Пропорции компонентов сроки и крепость для приготовления настоев и ароматных спиртов

(по материалам русской и советской литературы)

издание первое неполное и неокончательное

обобщение в виде таблицы

(всё нижесказанное для морсов (настоев) предназначенных для дальнейшего купажирования и/или приготовления ароматных спиртов) Подразумевается традиционная процедура настаивания (то есть без использования методов интенсификации)

в графе "Кол-во" – норма закладки сырья в граммах на 1 литр сортировки требуемой крепкости в графе "Объём 2" – объём сортировки требуемой крепкости для второго залива по отношению к объёму первого залива срок указан везде в сутках

	Кол-во	Крепк	срок	Объём 2	Крепк 2	Срок 2
абрикосы						
айва	1000	45			30	
Алыча (дроблёня)	833	40	15-20			
анис						
Апельсин (корка)	100	70	5	0,75	45	5
Апельсин* (корка)	150(100)	70	8(10)			
барбарис	1000	45		0,7	30	
брусника		50			40	
брусника лист						
ваниль						
Вишня*	500	40	14	0,75	30	14
Вишня*	600	40	14			
Вишня сушеная с косточкой*	590	45	14			
гвоздика						
голубика						
горчица белая (из коричневой дерьмо получается)						
донник						
дубровка	100	50	10	0,7	40	10
дягиль						
ежевика	1000	45		0,7	30	
зверобой						
земляника						

зубровка	110	45	14	0,8	40	14
<u>зуоровка</u> имбирь	110	15	11	0,0	10	A 1
Какао**	198	60	8	0,6	30	8
калган	100	70	5***	0,75	50	5***
калина	1000	45	6-14***	0,7	30	6-14***
кардамон	100	70	5***	0,85	50	5***
клюква	1000	45	14	0,9	30	14
кизил	840	45		0,7	30	11
кориандр	100	70	5***	0,85	50	5***
корица	101	60	30	0,8	45	30
-«-	360	50	14	0,87	40	14
Кофе*	80	50	14	0,27	40	3
крыжовник				5,=:	10	
курага						
кубеба	10	70	8	0,8	50	8
кумин						
лаванда						
Лавровый лист						
Лимонная	210	90	3	0,75	90	3
корка*						
Лимонная	222	90	2	0,8	90	1,5
корка*						
Лимонная	164	70	14	0,9	50	14
корка свежая						
Лимонная	200	90	5			
корка свежая						
Лимонная						
цедра						
Мандарин*	400	60	3	0,8	50	3
корка свежая	4000	4.5				
малина	1000	45	14			
Малина	592	40	14			
сушеная						
Миндаль	100	70	30	1	50	30
горький						
миндаль						
Можжевельник*	83	70	10			
Можжевельник*	35	65	8-15	0,8	0	0,5
(мой способ) Мускатный	547	50	14	0,8	40	14
орех	34/	30	14	0,0	40	14
мята кудрявая						
	1000	40	1.4	0.0	20	14
облепиха	1000	40	14	0.9	30	14

Перец красный						
Перец душистый						
Перец чёрный						
Перец розовый						
Перец						
сычуаньский						
полынь						
поленика						
Померанцевая корка	100	70	5	0,8	45	3
Померанцевая корка*	220	90	2	0,65	90	3
Рябина (свежая)	500	45	14	0,75	30	14
Рябина (вымороженая)	500	45	14	0,75	30	14
Рябина						
черноплодная						
слива						
Сморода красная						
Сморода чёрная	1000	45	14	0,69	30	14
Сухари ржаные*	100	45	10			
тархун	333	50	14			
Тёрн						
тимьян						
тмин	35	50	5			
Чай*	92	50	2	0,9	45	3
Черёмуха (сушеная)	400	45	14	0,8	35	14
Черника (сушеная)	400	40	14	0,75	30	14
чернослив						
шиповник	200	50		0,7	45	

^{*) –} настои для последующего изготовления ароматного спирта (дистиллята)
***) – согласно советской литературе 70х-80х гг

**) или более хитрый способ

III. Приготовление настоя и ароматного спирта "намао"...

Какао-порошок в количестве 340 кг заливается 136 дкл водно-спиртовой жидкости креп. $60^{0}/_{0}$ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 4-х раз) в течение 8-ми суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 34 дкл.

Вторично то же какао заливается 34 дкл водно-спиртовой жидкости креп. $60^{0}/_{0}$ и настаивается в течение 3-х суток, послечего сливается настой II-го залива в количестве около 41 дкл.

Третий раз какао заливается 41 дкл водно-спиртовой жидко-

сти креп. $60^{0}/_{0}$ и также настаивается в течение 3-х суток.

Выход настоя равен 41 дкл.

Четвертый залив какао производится 41 дкл водно-спиртовой жидкости креп. $60^{\circ}/_{0}$ и после настаивания в течение 3-х суток полученный настой вместе с какао загружается в куб дестилляционного аппарата, добавляется настой II-го и III-го сливов какао и после разбавления настоя $20^{\circ}/_{0}$ водно-спиртовой жидкостью, до креп. около $42^{\circ}/_{0}$ производится перегонка.

Выход ароматного спирта составляет около 240 дкл.

Многокомпонентные настои

1. Настой "зверобоя" зверобой 158 г/л душица 3,5 г/л донник 1,75 г/л 50об% две недели второй слив –40об% в объёме первого залива две недели

2. настой "перцовой" перец красный 117 г/л перец чёрный и перец кубеба по 23 г/л 40 об% две недели второй слив – 40об%, 65% объёма первого залива две недели

3. Настой «мятной горькой» (для ароматного спирта) мята кудрявая 75 г/л тминное семя 1,25 г/л 50об% две недели

- 4. Ароматный спирт лепестков роз
- а) 100 г свежих лепестков ароматных роз, 300 мл ключевой воды, настоять 8 дней, слить настой и отжать сырье.
- б) 500 г лепестков роз на 1л 70% об., добавить 250 мл водного настоя розовых лепестков, 8 дней и перегнать. При перегонке получить 900 мл ароматного спирта. При изготовлении ликеров, ратафий, аперитивов в купаж добавляют такой спирт в любом коли-честве, которое обеспечивает нужный аромат.

Взбалтывание/перемешивание настоя

Если рецептура требует настаивания более 3х суток требуется переодическое перемешивание

Первое издание "рецептурника" 1939 года рекомендут не менее 5 перемешиваний при сроке настаивания 10-14 суток и не менее 10 при сроке в один месяц.

Ну и несколько французских тинктур:

(тинктура от лат. *Tinctura* – настойка (настойка) в советской винокуренной терминологии – морс)

Teinture de cannelle composée Корица 24 г, кардамон 12 г, перец и имбирь по 8 г 60об% на 8 дней отжать и отфильтровать

Alcoolature de cassis

Сморода черная 1 кг настаивать на 90об% спирте 15 дней первый настой слить и отфильтровать

Остаток залить таким-же (1л) количеством 85об% сортировки, взболтать и перемешать и на 15 дней, второй настой слить и отфильтровать

Третий настой – точно так же как и второй

Отжатие остатка даёт четвёртый настой - infusion très colorée

Alcoolature de cassis (feuilles)

(настой листьев чёрной смородины)

250 г измкльчённых листьев чёрной смородины на 1 л 85об% на месяц тщательно отфильтровать

Teinture de laurier

(настой лаврового листа)

лавровый лист сушеный дроблёный 125 г 50об% на две недели настой отфильтровать

Teinture de vanille

Настой ванильный

 $15\ r$ стручков ванили нарезать мелкими кусочками , всыпать пол кило сахара, залить $1\ n$ 8006%, нагреть на водяной бане до 60С, дать остыть и процедить

D'ambre

(а как же без этого ?!) настойка амбры (вот где её взять ?) 16 г серой амбры на 1 л 85об% на две недели, осторожно поддерживая температуру 25-30 С и время от времени перемешивая

часть вторая кубовая навалка для приготовления ароматных спиртов

В общем случае отечественная литература 60х-70х гг рекомендует использовать навалку 50-60 об% и выгонять 50-60% от залитого объёма.

«рецептурник» 1936 года для большинства ароматных спиртов предполагает разбавление настоя (смеси первого и второго слива) до 45об% и перегонку до 70об%

J. de Brevans в своей книге 1890 года в общем случае советует кубовую навалку для ароматных спиртов 55% и выгонять 2/3 залитого.

исключение составляет перегонка ароматного спирта «Кюммель», и некоторые ароматные спирты согласно J. de Brevans, их гоню(я)т дважды

Приготовление ароматного спирта "Чюммель"

Ингредиенты в количестве 690,0 кг, в том числе:

- 1. Тминное семя 600,0 кг
- 2. Кориандровое семя 60,0 "
- 3. Апельсиновая корка. 30,0 "

измельчаются, заливаются 1000 дкл водно-спиртовой жидкости креп. $80^{0}/_{0}$ и настаиваются при периодическом перемешивании 17 часов, после чего полученный настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и по разбавлении водой до креп. $45^{0}/_{0}$ подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта составляет около 900 дкл.

Полученный ароматный спирт после разбавления водой до креп. $45^0/_0$ подвергается вторичной перегонке, в результате чего получается годный для изготовления изделий ароматный спирт средней фракции до креп. $70^0/_0$ около 450 дкл.

Некоторые "сложные" (многокомпонентные) ароматные спирты рекомендуется гнать до 73-75 об%

Добавлю некоторые рецепты ароматных спиртов европейской школы

(кол-во ингридиентов/компонентов приведено для первой заливки 1 литром сортировки)

Прикольно что правильный перевод некоторых терминов нашёл только в «Полной Французской и Россійской лексиконъ» 1786 года.......

Esprit de Citron

Свежая цедра дюжины лимонов, 85об%, 2 дня Добавить 420 мл воды и выгнать 920 мл дистиллята Добавить 420 мл воды и повторно выгнать 830 мл.

Esprit de Moka

120 г кофе с мартиники и «мокко» в равных долях обжарить до ярко жёлтого цвета, затем перемолоть и настаивать в 1 л 85об% 2 дня Добавить 475 мл воды и выгнать 1140 мл дистиллята Перегнать второй раз выгнав 950 мл.

Espri de thé

Чай «пеко», чай цейлонский «хайсон» по 9,5 г, чай impérial thé 19 г Заварить чай в 475 мл кипятка и оставить настаиваться на 2 часа Смешать с 1 л 85об% сортировки и перегнать выгнав 950 мл

Alcoolat ou esprit de genièvre compose

Тмин и фенхель по 13,5 г, Можжевельник 111 г размять и залить 1л 85об% на 2 дня, долить 225 мл воды и перегнать выгнав 1 литр перегнать повторно выгнав 890 мл.

Все эти тинктуры настои эссенции морсы как правило являются компонентами различных крепких (и не очень) спиртных напитков, которые требуют ещё и дальнейшего созревания (отдыха в стекле), а некоторые ликёры ещё и выдержки в дубовых бочках (минимум 1 месяц даже согласно советскому технологическому регламенту****)

****) – в бочках не менее 200л, соответственно в «бытовых» объёмах – в меньшей ёмкости и в разы меньший срок

Список литературы

- 1.Технологическая инструкция по ликеро-водочному производству 1973(1971)
- **2.La Fabrication des liqueurs et des conserves** 1890 (и последующие издания на французском и английском языке)
- 3. Traité de la fabrication des liqueurs et de la distillation des alcool 1876-77
- 4.Технологии и оборудование для производства водок и ликероводочных изделий 2013
- 5.Приказ по наркомпищепрому СССР № 1732 от 11 июля 1936 г.
- 6. Рецептура ликеров, наливок и нстоек 1936
- 7. Рецептура ликеров, наливок и нстоек и инструкции по закладке и выдержки ликёров 1939
- 8. Рецептуры ликёров, наливок, пуншей, дессертных напитков, настоек и инструкция.... 1962

И вот ещё скопипастены таблички из современной книги (2013) (авторы похоже не заморачивались и тож скопипастели данные из рецептурников времён развитого социализма) как видим, по крайней мере сроки настаивания, в угоду коммерческой выгоде, заметно сокращены

 $\it T$ аблица 6.3. $\it B$ ыход спиртовых настоев из 1 кг сырья и их качественные показатели

	1-й залив водно- спиртовым раствором			Настой слин		2-й за.	пив		Настой 2-го слива		о спива	ного масла,
Сырье	объем, дал	крепость, % об.	Срок настаивания, сут.	выход, % от объема раствора 1- го залива	крепость, % об.	количество, % от объема рас- твора 1-го залива	крепость, % об.	Срок настаивания, сут.	выход, % от объема раствора 2- го залива	крепость, % об.	Общее количество настоя 1 и 2-го слива	Количество извлеченного эфирного масла, % от содержания в сырье
Ваниль	1	70	10	85	68	85	60	10	100	61	1,7	1-1
Гвоздика	2	60	5	80	59	80	50	5	100	52	1,6	95
Зубровка	0,4	45	5	80	44	80	40	5	100	41	3,2	-
Дубровка	1	50	10	70	49	70	40	10	100	43	0,56	_
Имбирь	1	70	5	85	69	85	50	5	100	53	1,7	95
Калган	1	70	5	75	69	75	50	5	100	55	1,5	95
Кардамон	1	70	5	85	69	85	50	5	100	53	1,7	95
Кориандр	1	70	5	85	69	85	50	5	100	55	1,7	85
Корица	1	70	5	80	69	80	50	5	100	55	1,6	95
Кубеба	1	70	5	80	69	80	50	5	100	55	1,6	90
Лавровый лист	1	45	2	83	43	_	-	-	-	-	_	65
Миндаль	0,4	70	6	85	69	85	50	6	100	53	1,70	95
Мускатный орех	1	70	6	80	68	80	60	6	100	61	0,64	95
Мускатный цвет	1	70	6	85	69	85	60	6	100	61	1,70	85
Перец душистый	1	70	5	80	69	80	50	5	100	53	1,60	96
Перец красный		45	5	80	44	80	40	5	100	41	1,60	_
Перец черный	1	70	5	80	69	80	50	5	100	53	1,60	90
Полынь	1,5	50	5	80	49	80	40	5	100	42	2,4	90
Зверобой	1	50	5	75	49	75	40	5	100	42	1,5	90
Тмин	1	70	5	80	69	80	50	5	100	53	1,6	90
Укроп	1	70	5	85	69	85	50	5	100	53	1,7	85
Фиалковый корень	1	70	5	80	69	80	50	5	100	53	1,6	95
Шалфей	0,8	50	10	63	49	1,000	_		-	%_ 4	0,5	60
Апельсиновая корка свежая	0,5	90	5	90	79	90	50	5	100	50	0,90	95
Лимонная корка свежая	0,5	90	5	90	79	90	50	5	100	50	0,90	95
Мандариновая корка свежая	0,5	90	5	90	79	90	50	5	100	50	0,90	95

Таблица 6.1. Выход спиртованных морсов из 1 m несортированного сырья и их средние качественные показатели

Сырье	Kr	1-й залив водно- спирто- вым рас- твором		2-й залив водно- спирто- вым рас- твором		Морс 1-го слива		Морс 2-го слива		-го сливов,	к экстрактив- в сырье		Среднее со- держание, г/100 мл		
	Масса отсортированного сырья, кг	объем, дал	крепость, % об.	объем, % от объема раствора 1- го залива	крепость, % об.	выход, 5 от раствора 1-го залива	количество извлеченного экс- гракта, 5 от содержания в сырье	выход, 5 от раствора 2-го залива	количество извлеченного экс- гракта, 5 от содержания в сырье	Общее количество морса 1-го и 2-го сливов, дал	Общее количество извлеченных экстрактив- ных веществ, % от содержания в сырье	ca, % o6.	экстракта	сахара в пересчете на сахарозу	кислот в пересчете на лимон- ную
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
					Све	жее	сырье								
Абрикосы	990	99	45	70	30	110	60	170	30	226,8	90	25-26	4	2,2	0,4
Айва	990	99	45	95	30	95	50	150	40	235	90	25-26	3,8	2,2	0,35
Алыча	990	118,8	45	70	30	110	65	140	95	247,2	90	25-26	3,4	1,3	0,8
Барбарис	990	99	45	70	30	100	50	160	40	210	90	25-26	4,2	2,3	1,5
Брусника	990	99	45	70	30	110	60	160	30	219,8	90	25-26	4	2	0,8
Вишня	990	99	45	70	30	120	65	150	25	222,8	90	25-26	5	2,8	0,5
Голубика	990	99	45	70	30	120	60	150	30	222,8	90	25-26	2,6	1,8	0,5
Ежевика	990	99	45	70	30	110	60	140	30	205,8	90	25-26	2,6	1,3	0,4
Земляника (клубника)	990	99	45	70	30	120	60	150	30	227,8	90	25–26	2,7	1,8	0,4
Калина	990	99	45	70	30	110	60	140	30	205,9	90	25-26	3,4	1,6	0,8
Кизил	990	118,8	45	70	30	100	60	140	30	235,3	90	25-26	3,4	1,7	0,5
Клюква	990	99	60	70	35	130	65	140	25	225,7	90	32-33	3,2	1,3	1
Крыжовник	990	99	45	70	30	80	60	125	30	165 5	90	25-26	5	2	0,6
Малина	990	99	45	70	30	110	60	140	30	205,9	90	25-26	3,4	2,1	0,5
Облепиха	990	99	45	70	30	110	60	140	30	205,9	90	25-26	3,6	1,6	1
Поленика	990	99	45	70	30	110	60	140	30	205,9	90	25-26	4,1	1,7	0,7

4-	Продолжение таблицы 6												n 6.1		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Рябина красная	990	118,8	55	70	35	90	55	150	35	232	90	3i-35	6,5	2,1	1
Рябина черно- плодная	990	99	55	70	35	90	55	140	35	232	90	34–35	5,2	2,4	0,35
Слива	990	118,8	45	70	30	110	65	140	25	247,2	90	25-26	4,1	2,4	1
Смородина черная	990	99	45	70	30	110	60	120	30	205,9	90	25-26	3,8	2,2	0,8
Смородина красная	990	99	45	70	30	115	60	160	30	224,7	90	25–26	3,2	2,4	0,4
Терн	990	99	45	70	30	90	60	150	30	198,9	90	25-26	4,7	2,7	0,7
Яблоки	990	118,8	45	70	30	110	50	140	40	283	90	25–26	3,6	2,8	0,3
					Суп	іеное	сырь	e				30			
Вишня	1000	250	40	70	35	70	62	120	28	385	90	35–36	10,5	5,4	0,6
Курага	1000	250	45	70	40	70	60	120	28	385	88	41-42	13,7	9,1	0,6
Рябина	1000	300	50	70	45	70	65	120	25	462	90	45-46	9,7	2,3	1,5
Черемуха	1000	250	50	70	45	70	65	120	25	385	90	45-46	11,4	6,8	0,8
Черника	1000	250	50	70	45	70	63	120	27	385	90	45-46	7	2,3	0,4
Чернослив	1000	250	50	70	45	70	61	120	29	385	90	45-46	12	7	0,8
Шиповник	1000	500	50	70	45	70	60	115	30	750	90	45-47	5,4	1,4	0,4

ajouter a la maceration , au moment de distiller, une quantite d'eau suffisante, la moitie environ de celle de l'alcool