-ягідної сировини									
Бузина	1:2,5	1000	-	-	60	2500	45	2100	70
Вишня	1:2,5	1000	-	-	40	2500	35	1750	70
Горобина	1:3,0	1000	-	-	50	3000	45	2100	70
Ізюм	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	1750	70
Кургага	1:2,5	1000	-	-	45	2500	40	1750	70
Малина	1:2,5	1000	-	-	45	2500	40	1750	70
Чорниця	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	1750	70
Чорнослив	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	1750	70
Черешка	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	1750	70
Шипшина	1:5	1000	-	-	50	5000	45	3500	70
Яблука	1:5	1000	-	-	50	5000	45	3500	70

- Примітки: 1. Вихід екстрактивних речовин з морсами в відсотках від вмісту їх в сировині /без кісточок/.
2. Визначення якісних показників виконують по затвердженій інструкції "технохімічний контроль лікеро-горілчаного виробництва".
3. Відхилення в кількості вилучених екстрактивних речовин від приведених в таблиці допускається не більше 5%.

Продовження таблиці 3

11	12	13	14	15	16	17	18	19
2100	70	2520	120	65	25	90	4620	-
1750	70	2100	120	62	28	90	3850	25,0
2100	70	2520	120	65	25	90	4620	-
1750	70	2010	115	60	30	90	3760	-
1750	70	2010	120	60	28	88	3850	-
1750	70	2100	120	60	30	90	3850	-
1750	70	2100	120	63	27	90	3850	-
1750	70	2100	120	61	29	90	3850	15,0
1750	70	2100	120	65	25	90	3850	-
3500	70	4000	115	60	30	90	7500	-
3500	70	4000	115	60	30	90	7500	-

Таблиця 4

Якісні показники спиртованих морсів
з плодово-ягідної сировини

Продовження таблиці 4

Найменування сировини	Сировина			Морс I зливу				Морс			
	Загальний вміст, г/100 г	екотрактивних речовин	цукру	Загальний вміст, г/100 см ³	екотрактивних речовин	цукру	Масова частка кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100 г	Масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	Щільність, %	Загальний вміст, г/100 см ³	екотрактивних речовин
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10		

А. Із свіжої плодово-ягідної сировини

Абрикоси	11,0	6,0	1,0	5,6	3,0	0,50	24-26	2,6	1,4
Агрус	10,5	4,0	1,0	5,5	2,2	0,80	24-26	3,0	1,2
Айва	11,0	6,3	1,0	5,3	3,0	0,48	24-26	2,8	1,6
Айва декоративна	9,9	1,8	3,5	3,7	0,63	1,30	24-26	2,2	0,42
Алича	10,0	3,9	2,3	4,6	1,8	1,10	24-26	2,0	0,8
Барбарис	10,0	5,4	3,4	5,0	3,0	1,70	24-26	3,5	2,10
Брусниця	9,5	5,0	1,8	5,2	2,8	1,00	24-26	2,6	1,5
Будяк	6,5	4,5	1,3	3,3	2,3	0,65	24-26	1,8	1,3
Вишня	13,5	7,6	1,3	6,6	3,8	0,65	24-26	2,9	1,6
Горобина	17,0	5,5	2,5	8,6	2,8	1,30	34-35	4,7	1,6
Горобина чорноплода	13,5	7,0	1,3	6,6	3,8	0,60	32-35	2,9	1,6
Журевина	8,0	3,3	2,6	4,0	1,7	1,30	32-33	2,0	0,8
Калина	8,5	4,0	2,0	4,3	2,0	1,00	24-26	2,4	1,1
Кизил	11,0	5,5	1,6	4,5	2,2	0,70	24-26	2,3	1,1
Малина	8,0	4,8	1,2	4,4	2,6	0,70	24-26	2,4	1,5
Обліпиха	10,0	4,6	2,9	4,5	2,1	1,30	24-26	2,5	1,2
Ожина	6,0	3,0	1,0	3,3	1,6	0,50	24-26	1,8	1,0
Смородина червона	8,0	5,6	2,0	4,2	3,0	1,00	24-26	2,1	1,5
Слива	12,0	7,0	1,0	5,6	3,3	0,45	24-26	2,4	1,4
Смородина чорна	9,6	5,5	2,5	5,0	2,8	1,30	24-26	2,6	1,5

316

Масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	Щільність, %	Середні показники морсу I та 2 зливу				Вихід екотрактивних речовин з морсом, % від вмісту їх в сировині			Масова частка кислот в сировині, %
		Загальний вміст, г/100 см ³	екотрактивних речовин	цукру	Масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	Щільність, %	Зливу 1	Зливу 2	
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

0,23	26-27	4,0	2,2	0,4	25-26	60	30	90	7,0
0,50	26-27	5,0	2,0	0,5	25-26	60	30	90	-
0,25	26-27	3,8	2,2	0,35	25-26	50	40	90	8,0
0,80	26-27	2,92	0,5	1,4	25-26	33	30	63	-
0,45	26-27	3,4	1,3	0,8	25-26	65	25	90	7,0
1,10	26-27	4,2	2,3	1,5	25-26	50	40	90	-
0,50	26-27	4,0	2,0	0,5	25-26	60	30	90	-
0,40	26-27	2,6	1,6	0,5	25-26	60	30	90	-
0,30	26-27	6,0	2,8	0,5	25-26	65	25	90	8,0
0,70	34-35	6,5	2,1	1,0	34-35	55	35	90	-
0,30	34-35	5,0	2,5	0,4	34-35	55	35	90	-
0,70	32-33	3,2	1,3	1,0	32-33	65	25	90	-
0,60	26-27	3,4	1,6	0,8	25-26	60	30	90	8,0
0,30	26-27	3,4	1,7	0,5	25-26	60	30	90	19,0
0,40	26-27	3,4	2,1	0,5	25-26	60	30	90	-
0,70	26-27	3,6	1,6	1,0	25-26	60	30	90	16,0
0,30	26-27	2,6	1,3	0,4	25-26	60	30	90	-
0,50	26-27	3,2	2,2	0,8	25-26	60	30	90	-
0,20	26-27	4,1	2,4	0,3	25-26	65	25	90	5,0
0,65	26-27	3,8	2,2	1,0	25-26	60	30	90	-

317

Продовження таблиці 4

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Суніці /по- лунці/	7,0	4,5	1,0	3,5	2,3	0,50	24-26	1,9	1,2
Терен	11,8	7,0	1,7	6,2	3,7	0,90	24-26	2,9	1,7
Цидонія	10,0	5,5	4,0	5,2	2,2	2,20	24-26	2,8	1,3
Яолука	11,5	8,4	1,0	5,0	3,8	0,40	24-26	2,7	2,0

Б. Із оушеної плодово-ягідної сировини

Вишня	60	31,0	3,7	16,0	8,2	1,00	35-36	6,0	3,1
Горобина	50	12,0	7,7	15,5	3,7	2,40	47-48	5,0	1,2
Ізюм	72	67,4	0,8	-	-	-	-	-	-
Курата	60	40,0	2,7	20,5	14,0	0,90	42-43	8,0	5,3
Малина	45	31,8	4,0	15,6	11,0	1,40	42-43	6,4	4,5
Чорниця	49	29,0	3,6	17,6	10,5	1,30	46-47	6,3	3,7
Чорнослив	60	35,0	4,2	18,0	10,3	1,30	46-47	7,0	4,0
Черемха	30	9,6	1,9	11,0	3,5	0,70	46-47	3,6	1,0
Шипшина	45	11,3	3,4	8,3	2,2	0,60	48-49	2,8	0,7
Яолука	58	41,6	3,3	-	-	-	-	-	-

Примітки: 1. Показники кісточкових плодів в розрахунку на плоди без кісточок.

2. Вихід екотрактивних речовин в % від загального вмісту їх в плодах без кісточок.

Продовження таблиці 4

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
0,30	26-27	2,7	1,8	0,4	25-26	60	30	90	-
0,40	26-27	4,7	2,7	0,7	25-26	60	30	90	11,0
1,30	26-27	3,5	1,9	1,4	25-26	50	40	90	8,0
0,20	26-27	3,6	2,8	0,3	25-26	50	40	90	-
0,40	35-36	10,5	5,4	0,6	35-36	62	28	90	25,0
0,80	45-46	9,7	2,3	1,5	45-46	65	25	90	-
-	-	17,3	16,2	0,2	44-45	60	30	90	-
0,35	41-42	13,7	9,1	0,6	41-42	60	28	88	-
0,60	41-42	10,5	7,4	0,9	41-42	60	30	90	-
0,50	45-46	11,4	6,8	0,8	45-46	63	27	90	-
0,50	45-46	12,0	7,0	0,8	45-46	61	29	90	15,0
0,20	45-46	7,0	2,3	0,4	45-46	65	25	90	-
0,20	46-47	5,4	1,4	0,4	45-47	60	30	90	-
-	-	7,0	5,0	0,4	-	-	-	90	-

Таблиця 5

Витрати сировини та вихід настоїв
на 1000 дал виробів

Найменування		Витрати сировини, кг	Вміст ефірної олії в залитій сировині, дм ³	Залив I			Настій I зливу			
виробу	настою			Водно-спиртова рідина			Кількість дал	міцність, %	Вихід, % від загальної водно-спиртової рідини	міцність, %
		кількість дал	міцність, %	строк на-тов-вання діб						
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<u>Лікери десертні</u>										
Купава	"Купава"	3,25	0,03	6,5	50	5	5,0	49	77	
Ранковий	Пелюстків троянних об'єктів	20,0	0,06	20,0	70	5	14,4	59	72	
Таврія	"Таврія"	30,0	0,115	30,0	50	5	19,5	49	65	
<u>Наливки</u>										
Чайка	Чай	75,0	-	150,0	50	5	127,0	47	65	
<u>Настойка напівводка</u>										
Тернопіль-ська	"Тернопіль-ської"	28,0	0,1316	42,0	50	6	31,5	49	70	
<u>Настойки напівводки слабощадноні</u>										
Поділь-ська	"Поділь-ської"	18,0	0,012	18,0	50	5	12,6	48	70	
<u>Настойки гіркі</u>										
Галицька	Прополісу	1,12	-	0,56	70	5	0,5	68	90	
	Лимонника /листя/	13,0	-	14,3	50	5	10,0	49	70	
Гірський дубняк	"Гірського дубняку"	22,5	0,3950	22,5	50	6	17,0	49	75	
Дніпропетровська	"Дніпропетровської"	8,0	0,0235	16,0	45	6	12,0	44	75	
Звіробій	"Звіробов"	31,0	0,0313	31,0	50	6	23,0	49	75	
Козацька левада	"Козацької левади"	21,0	0,03	42,0	50	5	33,6	49	60	

Продовження таблиці 5

Залив II			Настій II зливу			Одержання настоїв I та II зливу, дал	Вихід ефірної олії	
водно-спиртова рідина			кількість дал	міцність, %	вихід, % від залитої водно-спиртової рідини		% від вмісту в сировині	дм ³
кількість дал	міцність, %	строк на-тов-вання, діб						
11	12	13	14	15	16	17	18	19
5,0	40	5	5,0	42	100	10,0	90	0,027
14,4	45	5	14,4	50	100	28,8	90	0,054
19,5	40	5	19,5	43	100	39,0	90	0,1035
127,0	45	5	127,0	46	100	254,0	-	-
31,5	40	6	31,5	43	100	63,0	90	0,1184
12,6	45	5	12,6	43	100	25,2	90	0,011
0,5	70	5	0,5	69	100	1,0	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
17,0	40	6	17,0	43	100	34,0	95	0,380
120,0	40	6	12,0	41	100	24,0	90	0,0212
23,0	40	6	23,0	42	100	46,0	90	0,028
33,6	40	5	33,6	42	100	67,2	90	0,027

Продовження таблиці 5

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ланжерон	"Ланжерону"	15,0	0,1	22,5	50	5	15,75	49	70		
Перцовка	"Перцовки"	18,0	0,56 /капса- іцин/	18,0	45	10	14,4	44	80		
Славутич	"Славутича"	7,0	0,025	5,5	50	5	4,5	49	80		
Славянська	Звіробой	13,0	0,013	13,42	50	6	10,0	49	75		
Смерічка	Бруньки соснові	0,96	0,0029	1,92	70	8	1,5	68	80		
	Бруньки березові	1,30	0,0003	2,60	70	8	2,0	58	80		
	Листя волоського горіха	2,1	0,0007	3,15	50	10	2,5	49	80		
	Гілки і листя берези	1,25	0,006	2,0	50	10	1,6	49	80		
	Гілки вишні	0,75									
		Спорш Кульбаба Кропива	2,5 2,5 2,5	-	7,5	50	10	6,0	49	80	
Старка	"Старки"	30,0	-	30,0	50	5	24,0	49	80		
Травнева	"Травневої"	3,0	-	4,5	50	5	3,0	49	67		

Бальзами

Анна	Бальзаму	32,1	0,6197	50,0	40	30	40	39	80		
Артемівський	Бальзаму	70,0	0,9435	140,0	50	20	105,0	49	75		
Бахмут	Бальзаму	72,05	0,8105	105,0	70	20	75,5	69	70		
Вінницький	Бальзаму № 1	16,4	0,7575	32,8	70	20	23,0	69	70		
	Бальзаму № 2	30,6	0,1534	71,2	50	20	50,0	49	70		
Галина	Бальзаму	74,9	0,2757	132,0	50	30	99,0	49	75		
Зоряна соната	Бальзаму	44,5	0,1144	89,0	50	10	71,2	49	80		
Київський	Гісопу	1,0	0,0055	2,0	50	5	1,62	49	81		
	Материнки	1,0	0,0025	1,0	50	5	0,75	49	75		
	Буркуну	1,0	0,0050	1,0	50	5	0,70	49	70		
	Меліси	1,0	0,0010	2,0	50	5	1,66	49	83		
	Ногітки	1,0	-	2,0	50	5	1,36	49	83		
	Пустирнику	1,0	-	2,0	50	5	1,74	49	87		
	Чебрецю	1,0	0,0075	2,0	50	5	1,70	49	85		
				322							

Продовження таблиці 5

		11	12	13	14	15	16	17	18	19
		15,0	40	5	15,0	42	100	30,75	90	0,09
		14,4	40	10	14,4	41	100	28,8	90	0,50 /капса іцин/
		-	-	-	-	-	-	-	85	0,03
		10,0	40	6	10,0	42	100	20,0	90	0,012
		1,5	50	6	1,5	52	100	3,0	92	0,0036
		2,0	50	6	2,0	52	100	4,0	90	0,0542
		-	-	-	-	-	-	-	85	0,0006
		-	-	-	-	-	-	-	90	0,0006
		-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-
		3,0	40	5	3,0	43	100	6,0	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	90	0,56
		-	-	-	-	-	-	-	90	0,85
		73,5	40	5	73,5	42	100	147	90	0,73
		-	-	-	-	-	-	-	90	0,68
		-	-	-	-	-	-	-	90	0,14
		-	-	-	-	-	-	-	90	0,34
		-	-	-	-	-	-	-	90	0,1029
		1,62	40	5	1,62	43	100	3,24	95	0,0052
		0,75	40	5	0,75	43	100	1,50	95	0,0024
		0,70	40	5	0,70	43	100	1,40	95	0,0047
		1,66	40	5	1,66	43	100	3,32	95	0,0009
		1,66	40	5	1,60	43	100	3,22	-	-
		1,74	40	5	1,74	43	100	3,48	95	-
		1,70	40	5	1,70	43	100	3,40	95	0,0071

Продовження таблиці 5

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Дерев'ю	1,0	0,0030	2,0	50	6	1,60	49	80	
Полину	1,0	0,0040	2,0	50	6	1,60	49	80	
Безсмертнику	1,0	-	2,0	50	5	1,65	49	83	
Подсорожника	1,0	-	2,0	50	5	1,62	49	81	
Хмелю	1,0	0,0040	2,0	50	5	1,65	49	83	
Ромашки	1,0	0,0040	2,0	50	5	1,74	49	87	
Кардамону	1,0	0,0450	1,0	70	5	0,83	69,5	83	
М'яти	1,0	0,0050	2,0	50	5	1,70	49	85	
Елеутерококу	1,0	-	2,0	50	5	1,60	49	80	
Кобзар	Бальзаму	31,9	0,3222	50,0	50	15	40,0	49	80
Козацька Садько- рість	Бальзаму	39,0	0,245	97,5	50	10	78	49	80
Подільська рапоодія	Бальзаму	60,1	0,196	120,2	50	10	96,16	49	80
Прикарпат- ський	Звіробою	16,2	0,0162	16,2	50	6	12,0	49	75
	Буркуну	5,4	-	5,4	50	6	4,0	49	75
	Материнки	5,4	-	5,4	50	6	4,0	49	75
	Чорної око- родни /листя/	1,9	-	1,9	50	10	1,5	49	80
	Вешні /листя/	1,9	-	1,9	50	10	1,5	49	80
	Тополя /огульки/	1,9	-	1,9	50	10	1,5	49	80
Хаджибей	Бальзаму	30,6	0,512	50	40	30	40	29	80
Чаклун	Бальзаму	25,0	0,0845	25,0	50	5	20,0	49	80
<u>Настойки гіркі старооргані</u>									
Листопад	Листопаду	32,0	0,008	32,0	50	5	33,0	48	72
Степовий; аромат	Степового аромату	28,7	0,266	42,4	50	5	38,7	49	0,8

Продовження таблиці 5

11	12	13	14	15	16	17	18	19
1,60	40	5	1,60	43	100	3,20	90	0,0027
1,60	40	5	1,60	43	100	3,20	95	0,0038
1,65	40	5	1,65	43	100	3,30	-	-
1,62	40	5	1,62	43	100	3,24	-	-
1,65	40	5	1,65	43	100	3,30	-	-
1,74	40	5	1,74	43	100	3,48	95	0,0038
0,83	50	5	0,83	53	100	1,66	95	0,043
1,70	40	5	1,70	43	100	3,40	95	0,0047
1,60	40	5	1,60	43	100	3,20	-	-
40,0	45	5	40	43	100	80	90	0,30
-	-	-	-	-	-	-	90	0,31
-	-	-	-	-	-	-	90	0,17
12,0	40	6	12,0	42	100	24,0	90	0,015
4,0	40	6	4,0	42	100	8,0	-	-
4,0	40	6	4,0	42	100	8,0	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	90	0,46
20	40	5	20	43	100	40	90	0,08
-	-	-	-	-	-	-	90	0,007
38,7	40	5	38,7	42	100	77,4	90	0,239

Одержання і вихід допоміжних настоїв

Таблиця 6

Найменування настою	Сировина		Залив I		Строк настоювання, днів	Настій I зливу		
	зирати, кг	вміст ефірної олії, дм ³	водно-спиртова рідина			кількість		
			кількість, дал	міцність, %		дал	% від залитої водно-спиртової рідини	міцність, %
I	2	3	4	5	6	7	8	9
Бадьяну	1,0	0,0600	1,0	70	5	0,850	85	69
Білої акації	1,0	-	2,0	45	7	1,000	80	43
Ванілі	1,0	-	1,0	70	10	0,850	85	68
Васильків	1,0	-	1,0	50	10	0,860	86	49
Вишневих гілок	1,0	-	1,0	45	10	0,800	80	42
Гвоздики	1,0	0,1600	1,0	60	5	0,800	80	59
Глоду	1,0	-	2,0	45	7	1,000	80	43
Горіху волоського / грецького / молочновоскової стиглості	1,0	-	1,0	70	7	0,700	70	45
Деревію	1,0	0,0030	2,0	50	5	1,600	80	49
Звіробю	1,0	0,0010	1,0	50	5	0,750	75	49
Ехінацеї пурпурної	1,0	-	1,0	60	5	0,800	80	59
Імбірю	1,0	0,0100	1,0	70	5	0,850	85	69
Калгану / перстачу /	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,750	75	69
кардамону	1,0	0,0500	1,0	70	5	0,830	83	69
амину	1,0	0,0500	1,0	70	5	0,830	83	69
коріандру	1,0	0,0100	1,0	70	5	0,850	85	69
кориці	1,0	0,0075	1,0	70	5	0,800	80	69
кропу	1,0	0,0300	1,0	70	5	0,850	85	69
Кубеби	1,0	0,1200	1,0	70	5	0,800	80	69
Лаврового листу	1,0	0,0100	1,0	45	2	0,830	83	43
Липового цвіту	1,0	0,0004	2,0	45	7	1,600	80	43
Листків чорної смородини	1,0	-	2,0	50	5	1,000	50	49
Листків яблуні	1,0	-	1,1	50	5	0,770	70	49
майорану	1,0	0,0100	2,0	50	6	1,500	75	49
Материнки	1,0	0,0025	1,0	50	5	0,750	75	49
лигдалю	1,0	0,0055	1,0	70	6	0,850	85	69

326

Залив 2		Строк настоювання, днів	Настій 2 зливу			Одержання всього настою I і 2 зливу	Вихід ефірної олії	
водно-спиртова рідина			кількість				% від вмісту в сировині	дм ³
кількість, дал	міцність, %		дал	% від залитої водно-спиртової рідини	міцність, %			
10	11	12	13	14	15	16	17	18
0,85	50	5	0,850	100	53	1,70	95	0,057
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,85	60	10	0,860	100	61	1,70	-	-
0,86	40	10	0,860	100	43	1,72	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,80	50	5	0,800	100	52	1,60	96	0,152
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,70	60	5	0,700	100	50	1,40	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	90	0,002
0,75	40	5	0,750	100	45	1,50	90	0,001
0,80	50	5	0,800	100	53	1,60	-	-
0,85	50	5	0,850	100	53	1,70	95	0,010
0,75	50	5	0,750	100	55	1,50	95	0,010
0,83	50	5	0,830	100	53	1,70	95	0,043
0,83	50	5	0,830	100	53	1,70	90	0,045
0,85	50	5	0,850	100	55	1,70	85	0,001
0,80	50	5	0,800	100	55	1,60	95	0,007
0,85	50	5	0,850	100	53	1,70	85	0,025
0,80	50	5	0,800	100	53	1,60	90	0,108
-	-	-	-	-	-	-	65	0,007
-	-	-	-	-	-	-	90	0,0003
-	-	-	-	-	-	-	-	-
1,50	40	6	1,500	100	43	3,00	90	0,009
0,75	40	5	0,750	100	43	1,50	90	0,0023
0,85	50	6	0,850	100	53	1,70	95	0,009

327

I	2	3	4	5	6	7	8	9
Мускатного горіха	1,0	0,1100	0,4	70	6	0,320	80	69
Мускатного цвіту	1,0	0,0850	1,0	70	6	0,850	85	68
М'яти перцевої	1,0	0,0150	1,5	50	5	1,000	70	49
Перцю духмянного	1,0	0,0600	1,0	70	5	0,800	80	69
		капсаїцину						
Перцю червоного	1,0	0,0080	1,0	45	10	0,800	80	44
Перцю чорного	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,800	80	69
Петрушки	1,0	-	1,0	50	5	0,800	80	49
Полину гіркою	1,0	0,0040	1,5	50	5	1,200	80	49
Померанцевого горіха	1,0	0,0100	0,5	70	5	0,375	75	69
Померанцевої шкірки	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,800	80	69
Ромашки лікарської	1,0	0,0040	2,0	45	7	1,400	70	43
Суніць садових / квітів та листя /	1,0	-	2,0	50	5	1,600	80	43
шіалкового кореня	1,0	0,0015	1,0	70	6	0,800	80	69
Цикорію	1,0	-	1,0	50	5	0,800	80	49
Чаполочі	1,0	-	2,0	45	5	1,600	80	44
Чебрецю	1,0	0,0070	1,0	50	5	0,700	70	49
Чебрецю плавкого	1,0	0,0030	1,5	45	5	1,050	70	44
Чорної смородини /гілок/	1,0	-	1,0	50	10	0,800	80	49
Шавлії	1,0	0,0050	0,8	50	10	0,500	63	49
Апельсинової свіжої шкірки	2,0	0,0400	1,0	90	5	0,900	90	79
Апельсинової сушеної шкірки	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,750	75	69
Гілок липи	1,0	-	1,0	50	10	0,800	80	49
Бруньок берези	1,0	-	4,0	50	14	3,200	80	47
Бруньок сосни	1,0	-	8,33	70	10	7,500	90	69
Бруньок чорної смородини	1,0	0,0075	1,0	45	10	0,600	60	44
Кори дуба	1,0	-	1,0	50	6	0,750	75	49
Лимонної свіжої шкірки	2,0	0,0450	1,0	90	5	0,900	90	79
Лимонної сушеної шкірки	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,800	80	69
Мандаринової свіжої шкірки	2,0	0,0400	1,0	90	5	0,900	90	79

10	11	12	13	14	15	16	17	18
0,32	60	6	0,320	100	61	0,64	90	0,105
0,85	60	6	0,850	100	61	1,70	95	0,080
1,00	40	5	1,000	100	42	2,00	90	0,054
0,80	50	5	0,800	100	52	1,60	90	0,054
0,80	40	10	0,800	100	41	1,60	90	0,007 капсаїцину
0,80	50	5	0,800	100	53	1,60	90	0,018
0,80	40	5	0,800	100	43	1,60	-	-
1,20	40	5	1,200	100	42	2,40	90	0,003
0,375	40	5	0,375	100	54	0,75	90	0,009
0,80	45	5	0,800	100	50	1,60	95	0,019
-	-	-	-	-	-	-	90	0,009
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,80	50	6	0,800	100	53	1,60	95	0,014
0,80	40	5	0,800	100	43	1,60	-	-
1,60	40	5	1,600	100	41	3,20	-	-
0,70	40	5	0,700	100	43	1,40	90	0,006
1,05	40	5	1,050	100	44	2,10	90	0,002
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	90	0,004
0,90	50	5	0,900	100	50	1,80	95	0,038
0,75	45	5	0,750	100	50	1,50	95	0,019
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,75	40	6	0,750	100	45	1,50	-	-
0,90	50	5	0,900	100	50	1,80	95	0,040
0,80	45	5	0,800	100	50	1,60	95	0,019
0,90	50	5	0,900	100	50	1,80	95	0,038

Одержання ароматних спиртів на 1000 лмл вибою

Найменування вибою	Завантажено в куб						Вихід ароматного спирту					
	ароматного спирту	Сировина, кг	Водно-спиртово-ва ділля	Вміст ефірної олії в спировні, дм ³	Дал	% від вихідної олії в спировні	Примітка	Вихід ефірної олії, %	Вихід ефірної олії в ароматному спирті, дм ³	Вихід ефірної олії в ароматному спирті, дм ³	Вихід ефірної олії в ароматному спирті, дм ³	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

Лікери мінеральні

Апельсиново-лимонний	Апельсиново-лимонний свіжий	432,0	216,0	60	8,64	106,0	50	80	70	0,560	6,000
Південний	Помаранчевий	143,0	143,0	50	2,85	71,5	50	80	70	0,280	2,000
Прозорий	Плодів кмину	20,0	40,0	50	1,00	24,0	60	75	75	0,312	0,750
	Плодів кориандру	26,0	13,0	50	0,26	7,8	60	75	70	0,230	0,180
	Лимонної олії	0,26	6,5	50	0,26	3,9	60	75	75	0,510	0,200
Шартрез	"Шартрез"	67,0	67,0	50	0,778	36,8	55	80	75	0,158	0,580
<u>Лікери десертні</u>											
Блак	Кави	8,0	8,0	50	-	4,0	50	80	-	-	-
Дук	Гірком'ятло-левої олії	1,5	20,0	50	-	10,0	50	80	75	1,125	1,125
Лимонний	Лимонної олії	180,0	90,0	60	4,05	54,0	60	75	75	0,560	3,000

Продовження таблиці 7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Старий ма-ріполь	Лимонної олії	2,2	55,0	50	2,2	33,0	60	75	75	0,500	1,650
	Мандаринової олії	1,67	42,0	50	1,67	25,0	60	75	75	0,500	1,250
	Мускатного горіха	8,00	8,0	50	0,88	4,0	50	80	70	1,550	0,620
Таврія	Лимонної олії	0,27	6,75	50	0,27	4,05	60	75	75	0,500	0,203
	Плодів кмину	2,00	4,0	50	0,10	2,4	60	75	75	0,312	0,075
Хредалик	Лимонної олії	135,0	67,5	60	3,04	40,5	60	75	75	0,560	2,250
Шоколадний	Кави	8,0	8,0	50	-	4,0	50	80	-	-	-
Свілецький	Апельсиново-лимонної олії	145,0	145,0	50	2,90	72,0	50	80	70	0,280	2,000
	Лимонної олії	40,0	40,0	50	0,80	20,0	50	80	70	0,280	0,560
	Плодів кориандру	20,0	10,0	50	0,20	6,0	60	75	70	0,230	0,140
	Плодів анісу	20,0	10,0	50	0,60	6,0	60	75	70	0,700	0,420
<u>Настойки солодкі</u>											
Апельсинова	Апельсиново-лимонної свіжої	180,0	90,0	60	3,60	45,0	50	80	70	0,560	2,500
Чорноморська	Лимонної олії	120,0	60,0	60	2,70	30,0	60	80	70	0,560	1,700
	Кави	150,0	150,0	50	-	75,0	50	80	-	-	-
<u>Напої десертні</u>											
Лимонний	Лимонної олії	2,50	62,5	50	2,50	31,25	50	60	75	0,500	1,900

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Настойки гіркі										
Артемівська	Звіробій	10,0	150,0	50	0,010	9,0	60	75	70	0,008	0,007
Великодня	Поліну	6,0	9,0	50	0,024	5,4	60	75	70	0,030	0,0168
Вікова	"Великодні"	7,0	7,0	50	-	3,5	50	80	-	-	-
Вінницька	Мускатного горіха	1,0	2,0	50	0,050	1,20	60	75	75	0,6875	0,0825
Вінницька	"Вінницької	5,63	5,63	50	0,074	3,4	60	75	75	0,160	0,055
Вінницька	особливої"	1,2	1,2	50	-	0,6	50	80	-	-	-
Гайдацька	Червоного перцю	0,6	0,6	50	0,030	0,3	50	80	70	0,770	0,023
Град	Кмину										
Чернігів	Свіжого гілок	52,0	42,0	60	-	21,0	50	75-80	-	-	0,014
	чорної смородини										
	Плодів коріандру										
	Сушених гілок										
	чорної смородини	42,0	42,0	50	-	21,0	50	75-80	-	-	0,014
	Плодів коріандру										
Десянська	Чебрецю плазкого	12,0	12,0	50	0,036	6,0	50	80	70	0,112	0,067
	М'ята перцева	12,0	12,0	50	0,180	6,0	50	80	70	0,210	0,126
Дніпропет-											
ровська	Лимонної олії	0,075	1,875	50	0,075	1,125	60	75	75	0,660	0,075
Житомирська	Плодів коріандру	4,0	2,0	50	0,040	1,2	60	75	70	0,230	0,028
Житомирська	Концентрату										
Житомирська	москвовського	25,0	50,0	50	-	30,0	60	75	-	-	-
Житомирська	квасу	2,5	2,0	50	0,010	1,0	50	50	70	0,070	0,007
	Хмель										

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Золотоніська	Житніх су-	8,0	10,0	50	-	5,0	50	80	-	-	-
Золотоніська	харів										
Золотоніська	"Золотоніської	3,0	6,0	50	0,020	3,6	60	75	75	0,041	0,015
Золотоніська	звичайної"										
	Апельсинової	0,1	2,5	50	0,100	1,5	60	75	75	0,500	0,075
	олії										
Калинога	Плодів калини	3,0	3,0	50	-	1,65	55	80	-	-	-
Калинога	Меліси лікар-	3,4	5,1	50	0,0034	2,8	55	75	70	0,0036	0,0024
Калинога	ської										
Калинога	Поліну гіркого	5,0	7,5	50	0,020	4,5	60	75	70	0,050	0,014
Калинога	Деревию	0,75	1,0	50	0,0022	0,5	50	75	90	0,052	0,0016
Калинога	Кмину	0,75	0,5	50	0,0125	0,3	60	75	75	0,310	0,0094
Калинога	Кмину	4,0	8,0	50	0,200	4,8	60	75	70	0,290	0,140
Калинога	Кропу	1,2	3,6	45	0,036	2,0	55	75	70	0,125	0,025
Калинога	Лимонної олії	0,37	8,0	60	0,370	5,0	60	75	75	0,560	0,280
Копачька	Житніх сухарів	2,4	1,2	50	-	6,0	50	70	-	-	-
Копачька	Плодів коріан-										
Копачька	дру	0,5	0,25	50	0,005	0,15	60	75	70	0,230	0,0035
Колос	Житніх сухарів	50,0	100,0	50	-	50,0	50	80	-	-	-
Кубанська	Лимонної шкірки	10,0	10,0	50	0,200	5,0	50	80	70	0,260	0,140
Кубанська	сушеної										
Кубанська	Помаранчевої	5,5	5,5	50	0,110	2,7	50	80	70	0,260	0,078
Кубанська	шкірки										
Крымталева	Айру	1,6	1,6	50	0,040	0,8	50	80	70	0,350	0,028

Продовження таблиці 7

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Лимонна лимонної шкір- ки свіжої	112,0	56,0	60	2,520	33,6	60	75	75	0,560	1,900	
Лугань лимонної олії	0,2	5,0	50	0,200	3,0	60	75	75	0,500	0,150	
Мисливська "Мисливської"	151,0	200,0	50	3,910	120,0	60	75	75	0,244	2,930	
М'ятна М'ятної нас- тоїки	35,0	35,0	50	0,700	17,5	50	80	70	0,290	0,500	
Новорічна М'яти пер це- вої	6,0	6,0	50	0,090	3,0	50	80	70	0,210	0,063	
Гілок чорної смородани	3,0	3,0	50	-	1,5	50	75-80	-	-	-	
Житніх сухарів	4,45	4,45	50	-	2,0	45	80	-	-	-	
Деревию	1,5	2,0	50	0,005	1,0	50	75	75	0,040	0,004	
Переяславська Плодів коріанд- ру	6,7	3,35	50	0,067	2,0	60	75	70	0,230	0,047	
Петриківська Гілки вишні	4,0	4,0	45	-	2,0	50	75	-	-	-	
Петровська Житніх сухарів	200,0	200,0	50	-	90,0	45	80	-	-	-	
Померанцева Померанцевої шкірки	24,0	24,0	50	0,480	12,0	50	80	70	0,280	0,340	
Світязька Дягілью	2,0	2,0	50	0,010	1,0	50	80	70	0,070	0,007	
Святкова "Святкової"	4,78	4,78	50	0,103	2,87	60	75	70	0,240	0,070	
Січ "Січ"	1,0	0,8	50	-	0,4	50	80	-	-	-	
Старокілівська Коріандру	3,5	1,75	50	0,035	1,1	60	75	70	0,230	0,025	

Продовження таблиці 7

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ужгородська з Червоним перцю	20,0	20,0	20,0	50	-	10,0	50	80	-	-	-
Харківська "Харківської"	15,0	30,0	50	0,147	18,0	60	75	70	0,060	0,103	
Червоногір- ська Житніх сухарів	5,0	10,0	50	-	5,0	50	80	-	-	-	
Чернігівська Гілок чорної смородани	3,5	3,5	50	-	1,75	50	75	-	-	-	
Свіжухівської чор- ної смородани	54,0	44,0	60	-	22,0	50	75-80	-	-	-	
Плодів коріандру											
Суденних гілок чор- ної смородани	44,0	44,0	50	-	22,0	50	75-80	-	-	-	
Плодів коріандру											
Пшеничних сухарів	70,0	48,0	50	-	24,0	50	80	-	-	-	
Гілок чорної смю- родани	35,0	35,0	40	-	17,5	50	70	-	-	-	
Коріандру	5,0	2,5	50	0,05	1,5	60	75	70	0,230	0,065	
<u>Настойки гіркі слабозагустні</u>											
Донецька "Донецької"	9,8	20,0	50	0,0342	12,0	60	75	75	0,0214	0,0257	
Любительська Лаврового листа	2,6	2,6	45	0,026	1,6	60	70	75	0,125	0,020	
Приморська Житніх сухарів	50,0	100,0	50	-	50,0	50	80	-	-	-	
Померанцевої шкірки	5,0	5,0	50	0,10	2,5	50	80	70	0,260	0,070	
Кори дуба	2,0	2,0	50	-	1,0	50	50	-	-	-	
Червоного перцю	6,0	6,0	50	-	3,0	50	80	-	-	-	

Продовження таблиці 7

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			<u>Горілки</u>								
Дніпрянка	Молока сухого	6,0	95,0	40	-	47,0	50	75	-	-	-
Ярославна	Поліну	9,0	9,0	50	0,036	5,0	56	75	70	0,650	0,025
			<u>Горілки особливі</u>								
Армалія	Лимонної олії	1,3	32,5	50	1,3	20,0	62	75	75	0,480	0,980
Весільна	Плоди калини	1,0	3,0	50	-	1,8	60	75	-	-	-
	Плоди герну	0,5									
Волинська	Аїру	3,0	4,5	50	0,075	2,0	45	80	70	0,350	0,052
Древньо-київська	Житніх сухарів	14,0	70,0	50	-	35,0	50	70	-	-	-
	Плодів кмину	5,0	10,0	50	0,25	6,0	60	75	75	0,310	0,188
Золоте русло	Прополісу	0,05	0,1	50	-	0,06	60	75	-	-	-
Київська Русь	Житніх сухарів	2,0	10,0	50	-	5,0	50	70	-	-	-
Київська Бвільяна	Гілок чорної смородини	10,0	10,0	50	-	5,0	50	75-80	-	-	-
Княжий кельх	М'ята перцевої	12,0	12,0	50	0,18	6,0	50	80	70	0,112	0,067
	Плодів коріандру	20,0	10,0	50	0,2	6,0	60	75	70	0,230	0,140
Козацька	Мигдальної есенції	0,5	25,0	50	-	1,5	60	75	-	-	-
Козацький струмок	Кропу	0,5	1,0	50	0,015	0,6	60	75	70	0,175	0,0105
Контрактова	Кави	30,0	30,0	50	-	15,0	50	80	-	-	-
Кристалева чара	Материнки	1,0	2,0	50	0,0025	1,2	60	75	-	-	-
Поліський сувенір	Житнього солоду	20,0	100,0	50	-	50,0	50	70	-	-	-

336

22 1/2 4 4065

Продовження таблиці 7

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Різдвяна	Хвої сосни	0,5 } 0,5 }	4,0	50	0,137	2,4	60	75	-	-	-
	Материнки		5,0	15,0	50	0,15	8,25	55	75	70	0,130
Слобожанська	Кропу										
Український сувенір	Лимонної шкірки свіжої	100,0	50,0	60	2,25	30,0	60	75	75	0,560	1,690
Холодноярська	М'ята перцевої	1,0	2,0	50	0,015	1,2	60	75	75	0,092	0,011
Хмільна	Хмелю	1,0 } 2,0 }	3,0	50	0,03	1,5	50	80	70	0,120	0,020
	М'ята перцевої										
Черкаська ароматна	Меліси	0,5	1,0	50	-	0,6	60	75	-	-	-
Чумацька	Горобини сушеної	50,0	50,0	50	-	25,0	50	80	-	-	-

337

Таблиця 6

Одержання настоїв та ароматних спиртів з сировини після зливу першого настою на 1000 дал виробу

Найменування виробу	Залив I				Настій I						
	вигра-ти спирт розвинути	Водно-спиртова розвинути	Вміст спирту в олії в сиромі	Вміст спирту в олії в сиромі	Сток набування, літр	Кількість дал	% від тої рідини	Мілість, %	Вміст спирту в сиромі		
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ліквед міцні

Бенедиктин "Бенедиктин" 37,5 22,0 50 0,895 5 14,5 65 49 65 0,580

Ліквед несеєрні

Кававий Кава 300,0 300,0 50 - 10 225,0 75 49 - -
 Хреатик Кава 75,0 75,0 50 - 10 56,25 75 49 - -
 Шоколадний Какао 120,0 80,0 50 - 5 48,0 60 59 - -

Клеми

Шоколадний Какао 240,0 225,0 60 - 5 135,0 60 59 - -

Настоячки солодкі

Чорноморська Кава 150,0 150,0 50 - 10 112,5 75 49 - -

Недими

Ароматна Какао 50 33,0 50 - 5 20,0 60 59 - -

Продовження таблиці 6

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Настоячки гіркі

Діорова Бруньок сосни 0,65 0,52 50 - 5 0,47 90 44 - -
 Златокрай Цвіту липи 2,0 1,6 50 - 5 1,44 90 44 - -
 Одеська Горіха воло-
 ського молоччо-
 воскової стиг-
 лості 25,0 50,0 60 - 14 40,0 80 45 - -

Вальзами

Прекарпат-
 ський Горіха волосько-
 го молоччо
 воскової стиг-
 лості 1774,0 177,4 70 - 14 124,2 70 45 - -

Горілки особливі

Миколай-
 ська Квітів сілоі
 акації 4,0 8,0 50 - 5 6,4 80 48 - -
 Ожвантна Чаш 50,0 100,0 50 - 5 70,0 70 45 - -

Найменування вищою	Завантажено в куб водно-спиртОВОї ліній		Настій і зливку кількість		Вихід ароматного спирту		Вихід спир- нолії, % від спирту, %	22	23	24			
	міл- літрів, дал	міл- літрів, дал	% від зал- тої в раз діл- ня	міл- літрів, дал	% від зал- тої в спир- тОВОї рід- ни								
1	2	15	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24

Лікери міцні

Бенедик- тин	"Бенедик- тину"	22,0	45	0,315	-	-	-	10,0	45-50	80	70	0,22	0,22
Кавові	Кави	300,0	45	-	-	-	-	150,0	50	90	-	-	-
Хре в'як	Кави	75,0	45	-	-	-	-	37,5	50	80	-	-	-
Шоколадні	Какао	80,0	45	-	-	-	-	40,0	50	80	-	-	-
Шоколадні	Какао	225,0	45	-	-	-	-	112,5	50	80	-	-	-
Чорноор- ська	Кави	140,0	45	-	-	-	-	75,0	50	80	-	-	-
Аргентна	Какао	23	45	-	-	-	-	16,5	50	80	-	-	-

1	2	15	14	15	16	17	16	19	20	21	22	23	24
---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Настойки гіркі

Дірова	Бруньок соче	0,47	45	-	0,47	100	43,0	0,75	80	50	-	-	-
Златокрай	Цвіту липи	1,44	45	-	1,44	100	43,0	2,3	80	50	-	-	-
Одеська	Горіха во- лоського молочне- воскової стиглості	16,5	45	-	-	-	-	8,3	50	80	-	-	-
Пракарпат- ська	Горіха волоського молочно- воскової стиглості	124,2	50	-	124,2	100	40,0	-	-	-	-	-	-
Миколаїв- ська	Квітів бі- лої акації	6,4	48	-	-	-	-	4,0	63	90	-	-	-
Охсамитна	Чай	70,0	45	-	-	-	-	4,2	60	75	-	-	-

Ефірні олії, які застосовують в лікєро-горілчаній промисловості

Назначення ефірної олії	Густина при 20 °С	Коді-ціна за 100 л	Кислотне число	Ефірне число	Розчинність в етиловому спирті міцністю 90			Органолептивні показники	Склад ефірної олії	
					90	80	70			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Анісова /ректифікована/	0,979-0,991	1,552-1,560	-	-	1:3	-	-	Безбарвний або світло-жовтий	Плодів анісу	Анетол /не менше 90% / метилхавікол, анісезол, анісон, анісезол, альдегід, анісозва кислота, ацетальдегід
Апельсинова	0,845-0,853	1,473-1,475	11-28	11-157	1:7-8	-	-	Жовті або рожеві	Апельсини	Лімонен олія 90%, ноніловий спирт /0,2-2,7% /, α-ліналенол, α-терпіненол, β-ніловий спирт, ієфір метиловий ефір антрахіліновий кислоти та інші.
Бергамотова	0,882-0,886	1,484-1,486	1-4	97-129	1:1-2	-	-	Зелені кувати	Бергамоту	Ліналіл ацетат /35-40% / α-лінонен, оліовий ефір, і-ліналоол, сертант /налетка частинна олія 5% /
Гвоздична	1,043-1,068	1,529-1,537	-	-	-	1:1,2-2,5	-	Між сезарвний або сілдожовті	Гвоздики	Евгенол /70-90% / та оліве /але /тергенол /2-3% / та інші.

Продовження таблиці 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Гіркомитальна	1,050-1,055	1,542-1,546	-	-	-	1:1-2	-	Безбарвний	Гіркого митталю	Бензальдегід, бензальдегід-ціангідрин
Жасминова	0,920-1,015	1,4607-1,525	1,4-7,8	155-276	-	-	-	Безбарвний або червоно-коричневий	Жасмину	Бензилцетат /65% / бензальдегід /6% / ліналоол /15,5% / динілцетат /6,5% / індол /2,5% / катон-жасми /5% / та інші.
Кардамонова: 1/малоба рська	0,923-0,941	1,4603-1,4720	до 4	94-150	-	-	1:2-5	Між сезарвний	Кардамоновий	Терпенілацетат, лінеол, лінеол, лімонен, оорнеол, саорінен, терпінен, ефір лінеол /4% /
2/дедлозька	0,895-0,945	1,461-1,404	до 4	25-70	-	-	-	так само	так само	Так само
Кам'яна	0,901-0,920	1,484-1,490	не білше 3	-	1:1	-	-	Прозорий, безбарвний або жовтуватий	Плодів кам'яну	Карвон не менше 50%, α-лімонен /40-50% /, лілідрокарвон, карвон
Корична /пеллонська корична/	1,023-1,040	1,581-1,591	-	-	-	1:2-3	-	Біло-жовті	Коричи	Коричний альдегід /65-70% /, евгенол /4-10% /, лінеол

Таблиця 10

Рослини, що використовують як сировину для приготування лікєро-горілочних виробів

Сировина	Частина сировини, яка використовується	Вміст ефірної олії, %		Вологість, %	Нормативно-технічна документація
		середній	межі		
1	2	3	4	5	6
Аір тростиниовий	Корневища	2,5	2-3	15	ГОСТ 20055-90
Акація біла	Цвіт	-	-	65	-
Алтея лікарська	Корневища	-	-	13	ГФ-Х, ст.571
Аніс звичайний	Плоди	3,0	2-3	12	ГОСТ 18315-78
Апельсини	Сушені шкірки	2,0	1,5-2,5	12	-
Аралія	Коріння	-	-	14	Ф.С.42-576-72
Арніка гірська	Квіткові кошики	0,5	0,3-1,0	13	ГОСТ 15399-69
Бадьян-аніс зірочний	Плоди	6,0	5,7	10	ОСТ 18-284-76
Біберштейнія	Коріння	-	-	14	-
Безсмертник	Квіти, листя	-	-	12	ГФ-Х, ст. 273
Береза	Не розкриті бруньки гілки, листя	-	-	14	Ф.С. 42-753-78
Березовий гриб /чага/	Безплідний міцелій	-	-	-	-
Бобівник трилисий-трифолія	Листя	-	-	14	ГФ-Х ст.261
Бруслиця	Листя	-	-	65	-
Бузина чорна	Квіти, плоди	0,08	-	14	ГОСТ 10600-71 ГОСТ 21536-76
Букун лікарський /жовтий/	Листя та верхівки квітучого стебла	0,5	кумарин	14	ГОСТ 14101-69
Валеріана лікарська	Корневища, трава	0,80	0,5-1,2	16	ГФ-Х ст.523
Ваніль	Плоди	2,0	0,5-3,0	38	-
Васильки справжні	Квіти та листя	0,50	-	14	ГОСТ 15399-69

346

Продовження таблиці 1

		1	2	3	4	5	6
Верблюха колочка	Квіти та листя	-	-	-	-	-	-
Великоголовник сафлоровидний	Коріння	-	-	-	14	-	-
Вишня	Листя, гілки	-	-	-	85	-	-
Гвоздика	Нерозпуцені бруньки квітів	16	12-20	8	ГОСТ 29047-91	-	-
Гісоп звичайний /лікарський/	Надземна частина, включаючи нижні дерев'яні частини	0,55	0,2-0,9	14	-	-	-
Гірчак зміїний	Корневища	до 25% дубильних речовин	-	13	ГОСТ ст.580	-	-
Глід криваво-червоний	Плоди, цвіт	-	-	13	ГОСТ 3852-93	-	-
Гирлич жовтий	Коріння	0,1	-	14	-	-	-
Горіх волосський /грецький/	Шкарлупа горіха, листя	-	-	14	ГОСТ 275-76	-	-
Гречка звичайна	Лушпиння	-	-	-	-	-	-
Груша	Листя	-	-	15	ГОСТ Каз.ССР 518-75	-	-
Деревій звичайний	Верхівки цвітучого стебла	0,3	0,12-0,48	13	-	-	-
Дуб черешчатий	Жолді та деревина /отружка/, кора	-	-	11	ГОСТ 21537-76	-	-
Дягель лікарський	Коріння, корневища	0,5	0,35-1,0	14	ГОСТ 21569-76	-	-
Евкالیпт перцевий	Сухі листя	2,0	1,5-3,0	13	-	-	-
Ефедра	Сухі гілки	біля 3% ефедрани	алкоголю	13	-	-	-
Ехінацея пурпурна	Коріння	-	-	14	-	-	-
Елеутерокок	Листя, коріння	-	-	14	-	-	-

347

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Женьшень	Листя	-	-	-	ГОСТ 10064-62
Живокіт	Коріння	-	-	-	-
Заманиха вюока	Коріння, кор- невище	-	-	-	-
Звіробій звичайний	Квіти та листя	0,10	0,05-0,15	13	ГОСТ 15161-93 ГФ-Х от.324
Зизи́фора перервчата	Листя та півту- чи верхівки	0,3	0,2-0,4	13	-
Золототисячник	Листя	-	-	-	-
Золотушник звичайний	Трава	-	-	-	-
Імбір	Кореневища	1,0	0,8-3,0	13	ГОСТ 29046-91
Кава	Плоди	0,75	кофеїн	13	ГОСТ 6805-88
Калина	Ягоди, квітки	-	-	-	-
Календула	Квіти	-	-	14	ГОСТ 6717-63
Кардамон	Плоди	4,5	3,5-8	12	ГОСТ 29052-91
Кардобендікт	Листя та верхівки стебла	-	-	14	-
Каоїя	Квіти	-	-	-	-
Каштан	Квіти, гілки, листя	-	-	-	-
Кедр	Горіхи та шишки	-	-	-	-
Кипрей вузко- лиотний	Квіти та листя	-	-	12	-
Кмин звичай- ний	Плоди	5,0	3,0-7,0	13	ГОСТ 29056-91
Коріандр по- сієвий	Плоди	1,0	0,8-1,2	13	ГОСТ 29055-91
Коричне де- рево	Кора	0,75	0,6-1,0	10	ОСТ 18-278-76
Конюшина	Суцвіття	-	-	-	-
Котяча м'ята	Квіткові верхівки	-	-	13	-

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Кріп запашаний	Плоди	3,0	2,5-3,5	12	РСТ ГССР 86-73
Кропива	Листя	-	-	-	ГОСТ 12529-67
Крушина	Кора	-	-	15	ГФ-Х от.183
Кубеба	Плоди	12,0	10-18	8	-
Кукурудзяні приймочки	Стовпчик з приймочками жіночих квітів	-	-	-	-
Кульбаба	Квіти	-	-	-	-
Купирь бутомо- лит	Квіти та листя	-	-	15	-
Курасо	Сушені шкірки	1,5	1-3,0	12	-
Лаванда	Квітучі верхівки	2,5	-	15	ОСТ 46-56-76
Лавр благород- ний	Сушені листя	1,0	0,8-3,0	14	ГОСТ 17594-81
Ласкавець зо- лотистий	Листя, квіти	-	-	14	-
Лимон	Сушені шкірки	2,0	1,5-2,5	12	-
Лимонник	Насіння, плоди, листя	2,2	-	12	ГФ-Х от.604 ГФ-Х от.294
Липа	Цвіт, гілки	0,04	-	12	ГОСТ 6518-69 ГФ-Х от.274
Лубисток /зоря/	Корінь свіжий	0,8	0,7-1,8	14	РСТ МССР 623-77
Майоран са- довий	Квіти та листя	1,0	0,7-3,5	13	ГОСТ 21567-76Б
Малина	Листя, гілки	-	-	-	-
Мандарин	Сушені шкірки	2,0	1,0-3,0	12	-
Материнка звичайна	Верхівки квітучо- го стебла	0,25	0,15-0,4	12	ГОСТ 21908-93
Мигдаль звичайний /гіркий/	Ядра плодів	0,55	0,5-0,6	12	ГОСТ 16831-71
Мирис духмянний	Квітучі верхівки	-	-	14	-

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Меліса лікарська /лимонна/	Листя та верхівки квітучого стебла	0,10	0,05-0,15	14	РСТ Дит ССР 150-77
Морква	Насіння	-	-	-	-
Мускатне дерево	Плоди-горіхи	11,0	7,0-15	10	ОСТ 18-277-76
Мускатне дерево	Оболочка плодів /цвіт/	8,5	4,0-15	10	ОСТ 18-280-76
Мучниця	Листя	-	-	-	-
М'ята кучерява	Листя	0,5	0,3-1,5	14	-
М'ята перцева	Листя	1,5	0,8-2,2	14	ОСТ 46-55-76 РСТ УССР 885-75
Ногідки лікарські	Квіти	-	-	14	ГОСТ 6717-63
Обліпиха	Гілки	-	-	-	-
Оман лікарський	Коріння	1,5	1-3	14	ГОСТ 15056-89
Омела біла	Листя	-	-	10	-
Первоцвіт весняний лікарський	Квіти та листя	-	-	12	ГОСТ 3166-76 з
Перець запашний /гвоздичний/	Незрілі плоди	3,0	2,0-4,0	6	ГОСТ 29045-91
Перець отручочний /червоний/	Плоди цілі	0,8	0,5-1,6 капсаули	14	ГОСТ 14260-89
Перець чорний /сингапурський/	Незрілі плоди /чорний перець/	2,0	1,5-2,5	10	ГОСТ 29050-91
Перетяч прямооточний /калган, узик/	Корневища	1,0	0,5-1,0	13	ГОСТ 6716-71
Петрушка кучерява	Коріння	0,08	-	14	ГОСТ 16732-71
Півники флорейтійські /кашатик, фіалковий корінь/	Корневища	0,15	0,1-0,2	14	ТУ 4202-260-76
Пижмо звичайне	Квіти	-	-	14	ГОСТ 16801-71

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Подорожник	Листя	-	-	14	НКВТ 7330/317
Полин гіркий /абсент/	Листя та верхівки стебла	0,4	до 0,9	13	ГОСТ 3558-89
Полин естрагоновий /тархун, естрагон/	Листя та верхівки стебла	0,4	0,3-0,8	13	РСТ АрмССР 106-71
Полуниця /садогі/	Квіти, листя	-	-	-	РСТ ГрССР 85-73
Померанець	Сушені шкірки	2,0	1,5-2,5	12	-
Померанцевий цвіт	Цвіт	0,10	0,08-0,14	12	-
Померанцевий горіх	Незрілий плод горіх	біля 1%	-	12	-
Пустирник	Листя, стебло	-	-	13	ГФХ, от. 375
Ревінь тангутський	Коріння, корневища	-	-	15	ГФ-Х от. 574
Родіола рожева /золотий корень/	Коріння	-	-	3	МРТУ 42-4062-72
Родовик	Квіти та листя	2,5	-	-	-
Розмарин лікарський	Квіти та листя	0,5	0,2-0,8	13	-
Ромашка лікарська /звичайна/	Квіткові кошики	0,4	0,3-0,5	14	ГОСТ 2237-93 ГФ-Х от. 270
Смородина чорна	Листові бруньки	-	0,75	14	ОСТ НКВТ 5522/5
Собача кропива звичайна	Листя та верхівки стебла	-	-	13	ГФ-Х от. 375
Солодка гола /солодковий корінь/	Корневища	-	-	13	ГОСТ 22839-88 Б
Сосна	Бруньки, хвоя	-	-	13	-
Софора японська	Квіти	-	-	-	-
Спориш	Трава	-	-	-	-

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Суняці	Листя, стебла	-	-	-	-
Троянда	Пелюстки	0,03	0,02-0,04	82	ОСТ 46-53-76
Тополя	Бруньки, гілки	-	-	-	-
Фіалка трико- лірна	Трава	-	-	-	-
Хвощ польовий	Наземна чао- тина	-	-	14	ГОСТ 14143-69
Хінне дерево	Кора	до 13% хинину	-	-	-
Хміль	Супліддя- шишки	0,4	0,3-0,5	14	ГОСТ 21947-76
Цикорій дикий	Листя, верхів- ки, стебла	-	-	14	ГОСТ 13031-67 з
Цмія пісковий	Квіти та листя	-	-	12	ГФ-Х от.273
Чаполоч пахуча /північна/	Наземна чаотина з видаленням оцвіттями	2,0	кумарин	13	ГОСТ 21670-76 Б
Чай чорний байховий	Листя	до 3%	теїну	7,0	ГОСТ 1937-90
Чебрець зви- чайний	Наземна чао- тина	0,75	0,5-1,0	13	ГОСТ 21816-89
Чебрець плаз- кий	Листя та квіти	0,3	0,15-0,6	13	ГОСТ 21816-89
Черета	Трава	-	-	-	ГОСТ 15946-70
Черемха зви- чайна	Квіти, плоди	-	-	-	ГОСТ 3918-74
Чорна смороди- на	Гілки	-	-	-	-
Чорнушка по- сіва	Плоди	0,5	-	13	НКВТ 5534/17
Ц. влія лікар- ська	Листя	1,5	1,5-2,5	14	ГФ-Х от.282
Шавлія мускат- на	Квіти, листя	0,5	-	14	ОСТ 46-54-76
Шафран посів- ний	Квіти	0,7	0,6-0,9	13	ГОСТ 217-22-84

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Шпигина	Квіти, плоди	-	-	-	ГОСТ 1994-93
Шоколадне де- рево	Плоди-боби	біля 1,5% теобромину, 0,4 - ко- феїну в по- рошку какао	-	-	РСТ КазССР 518-75
Яблуна	Листя	-	-	14	РСТ Каз ССР 518-75
Ялина	Хвоя	-	-	-	-
Яловець зви- чайний	Шипко-ягода /оупліддя/	1,0	0,5-1,5	20	ГОСТ 2802-69 ГФ-Х от.291

Таблиця 10-а

Сировина	Середня маса плоду, г	Частина си- ровини, яка використо- вуеться	Вихід шкірки, % від маси плоду	Вихід цедра, % від маси плоду	Вміст ефірної олії в шкір- ці	Вміст ефірної олії в цед- рі	Воло- гість, % не- більше
Апельсин	100-180	Шкірка плодів	25	20	0,8-2,5	1-3,0	2,0
Лимон	80-100	Тільки сім'я	30	23	0,7-2,5	1-3,5	2,25
Мандарин	60-100	"-	28	-	1,5-2,5	-	2,0
Померанець /апельсин/	120-190	"-	36	26	1-2	1,3-3,0	2,1

Таблиця 11

Концентрати для безалкогольних напоїв,
що застосовуються в лікєро-горілчаній
промисловості

Найменування	Використову- вана частина	Вміст, %	
		екотрактивних речовин	кислот
"Байкал"	Екотрактивна "Б"	68,5 ± 2,0	11,8 ± 0,3
"Спринт"	Екотрактивна "Б"	65,0 ± 2,0	9,4 ± 0,3

Таблиця 12

Алфавітний покажчик українських та російських наукових назв плодово-ягідної та рослинної сировини, які використовуються в лікеро-горілчаному виробництві

Українська назва	Російська назва
1	2
Агруо	Крыжовник
Аір тростиниовий	Аир болотный
Акація біла	Акация белая
Алтея лікарська	Алтей лекарственный
Аніс звичайний	Анис обыкновенный
Апельсини	Апельсины
Аралія	Аралия
Арніка гірська	Арника горная
Бадьян – аніс зірочний	Бадьян – анис звездочный
Біберштейнія	Биберштейния
Береза	Береза
Березовий гриб /чага/	Березовый гриб
Бобівник трилистий – трифолія	Вахта трехлистная
Бруонія	Бруоника
Бузина чорна	Бузина черная
Буркун лікарський /жовтий/	Донник лекарственный
Буюхи	Голубика
Валеріана лікарська	Валериана лекарственная
Ваніль	Ваниль
Васильки справжні	Базилек обыкновенный
Верблюка колючка	Верблюжья колючка
Великоголовник сафлоровидний	Левзея сафлоровидная
Вишня	Вишня
Гвоздика	Гвоздика
Гісоп звичайний /лікарський/	Исоп обыкновенный
Гірчак зміїний	Горец змеинный
Глід кривавочервоний	Боярышник кроваво-красный
Гидлич жовтий	Горечавка желтая
Горіх волооський /грецький/	Орех грецкий
Горобина	Рябина
Груша	Груша

Продовження таблиці 12

1	2
Деревій звичайний	Тысячелистник обыкновенный
Дуб черешчатий /звичайний/	Дуб обыкновенный
Дубрівка лапчата /узик/	Дубровка лапчатая
Дягель лікарський	Дягиль лекарственный
Евкالیпт перцевий	Эвкалипт перцовый
Ефедра	Эфедрa
Елеутерокок	Элеутерококк
Женьшень	Женьшень
Журавлина	Клюква
Звіробій звичайний	Зверобой продырявленный
Зизифора переривчата	Зизифора прерывчатая
Золототисячник	Золототысячник
Імбір	Имбирь
Кава	Кофе
Калина	Калина
Кардамон	Кардамон
Кардобендикт	кардобендикт
Касія	Каолия
Кедр	Кедр
Кипрей визколистний	Кипрей узколистый
Кмин звичайний	Тмин обыкновенный
Коріандр посівний	Кориандр посевной
Коричне дерево	Коричное дерево
Конюшина	Клевер
Котича м'ята	Котовник лимонный
Кріп запашний	Укроп душистый
Крушина	Крушина
Кубеба	Кубеба
Кукурудзяні приймочки	Кукурузные рыльца
Кульбаба	Одуванчик
Купирь бутонолит	Купирь бутонолит
Красо	Красоо
Лаванда	Лаванда
Лавр благородний	Лавр благородный
Ласкавець золотистий	Волдушка золотистая
Лимон	Лимон
Лимонник	Лимонник

Продовження таблиці 12

1	2
Липа	Липа
Любисток / зоря /	Любисток
Майоран / садовий /	Майоран садовий
Малина	Малина
Мандарин	Мандарин
Материнка звичайна	Душица обыкновенная
Мигдаль звичайний /гіркий/	Миндаль обыкновенный
Мириш духмяний	Мириш душистый
Меліса лікарська /лимонна/	Мелисса лекарственная
Мускатне дерево	Мускатное дерево
Мучниця	Толокнянка
М'ята кучерява	Мята
М'ята перцева	Мята перечная
Нагідки лікарські	Наготки лекарственные
Ожина	Ежевика
Оман лікарський	Девясил лекарственный
Омела біла	Омела белая
Первоцвіт весняний лікарський	Первоцвет весенний
Перець запашний /гвоздичний/	Перець душистый
Перець стручковий /червоний/	Перець стручковий /красный/
Перець чорний /сингапурський/	Перець чорний /сингапурський/
Перстач прямостоячий	Лапчатка прямостоячая
Петрушка кучерява	Петрушка курдюная
Півники флорентійські /касатик, фіалковий корінь/	Касатик флорентійський
Пижмо звичайне	Пижма обыкновенная
Подорожник	Подорожник
Полин гіркий /абсект/	Полинь горькая
Полин естрагоновий /тархун, естрагон/	Полинь эстрагон
Полуниця	Клубника
Померанець	Померанец
Померанцевий цвіт	Померанцевый цвет
Померанцевий горіх	Померанцевый орех
Ревінь тангутський	Ревень тангутский
Родіола рожева /золотий корінь/	Родиола розовая
Родовик	Родовик

Продовження таблиці 12

1	2
Розмарин лікарський	Кровохлебка аптечная
Ромашка лікарська /звичайна/	Ромашка лекарственная
Смородина чорна	Смородина черная
Собача кропива /звичайна/	Пустырник сердечный
Солодка гола /солодковий корінь/	Солодка голая
Соона	Соона
Софора	Софора японская
Суніці	Земляника
Терн	Терн
Троянда дамаська /казаплянська/	Роза дамаская
Фіалка триколірна	Фіалка трехцветная
Хвощ польовий	Хвощ полевой
Хінне дерево	Хинное дерево
Хміль	Хмель
Цикорій дикий	Цикорий обыкновенный
Цмин пісковий	Цмин песчаный
Чаполоч пахуча /північна/	Зубровка душистая
Чай чорний байховий	Чай черный байховый
Чебрець звичайний	Тимьян обыкновенный
Чебрець плазкий	Тимьян ползучий
Черемха звичайна	Черемуха обыкновенная
Чорнобривці	Бархатцы
Чорниця	Черника
Чорнушка посівна	Чернушка посевная
Шавлія лікарська	Шалфей лекарственный
Шавлія мускатна	Шалфей мускатный
Шафран посівний	Шафран посевной
Шоколадне дерево	Шоколадное дерево
Яблуня	Яблоня
Ялина	Ель
Яловець звичайний	Можжевеловый обыкновенный

СПИСОК АВТОРІВ РЕЦЕПТУР

Найменування	Завод, інститут, об'єднання	Прізвище, і., п.
1	2	3
Лікери міцні		
Слав'янський	Полтавська д/о спиртової і лікero-горіллячної промисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Рукавишнікова Н.М. та інш.
Лікери десертні		
Березка	Житомирський л/г завод	Оргутіо І.А. Кравець Т.І. Ткаченко С.С. Любич К.А.
Блюз	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В.
Дюк	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В. Крюкова Л.І.
Загадковий	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Купава	Харківське об'єднання спиртової і лікero-горіллячної промисловості	Обухов О.І. Штонда Є.Т. Якименко Є.І.
Лісова поляна	Вінницький л/г завод	Шакула Є.Т. Чорна Т.М. Коваленко Є.І.
Львівський	Львівський л/г завод	Шаповалова А.М.
Пісантиний	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілля"	Колесник Ю.М. Машкіна І.Г. Ямпольська В.П.
Пурпурний	Полтавське д/о спиртової і лікero-горіллячної промисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Рукавишнікова Н.М. та інш.

1	2	3
Ранковий	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Святковий	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілля"	Колесник Ю.М. Машкіна І.Г. Ямпольська В.П.
Сумський	Сумський л/г завод	Петрова В.В.
Таврія	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Чарівний	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Чарівний	Полтавське д/о спиртової і лікero-горіллячної промисловості	Гривко В.Я. Литвинова Л.В. Тютюнник Н.А.
Чорна троянда	--	--
Н л и в к и		
Запіканка українська	Київський л/г завод	-
Прикарпатська	Львівський л/г завод	Шаповалова А.М.
Слив'янка українська	Київський л/г завод	-
Спотикач український	--	--
Українська вишнева	--	--
П у н ш и		
Київський	Київський л/г завод	Савченко М.Я. Низкова Н.К.
Н а с т о й к и о л о д к і		
Бурштинова горобина	Кременчуцький л/г завод	Мазур В.П. Шепілов В.О. Стрижак В.П. Копичко Є.А.

Продовження додатку 5

1	2	3
Харківська гороб'янівка	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Обухов О.М.
Чорноморська	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В. Крюкова Л.І.
Н а с т о й к и н а п і в с о л о д к і		
Біла акація	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова М.В. Крюкова Л.І.
Ренет перцевий	Чуднівський око-морозивий завод	Урбанек Є.І. Горобець Л.І. Гаврилюк І.І.
Д е с е р т н і н а п о ї		
Літній	Миколаївський л/г завод	Денисюк О.А. Третякова А.Г.
Н а с т о й к и г і р к і		
Азовська	Маріупольський л/г завод	Карцелюба О.Г. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.
Артемівська	Артемівський л/г завод	Мізерник А.Я. Гергало Н.С.
Великодна	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Вишневий сад	Одеський л/г завод	Езерська В.А. Храпунова Ж.В.
Вінницька оооблива	Вінницький л/г завод	Каміновський Р.С. Шакула Ф.Т.
Ворокла	Полтавське д/о спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Литвинова Л.В.
Гайдамацька	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Машкіна І.Г.

362

Продовження додатку 5

1	2	3
Галицька	Івано-Франківське д/о спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Кіриж Х.І. Куриляк М.Й. Голодюк І.І.
Град Чернігів	Чернігівське об'єднання спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Григор А.А. Понтьківська Н.Н. Асеева Т.О. Шкутова З.І. та інш.
Деснянська	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Жданова Н.В.
Діброва	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Дніпропетровська	Дніпропетровський л/г завод	Журід А.О. Трегуб Г.І. Черенкова В.П.
Еней	Полтавське д/о спиртової і лікеро-горілчаної промисловості Медичний інститут	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Рукавишнікова Н.Н. Скрипняков Н.С. та інш.
Житомирська ароматна	Житомирський л/г завод	Юргутіс І.А.
Житомирська звільєйна	УкрНДІСП Ботанічний сад АН МССР Житомирський л/г завод	Савченко М.Я. Коробанкова Л.І. Білоус Н.П. Журавель С.О. Чечуліна В.М. Бодруг М.А. Кравець Т.І. Яронна М.М. Рейтман Б.Г.
Златокрай	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Золотий колос	Артемівський л/г завод	Мізерник А.Я. Гергало Н.С.
Золотоніська запашна	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Інгульська	Миколаївський л/г завод	Денисюк О.А. Третякова А.Г.

363

Продовження додатку 5		
1	2	3
Калинова	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Кальмауцька паланка	Маріупольський л/г завод	Карцелюба О.Г. Харт А.Н. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.
Київська	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Дяченко В.Г. Машкіна І.Г.
Кминна любительська	Миколаївський л/г завод	Дорохін М.М. Денисюк О.А. Шепелева Л.І.
Кодацька фортеця	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Козацька левада	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілкової промисловості	Обухов О.І. Олефік П.Я. Якценко Є.І.
Кришталева	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Дяченко В.Г. Машкіна І.Г.
Ланжерон	Одеський л/г завод	Іващук О.О. Храпунова Ж.В.
Лугань	Луганський л/г завод	Запорожцев О.П. Копейкіс П.М. Авершина З.Ф.
Маріупольська об'єднання	Маріупольський л/г завод	Карцелюба О.Г. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.
Новорічна	Артемівський л/г завод	Мізерник А.Я. Гергало Н.С.
Одеська	Одеський л/г завод	Іващук О.О. Храпунова Ж.В.
Оковита	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Перлина привозня	Маріупольський л/г завод	Карцелюба О.Г. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.

1	2	3
Переяславська	УкрНДІСП	Рудницький П.В. Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Коробенкова А.І.
Петриківська	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Світязька	Луцький спирто-горілко-вий комбінат	Тетерук П.К. Поліковський М.О. Зінь І.М.
Святкова	Чернігівське об'єднання спиртової і лікеро-горілкової промисловості	Григор А.А. Піонтківська Н.Н. Асеева Т.О. Шкутова З.І. та інш.
Січ	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Славутяч	Київський л/г завод	Низкова Н.К. Савченко М.Я.
Смерічка	УкрНДІСП	Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Білоус Н.П. Коробенкова А.І. Журавель С.О. Попова В.М.
Старокіївська	УкрНДІСП	Єгоров А.С. Натура К.П. Томашевич Г.С.
Сумська горобина	Сумська корпорація спиртової, лікеро-горілкової і крохмальної промисловості	Буренок В.П. Коваленко І.М.
Травнева	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Харківська	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілкової промисловості	Обухов О.І. Якценко Є.І. Каутная Л.Л.
Червоногірська	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.

Продовження додатку 5		
1	2	3
Яремча	УкрНДІСП	Рудницький П.В. Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Коробенкова А.І. Білоус Н.П.
Б а л ь з а м и		
Анна	Одеський л/г завод	Іващук О.О. Храпунова Ж.В.
Артемівський	Артемівський л/г завод	—
Вінницький	Вінницький л/г завод	Шакула Ф.Т. Бакін В.С. Позняк Л.С. Цихоцький І.І.
Галина	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Зоряна соната	Івано-Франківське д/о спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Мамур Ф.І. Кірик Х.І. Короташ О.А.
Київський	Київський л/г завод	Василик І.М. Василик Є.А. Орлик Л.А.
Кобзар	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Козацька бальоріоть	Івано-Франківське д/о спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Мамур Ф.І. Кірик Х.І. Короташ О.А.
Подільська рапоодія	Івано-Франківське д/о спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Мамур Ф.І. Кірик Х.І. Короташ О.А.
Прикарпатський	УкрНДІСП	Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Білоус Н.П. Коробенкова А.І. Журавель С.О. Попов В.М.
Хаджибей	Одеський л/г завод	Іващук О.О. Храпунова Ж.В.

Продовження додатку 5		
1	2	3
Чаклун	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілчаної промисловості Українська фармацевтична академія	Обухов О.І. Якименко Є.І. Ісаєв Т.І. Дихтарев В.І.
Н а с т о й к и г і р к і о л а б о г р а д у с н і		
Донецька	Артемівський л/г завод	Мізернюк А.Я. Гергало Н.С.
Київська ароматна	УкрНДІСП	Рудницький П.В. Натура К.П.
Приморська	Маріупольський л/г завод	Карцелюба А.Г. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.
Українська степна	Київський л/г завод	Савченко М.Я. Низкова Н.К.
Г о р і л к и		
Гетьманська	Полтавське д/о спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Гончар С.Ф.
Гусарська	Сумська корпорація спиртової, лікеро-горілчаної і крохмальної промисловості	Сікач Л.П. Іванів В.І. Шлабо В.О.
Джерельна	Полтавське д/о спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Товмач В.Ф. Транова В.М.
Дніпрянська	Кременчуцький л/г завод	Мамур В.П. Шемілов В.О. Стрижак В.П. Коплячко Є.А.
Злата Руць	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Машкина І.Г.
Золоті ворота	УкрНДІСП В/О "Укрлікергорілка"	Савченко М.Я. Коробенкова А.І. Білоус Н.П. Журавель С.О. Чечуліна В.М. Шевелюк С.М. Камінський Р.С.

Продовження додатку 5

1	2	3
Ідеал	Артемівський л/г завод	Гончар С.Ф. Мізерняк А.Я. Гергало Н.С.
Казіно	"-	"-
Косарська	Золотоніський л/г завод	
Одеса	Одеський л/г завод	Іванчук О.О. Храпунова Ж.В.
Полтава	Полтавське д/о опиртової і лікеро-горілчаної промисловості ВНДІ харчово біотехнології	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Бурачевський І.І. Макеєва А.Н. Буранова Н.А.
Сіверська	Чернігівське об'єднання опиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Григор А.А. Піонтківська Н.Н. Асеева Т.О. Шкутова З.І. Овчинникова С.О. Левицька Н.І.
Січеславська	Дніпропетровський л/г завод	Нарозніков В.М. Днісімов С.В. Трегуб І.І.
Скіфська	Полтавське д/о опиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Гончар С.Ф.
Суханівська	Сумська корпорація спиртової, лікеро-горілчаної і крохмальної промисловості	Сікач Л.Ф. Іванів В.І. Шлябко В.О.
Українська окуамитова	Кременчуцький л/г завод	Магур В.П. Шепілов В.О. Стрижак В.П. Копичко Є.А.
Українська оригінальна	Львівське д/о опиртової, лікеро-горілчаної і дріжджової промисловості	Бойко І.П. Гришук З.А.
Урочмота	Чернігівське об'єднання опиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Григор А.А. Піонтківська Н.Н. Асеева Т.О. Шкутова З.І. Овчинникова С.О. Левицька Н.І.
Чумацький шлях	Полтавське д/о опиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Гончар С.Ф.

Продовження додатку 5

1	2	3
Ярославна	Сумська корпорація опиртової, лікеро-горілчаної і крохмальної промисловості	Сікач Л.Ф. Іванів В.І. Шлябко В.О.
	Горілки оооблвп	
Аркадія	Одеський л/г завод	Іванчук О.О. Храпунова Ж.В.
Бесільна	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакуро В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Вікова	"-	"-
Волянська	Луцький спирто-горілчаний комбінат	Тетерук П.К. Поліковський Н.Н. Зінь І.М.
Горілка	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Камінський Р.С. Ароенко Н.Н.
Древнекиївська	УкрНДІСП	Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Коробенкова А.І. Білоус Н.П. Журавель С.О. Попова В.М.
Дитомир	Дитомирський л/г завод	Юргучіс І.А. Кравець Т.І. Яронна М.М. Ткаченко С.С. Любич К.А.
Золоте русло	Золотоніський л/г завод	Жуковський Я.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Київська Руць	УкрНДІ опиртої опрод Концерн "Укрспирт"	Гончар С.Ф. Журавель С.О. Савченко М.Я. Ковальчук В.П. Попова В.М. Купрієнкова Л.Є.
Київська звільєйна	В/О "Укрлікергорілка"	Шевелюк С.М. Басилек І.М. Камінський Р.С. Орлик Л.А.

Продовження додатку 5

1	2	3
Княжий каліх	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Жданова Н.В.
Козацька	"-"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Арсенук Н.Н. Лучко С.Н.
Козацький струмок	Золотоніський л/г завод	
Контрактова	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Каміньський Р.С. Ляшенко В.Г.
Кримгорілка	Азовський л/г завод	Тунгулін Ю.А. Кумокова Н.П.
Кришталева чара	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тященко Л.П. Кочеров А.Н.
Львівська	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Шевалюк С.М. Каміньський Р.С. Безотесная Є.І.
Миколаївська	Миколаївський л/г завод	Дорохін М.М. Денисюк О.А. Третьякова А.Г.
Окопня	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Каміньський Р.С. Арсенук Н.Н.
Поліський оувенір	Житомирський л/г завод	Юргутіо І.А. Кравець Т.І. Іронна М.М. Ткаченко С.С. Любич К.А.
Різдвяна	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тященко Л.П. Кочеров А.Н. Школяр та інш.
Слабожанська	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Обухов А.І. Якименко Є.І. Каутная Л.Л.
Тунгуський метеорит	Азовський л/г завод	Тунгулін Ю.А. Кумокова Н.П.

Продовження додатку 5

1	2	3
Українська горілка	Київський л/г завод	-
Українська особлива	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Калініченко Л.І.
Хмільна	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Обухов А.І. Якименко Є.І.
Чумацька	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тященко Л.П. Кочеров А.Н. Школяр та інш.

З М І С Т

Передмова	3
ІНСТРУКЦІЯ ПО ПРИГОТУВАННЮ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ	
Загальні положення	4
Форма рецептури	7
Приклади розрахунку купажу	8
Органолептична оцінка ліке- ро-горілчаних напоїв і спирту	15
ЛІКЕРИ МІЦНІ	
1. Апельсиновий	17
2. Бенедиктин	18
3. М'ятний	20
4. Південний	21
5. Прозорий	22
6. Слав'янський	23
7. Шартрез	24
ЛІКЕРИ ДЕСЕРТНІ	
1. Абрикосовий	26
2. Аличевий	27
3. Березка	28
4. Блюз	29
5. Буковина	30
6. Ванільний	31
7. Вечірній	32
8. Вишневий	33
9. Дюк	34
10. Загадковий	36
11. Кавовий	38
12. Кизяловий	39
13. Купава	40
14. Лимонний	42
15. Лісова поляна	43
16. Львівський	45
17. Малиновий	46
18. Осінній	47

19. Пікантний	48
20. Пурпурний	49
21. Ранковий	50
22. Святковий	51
23. Старий Маріуполь	52
24. Сумовський	53
25. Таврія	54
26. Трояндовий	56
27. Хортиця	57
28. Хрещатик	59
29. Чарівний	60
30. Чарівна ніч	61
31. Червона троянда	62
32. Чорна троянда	63
33. Чорносмородяновий	64
34. Шоколадний	65
35. Ювілейний	66

КРЕМИ

1. Абрикосовий	68
2. Вишневий	69
3. Горобиний	70
4. Кизяловий	71
5. Малиновий	72
6. Чорносмородяновий	73
7. Шоколадний	74
8. Яблучний	75

* НАЛИВКИ

1. Айвова	76
2. Аличова	77
3. Ароматна	78
4. Вишнева	79
5. Десертна	80
6. Запіканка	81
7. Запіканка українська	82
8. Золота осінь	83

9. Кизялова	84
10. Курортна	85
11. Малинова	86
12. Полунична	87
13. Прикарпатська	88
14. Слив'янка	89
15. Слив'янка українська	90
16. Спотикач	91
17. Спотикач український	92
18. Травнева	94
19. Українська вишнева	95
20. Чайка	96
21. Чорносмородянова	97

ПУНШІ

1. Аличовий	98
2. Апельсиновий	100
3. Винний	102
4. Вишневий	104
5. Київський	106
6. Малиновий	107
7. Чорносмородяновий	109

НАСТОЙКИ СОЛОДКІ

1. Абрикосова	III
2. Апельсинова	III3
3. Бурштинова горобина	III4
4. Вишнева	III5
5. Горобянова на коньяку	III6
6. Лимонна	III7
7. Ніжинонька горобяна	III8
8. Харківська горобянівка	III9
9. Чорноморська	III1

НАСТОЙКИ НАПІВСОЛОДКІ

1. Тернопільська	I22
----------------------------	-----

НАСТОЙКИ НАПІВСОЛОДКІ
СЛАБОГРАДУСНІ

1. Біла акація	I24
2. Подільська	I25
3. Ренет перцевий	I26
4. Цикоринка	I27

ДЕСЕРТНІ НАПОЇ

1. Вишневий	I28
2. Жовті листя	I29
3. Золотий	I30
4. Лимонний	I31
5. Літній	I32
6. Літній десерт	I33
7. Малиновий десерт	I34
8. Освіжаючий	I35
9. Рубіновий	I36
10. Сонячний	I37
11. Шипшина	I39

НАСТОЙКИ ГІРКІ

1. Азовська	I40
2. Артемівова	I41
3. Великодна	I42
4. Вишневий сад	I43
5. Вінницька особлива	I44
6. Ворскла	I45
7. Гайдамацька	I46
8. Галицька	I47
9. Гірський дубняк	I48
10. Град Чернігів	I49
11. Деснянська	I51
12. Діброва	I52
13. Дніпропетровська	I53
14. Еней	I55
15. Житомирська ароматна	I56

16. Житомирська квілейна.	157
17. Звіробій.	158
18. Златокрай.	159
19. Золотий колос.	160
20. Золотоніська запашна.	161
21. Зубровка.	162
22. Інгульська.	163
23. Калинова.	164
24. Кальміуська поланка.	165
25. Київська.	166
26. Кминна любительська.	167
27. Кодацька фортеця.	168
28. Козацька левада.	169
29. Колос.	170
30. Кришталева.	171
31. Кубанська любительська.	172
32. Данжерон.	173
33. Лимонна.	174
34. Лимонна /міцність 35/.	175
35. Лугань.	176
36. Маріупольська особлива.	177
37. Мисливська.	178
38. М'ятна.	180
39. Новорічна.	181
40. Одеська.	182
41. Оковита.	183
42. Переяславська.	184
43. Перлина приазов'я.	186
44. Перцовка.	187
45. Петриківська.	188
46. Петровська.	189
47. Померанцева.	190
48. Світязька.	191
49. Св'ятова.	192
50. Січ.	193
51. Смерічка.	194
52. Славутич.	196
53. Слав'янська.	198
54. Старка.	200

55. Старокиївська.	201
56. Сумська горобинова.	203
57. Травнева.	204
58. Українська з перцем.	205
59. Харківська.	206
60. Червоногірська.	207
61. Чернігівська.	208
62. Квілейна.	209
63. Квілейна особлива.	210
64. Яремча.	211

БАЛЪЗАМИ

1. Анна.	213
2. Артемівський.	215
3. Бахмут.	217
4. Вінницький.	219
5. Галина.	221
6. Зоряна соната.	223
7. Київський.	225
8. Кобзар.	227
9. Козацька бадьорість.	229
10. Подільська рапоодія.	231
11. Прикарпатська.	233
12. Хаджибей.	235
13. Чаклун.	237

НАСТОЙКИ ГІРКИ

СЛАБОГРАДУСНІ

1. Донецька.	239
2. Київська ароматна.	240
3. Листопад.	241
4. Любительська.	242
5. Приморська.	243
6. Степовий аромат.	244
7. Стрілецька.	246
8. Українська степова.	247

ГОРІЛКИ

1. Гетьманська.	248
-------------------------	-----

2. Гусарська.	249
3. Джерельна.	250
4. Дніпрянська.	251
5. Злата Русь.	252
6. Золоті ворота.	253
7. Ідеал.	254
8. Казіно.	255
9. Косарська.	256
10. Одеса.	257
11. Полтава.	258
12. Сіверська.	259
13. Січеславська.	260
14. Скіфська.	261
15. Суханівська.	262
16. Українська оксамитова.	263
17. Українська оригінальна.	264
18. Урочища.	265
19. Чумацький шлях.	266
20. Ярославна.	267

ГОРІЛКИ ОСОБЛИВІ

1. Аркадія.	268
2. Весільна.	269
3. Вікова.	270
4. Волинська.	271
5. Горілка.	272
6. Древинькиївська.	273
7. Житомир.	274
8. Золоте русло.	275
9. Київська Русь.	276
10. Київська квілейна.	277
11. Княжий келих.	278
12. Козацька.	279
13. Козацький отрумок.	280
14. Контрактова.	281
15. Кримгорілка.	282
16. Кришталева чара.	283
17. Львівська.	284

18. Миколаївська.	285
19. Окоамитна.	286
20. Поліський сувенір.	287
21. Різдь'яна.	288
22. Слобожанська.	289
23. Тунгувський метеорит.	290
24. Українська горілка.	291
25. Українська особлива.	292
26. Холодноярська.	293
27. Хмільна.	294
28. Черкаська ароматна.	295
29. Чумацька.	296

ДОДАТКИ

Додаток 1. Додаткові дані по приготуванню напів фабрикатів.	297
---	-----

Додаток 2. Особливості приготування окремих видів лікеро-горілчаных напоїв.	302
---	-----

Додаток 3. Особливості приготування горілок.	303
--	-----

Додаток 4. Довідкові таблиці.	307
---------------------------------------	-----

Додаток 5. Список авторів рецептур.	360
---	-----

Підля до друку 25 10.54 Формат 60 × 84/16 Папір № 20 Друк офсет

Друк офсет Умови друк арк 21/8 Обл. вид. арк 13/6 Тираж 500

Зам 4-4053

Київська книжкова друкарня наукової книги, Київ, Б. Умелого, 10