

**РЕЦЕПТУРЫ  
ЛИКЕРО-  
ВОДОЧНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ  
И ВОДОК**

Для служебного пользования

экз. № . . . 01255

МИНИСТЕРСТВО  
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР  
УПРАВЛЕНИЕ СПИРТОВОЙ И ЛИКЕРНО-ВОДОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ МПП СССР  
ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
ПРОДУКТОВ БРОЖЕНИЯ

Согласовано  
с Главным Санитарно-  
эпидемиологическим Управле-  
нием Минздрава СССР  
аключение № 123—5/1010—15  
от 2 апреля 1980 г.

Утверждаю:  
Начальник Упрспирта  
МПП СССР  
Терновский Н. С.  
29 августа 1979 г.

РЕЦЕПТУРЫ  
ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ И ВОДОК

МОСКВА  
«ЛЕГКАЯ И ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»  
1981

По заказу ВНИИ продуктов брожения

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Всесоюзным научно-исследовательским институтом продуктов брожения составлен сборник рецептур ликеро-водочных изделий и водок взамен действующего сборника «Рецептуры ликеров, наливок, пуншей, десертных напитков, настоек и инструкция по приготовлению полуфабрикатов к ним», изд. 1962 г., и разрозненных отдельных рецептур, утвержденных в период 1962—1978 гг.

В сборник внесены рецептуры изделий, разработанные ликеро-водочными заводами и научно-исследовательскими институтами. Наибольший вклад внесен заводами союзных республик: РСФСР, Украинской ССР, Белорусской ССР, Литовской ССР, Эстонской ССР, Киргизской ССР, Казахской ССР, Таджикской ССР, Латвийской ССР.

В сборнике уточнены рецептуры отдельных изделий, технологические инструкции, нормативы на полуфабрикаты и сырье.

Рецептуры изделий и технологические инструкции по приготовлению полуфабрикатов составлены на основании научно-исследовательских работ ВНИИПрБ и опыта ликеро-водочных заводов.

В сборник внесены рецептуры водок и новых групп напитков: аперитивы, настойки полусладкие, настойки горькие слабоградусные, настойки полусладкие слабоградусные.

Выделены в отдельную группу бальзамы.

Номенклатура изделий, включенных в сборник, согласуется с прейскурантом № 008 «Розничные цены на водку и ликеро-водочные изделия», изд. 1973 г.

Новые уточненные рецептуры предусматривают повышение качества ликеро-водочных изделий за счет:

- увеличения содержания определяющих полуфабрикатов и компонентов в изделиях;
- повышения требований к сырью и полуфабрикатам;
- применения новых видов высококачественного отечественного сырья.

Сборник предусматривает:

- построение рецептур по единой установленной форме;
- соответствие физико-химических показателей стандартам на готовую продукцию;
- унифицированную технологическую инструкцию получения полуфабрикатов;

Р  $\frac{31709-144}{044(01)-81}$  без объявл. 2908000000

© Всесоюзный научно-исследовательский институт продуктов брожения, 1981 г.

— применение полуфабрикатов плодово-ягодного сырья для расчета в соответствии с установленными показателями по ОСТ 18-310—77 «Соки плодово-ягодные спиртованные».

Технологические инструкции и нормативы предусматривают рациональные способы переработки сырья, которые могут быть применены при разработке новых изделий.

Внедрение рецептур изделий, приведенных в сборнике, а также уточненных технологических инструкций и нормативов на полуфабрикаты обеспечит выпуск высококачественных водок и ликеро-водочных изделий и более эффективное использование сырья.

Сборник рецептур ликеро-водочных изделий и водок состоит из двух разделов: 1) ликеро-водочные изделия и 2) водки. Он содержит инструкцию по приготовлению ликеро-водочных изделий, рецептуры ликеро-водочных изделий и водок, а также приложения к инструкциям и рецептурам.

Сборник рецептур составлен отделением водочного производства ВНИИПрБ (зав. отделением к. т. н. Бурачевский И. И., ст. науч. сотр. Болотина Ф. Е., мл. науч. сотр. Смирнова Г. М.) при участии ведущего инженера Упрспирта Минпищепрома СССР Безруковой В. П.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Ликеро-водочные изделия готовят на натуральном сырье. Плоды, ягоды, сушеное растительное сырье, эфирные масла, сахар, спирт, лимонная кислота и красители должны отвечать требованиям соответствующих стандартов или технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Применяемое растительное сырье, ароматизаторы, красители и другие пищевые добавки должны быть разрешены Минздравом СССР для использования в ликеро-водочном производстве.

2. Для приготовления ликеро-водочных изделий применяют воду, качество которой должно соответствовать санитарным нормам на воду питьевую по ГОСТ 2874—73 жесткостью до 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды и до 0,36 мг-экв/л для умягченной воды.

3. В ликеро-водочных изделиях должны определяться показатели, приведенные в утвержденной рецептуре:

а) в изделиях, приготовленных с использованием плодово-ягодного сырья, — крепость, общий экстракт, общий сахар, кислотность и цветность, а также органолептические показатели: цвет, вкус, аромат;

б) в изделиях, приготовленных на сушеном растительном сырье или эфирных маслах:

в ликерах — крепость, экстракт, сахар, цветность и органолептические показатели;

в аперитивах, настойках полусладких слабоградусных — крепость, общий экстракт, общий сахар, кислотность, цветность и органолептические показатели;

в бальзамах — крепость, экстракт и органолептические показатели;

в настойках горьких, для приготовления которых применяют спиртованные соки и морсы, — крепость, общий экстракт, общий сахар, кислотность, цветность;

в настойках горьких и настойках горьких слабоградусных — крепость, цветность и органолептические показатели.

4. Количество полуфабрикатов, необходимых для приготовления купажа, рассчитывают следующим образом:

а) из плодово-ягодного сырья, необходимого для приготовления купажа, — в соответствии с их выходами из стандартного сырья среднего качества и содержанием общего экстракта (количество экстракта в килограммах указано в рецептурах);



б) из эфиромасличного сырья — соответственно их выходам из стандартного сырья среднего качества по содержанию эфирного масла (количество эфирного масла, вносимого с каждым видом сырья, и общее содержание эфирного масла, вносимого с ароматным спиртом или настоем, указаны в рецептуре).

5. Расход сырья каждого вида указан в рецептурах в расчете на 1000 дал изделия.

6. Способы получения полуфабрикатов: спиртованных соков, морсов, настоев, ароматных спиртов и основные технологические показатели приведены в инструкции по приготовлению полуфабрикатов и в соответствующих таблицах приложения IV (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8).

7. Эфирные масла, предназначенные для введения в купаж, предварительно растворяют в спирте высшей очистки крепостью 96,2% об. Соотношение между эфирным маслом и спиртом указано в рецептурах сокращенно 1 : 10 (единица означает массу масла в килограммах, 10 — объем спирта в литрах).

8. Ванилин вносят в купаж в растворе 96,2%-ного спирта, приготовленного из расчета 1 кг на 10 л.

9. Красители вносят в купаж, предварительно растворив в воде или купаже. Расход красителей указан в рецептурах в килограммах (колер, индигокармин, тартразин, пищевой красный краситель и энокраситель).

Краткая характеристика красителей и способы приготовления их растворов приведены в приложении I.

10. Сахарный сироп для кремов, некоторых ликеров и наливок согласно рецептурам должен иметь концентрацию 73,2%, что соответствует содержанию 1000,95 г сахара в 1 л сиропа.

Для других сладких изделий применяют сахарный сироп концентрацией 65,8%, т. е. с содержанием сахара 869,3 г в 1 л сиропа.

Для приготовления кремов и бесцветных ликеров употребляют сахар-рафинад и сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22—78, для других изделий можно применять сахар-песок по ГОСТ 21—78 и сахар жидкий по ОСТ 18-170—74, категория «Высшая».

При приготовлении сахарного сиропа с содержанием 73,2% сахара необходимо добавить 0,08% лимонной кислоты для частичной инверсии сахара.

При расчете общего количества сахара в изделиях с медом и портвейном следует учитывать вводимый сахар, принимая содержание его в меде 75% по массе меда, в портвейне — 10 г/100 мл.

11. Патоку задают в купаж в виде сиропа с содержанием сухих веществ примерно 54 г/100 г. Из 1 кг патоки после рассиропки водой получают 1,1 л паточного сиропа.

При расчете купажа принимаем содержание экстрактивных веществ в патоке равным 78,0%, содержание сахара — 32,6%.

12. Лимонную кислоту перед введением в купаж растворяют в воде. Количество лимонной кислоты, применяемой для инверсии сахара в 73,2%-ном сиропе, учитывают при подсчете общего содержания кислот в изделиях.

13. Для приготовления ликеро-водочных изделий применяют спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 5962—67.

## ФОРМА РЕЦЕПТУРЫ

Каждая рецептура построена по следующей схеме.

1. Показатели изделия: физико-химические — крепость, общее количество экстрактивных веществ, общий сахар, кислотность в пересчете на лимонную кислоту и цветность; органолептические — цвет, вкус, аромат.

2. Наименования и количество полуфабрикатов для приготовления 1000 дал изделия.

В рецептурах изделий, приготовленных на полуфабрикатах плодово-ягодного сырья, указано количество экстракта в килограммах на 1000 дал. В рецептурах изделий на полуфабрикатах из эфиромасличного сырья указано количество эфирного масла в литрах на 1000 дал.

3. Наименования и расход сырья для приготовления 1000 дал изделия.

В расходе эфиромасличного сырья указано количество эфирного масла, вносимого с каждым видом сырья.

**Примечание.** При расчете купажа следует учитывать следующее.

Содержание общего экстракта, указанное в физико-химических показателях изделия, складывается из экстрактивных веществ, вносимых в купаж со спиртованными соками, морсами, сахарным сиропом, лимонной кислотой, патокой, портвейном и медом (если последние входят в купаж).

Содержание сахара, указанное в физико-химических показателях, складывается из сахара, задаваемого со спиртованными соками, морсами, сахара в сахарном сиропе, сахара в патоке, портвейне, меде (если последние входят в купаж).

Кислотность, указанная в физико-химических показателях, складывается из кислот в спиртованных соках, морсах, кислоты лимонной, пошедшей на доведение кислотности до указанной в показателях рецептуры, и кислоты лимонной, пошедшей на инверсию сахара в случае применения 73,2%-ного сахарного сиропа.

## ПРИМЕРНЫЙ РАСЧЕТ КУПАЖА

Наливка «Кизиловая» на полуфабрикатах из плодово-ягодного сырья.

Наливка «Кизиловая»

Физико-химические показатели  
Крепость 18% об.  
Общий экстракт 36,15 г/100 мл  
Общий сахар 35,0 г/100 мл  
Кислотность 0,35 г/100 мл  
Цветность: по эталону № 3 —  
36 мм; по ФЭК при  $\lambda = 536$  нм  
и  $S = 5$  мм,  $D = 0,200 \div 0,280$

Органолептические показатели  
Цвет темно-красный  
Вкус кисло-сладкий  
Аромат кизила

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Кизиловый спиртованный сок	л	580,0	219,3
Черничный морс I и II слива	л	53,0	6,0
Ванилин 1:10	л	0,20	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3898,0	3388,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	1,0	1,0
Колер	кг	4,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18% об.	—

Анализ исходных полуфабрикатов, принятых для расчета рецептуры

Полуфабрикаты	Крепость, % об.	Содержание, г/100 мл		
		сахара	экстракта	кислот в пересчете на лимонную
Кизиловый спиртованный сок	25	4,2	8,5	1,3
Черничный морс I и II слива	45	6,8	11,4	0,8
Сахарный сироп 65,8%-ный	—	86,93	86,93	—

Анализ цеховых полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Крепость, % об.	Содержание, г/100 мл		
		сахара	экстракта	кислот в пересчете на лимонную
Кизиловый спиртованный сок	24,7	4,2	8,3	1,2
Черничный морс I и II слива	44,5	7,0	12,0	1,0
Сахарный сироп 66%-ный	—	87,28	87,28	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	96,2	—	—	—

Расход спиртованного сока (или морса I и II слива) в литрах для приготовления купажа вычисляют путем деления общего количества экстракта, вносимого с каждым из указанных в рецептуре полуфабрикатов, на общее содержание экстрактивных веществ в цеховых полуфабрикатах (в кг/л)

Кизилового спиртованного сока требуется

$$219,3/0,083 = 2642,0 \text{ л;}$$

черничного морса I и II слива

$$6,0/0,12 = 50 \text{ л.}$$

Количество лимонной кислоты, которое надо внести в купаж, вычисляют по разности между общим содержанием кислот (кислотность изделия) и количеством кислот, вносимых с полуфабрикатами.

В изделии должно содержаться кислот

$$\frac{0,35 \cdot 10 \cdot 10 \cdot 1000}{1000} = 35 \text{ кг.}$$

Лимонной кислоты требуется

$$35 - [(2642 \cdot 0,012) + (50 \cdot 0,010)] = 3 \text{ кг.}$$

Расход сахара вычисляют по разности между общим содержанием сахара в изделии в килограммах и количеством сахара, внесенного в купаж с полуфабрикатами.

При содержании сахара в изделии 35 г/100 мл в купаже должно быть  $35 \cdot 10 \cdot 10 \cdot 1000/1000 = 3500 \text{ кг.}$

Сахара требуется:  $3500 - (2642 \cdot 0,042) + (50 \cdot 0,070) = 3500 - 114,46 = 3385,54 \text{ кг,}$  или сахарного сиропа концентрацией 87,28 г/100 мл  $3385,54/0,8728 = 3879,0 \text{ л.}$

Расход спирта крепостью 96,2% об. при 20°С вычисляют по разности между общим содержанием спирта в изделии и количеством спирта, внесенным с полуфабрикатами.

В изделии при крепости 18% об. должно содержаться спирта  $18 \cdot 10 \cdot 10 \cdot 1000/1000 = 1800 \text{ л.}$

Спирта крепостью 96,2% об. требуется  $1800 - [(2642 \cdot 0,247) + (50 \cdot 0,445)]/0,962 = 1800 - 674,824/0,962 = 1169,62 \text{ л.}$

Воду добавляют в купаж и доводят объем заданного по мерному стеклу купажного чана.

В купаж вносят рассчитанное количество ванилина, подкрашивают и проверяют цветность.

В соответствии с приведенным расчетом для составления 1000 дал купажа наливки «Кизиловая» цеховых полуфабрикатов потребуется

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Кизиловый спиртованный сок	л	2642,0	219,30
Черничный морс I и II слива	л	50,0	6,0
Ванилин 1:10	л	0,2	—
Сахарный сироп 66%-ный	л	3879,0	3385,0
Лимонная кислота	кг	3,0	3,0
Колер	кг	4,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	л	1169,62	—
Вода	л	Для доведения объема до 1000 дал	—

1. Для получения 2642,0 л кизилового сока при выходе его 730 л из 1000 кг ягод потребуется кизила  $1000 \cdot 2642 / 730 = 3620$  кг.

2. Для получения 50 л черничного морса I и II слива при выходе морса 3850 л из 1000 кг черники потребуется сушеной черники  $1000 \cdot 50 / 3850 = 13$  кг.

Ликер «Лимонный» на полуфабрикатах из эфиромасличного сырья

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет золотистый
Экстракт 45 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 45 г/100 мл	Аромат лимона
Цветность по эталону № 15—00—50 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 5$ мм	
$D = 0,260 \div 0,320$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт лимонной корки	л	540,0	3,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	5176,0	—	4500,0
Тартразин	кг	0,7	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%		

#### Расход сырья на 1000 дал, кг

Лимонная корка свежая	180,0
(содержание эфирного масла 4,05 л)	

В рецептуре принято, что в 100 г свежей лимонной корки содержится в среднем 2,25 мл эфирного масла (плотность эфирного масла условно принята за единицу).

По анализу цехового сырья содержание эфирного масла в корке 2,0 мл/100 г.

Количество корки в килограммах, потребное для приготовления ликера, вычисляют путем деления количества эфирного масла в литрах на установленное содержание эфирного масла в цеховом сырье:  $4,05 / 0,020 = 202,5$  кг.

При получении ароматного спирта сохраняется соотношение 60%-ной водно-спиртовой жидкости и лимонной корки свежей, указанное в табл. 7 приложения IV; выход ароматного спирта 75%-ной крепости составляет 60% от залитой водно-спиртовой жидкости, или 60,75 дал; отбор эфирного масла — 75% от содержания масла в загруженном сырье, или 3,03 л.

#### Расход цеховых полуфабрикатов на 1000 дал, л

Ароматный спирт лимонной корки	607,5
Содержание эфирного масла	3,03

Количество спирта крепостью 96,2% об. при 20° С, необходимое для приготовления купажа, вычисляют по разности между общим содержанием спирта в изделии (крепостью изделия) и количеством спирта, вносимого с ароматным спиртом.

При крепости ликера 25% об. содержание спирта в купаже  $25 \cdot 10 \cdot 10 \cdot 1000 / 1000 = 2500$  л.

Спирта крепостью 96,2% об. требуется  $2500 - 607,5 \cdot 0,75 / 0,962 = 2125,10$  л.

При содержании сахара 45 г/100 мл, или  $45 \cdot 10 \cdot 10 \cdot 1000 / 1000 = 4500$  кг, сахарного сиропа концентрацией 66% требуется  $4500 : 0,8728 = 5156,0$  л.

Воду добавляют до заданного объема по мерному стеклу купажного чана. Купаж подкрашивают тартразином и определяют цветность.

В соответствии с приведенным расчетом для составления 1000 дал купажа ликера «Лимонный» цеховых полуфабрикатов требуется

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт лимонной корки	л	607,5	3,0
Сахарный сироп 66,0%-ный	л	5156,0	—
Тартразин	кг	0,7	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	л	2125,10	—
Вода	л	Для доведения объема до 1000 дал	

Примечание. Для приготовления ароматного спирта или настоя из нескольких видов сырья (композиция) пересчитывают расход цехового сырья каждого вида по содержанию в нем эфирного масла.

При заливке сырья следует сохранять количество водно-спиртовой жидкости, указанное в табл. 5, 6, 7 и 8 приложения IV, и соблюдать режим приготовления. Выход полуфабрикатов в процентном отношении должен примерно соответствовать установленному рецептурой.

В рецептурах и инструкциях приведены показатели сырья среднего качества по содержанию экстрактивных веществ, сахара, кислоты и эфирного масла. Поскольку плоды, ягоды, травы, корни и прочее сырье могут иметь некоторые отклонения во вкусе и аромате, ликерным мастерам разрешается корректировать купажи с целью получения продукции кондиционного качества.

## ДОПУСКИ В ПОКАЗАТЕЛЯХ ИЗДЕЛИЙ И СЫРЬЯ

### 1. Допускаемые отклонения в физико-химических показателях ликеро-водочных изделий

Показатели	Нормы отклонения показателей готовых изделий						
	с содержанием общего экстракта, сахара, г/100 мл			с повышенной естественной кислотностью полуфабрикатов, вносимых в изделия	горьких и горьких слабоградусных настоек	горьких настоек с экстрактивностью до 8 г/100 мл	бальзамов
	от 32 и более	от 16 до 32	до 16				
Крепость, % об.	±0,5	±0,5	±0,5	—	±0,2	±0,2	±0,2
Содержание общего экстракта, сахара, г/100 мл	±0,8	±0,6	±0,3	—	—	±0,3	±0,5
Содержание кислот в пересчете на лимонную, г/100 мл	±0,03	±0,03	±0,03	±0,2	—	±0,03	—

2. Нормы отклонений в физико-химических показателях сушеного плодово-ягодного сырья всех видов приняты следующие (в г/100 г):

- по содержанию общего экстракта и сахара  $\pm 10$ ;
- по кислотности в пересчете на лимонную кислоту  $\pm 1$ ;
- во всех видах эфиромасличного сырья допускаются отклонения по содержанию эфирного масла на 25%.

Примечание. Допускается замена:

1) ванили ванилином (за исключением случаев приготовления «Ванильного» ликера) из расчета 20 г ванилина вместо 1 кг ванили (1:50);

2) спиртованных соков морсами и морсов спиртованными соками (как исключение) без снижения качества изделия;

3) при приготовлении ароматных спиртов свежей корки citrusовых плодов настоями из них или сушеной коркой при соответствующем пересчете по содержанию эфирного масла;

4) корок citrusовых плодов ароматными спиртами из эфирных масел (как исключение) при соответствующем пересчете по содержанию эфирного масла.

### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И СПИРТА

Органолептическая оценка качества продукции проводится по 10-балльной системе со следующим распределением максимальных баллов:

12

Цвет и прозрачность	2
Аромат	4
Вкус	4

К выпуску не допускаются:

водки, приготовленные на спирте этиловом ректифицированном «Экстра», бальзамы, оцененные ниже 9,5 балла;

водки типа «Русская», «Старорусская», «Экстра», водки особые, оцененные ниже 9,0 баллов;

ликеры, кремы, наливки, пунши, настойки сладкие и полусладкие слабоградусные, напитки десертные, настойки горькие и аперитивы, настойки горькие слабоградусные, оцененные ниже 8,8 балла.

Новые виды водок, приготовленные на спирте «Экстра», рекомендуются к выпуску при оценке не ниже 9,5 балла; новые виды остальных водок и ликеро-водочных изделий — при оценке не ниже 9,3 балла.

Спирт этиловый ректифицированный «Экстра» — при оценке не ниже 9,5 балла;

спирт этиловый ректифицированный высшей очистки — при оценке не ниже 8,7 балла;

*испытан ваниль 7-80 - 9,5*  
*спирт этиловый высшей очистки - 9,0*  
*спирт этиловый ректифицированный - 8,7*

### I. ЛИКЕРЫ КРЕПКИЕ

#### 1. «АЛЛАЖСКИЙ ТМИННЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный
Экстракт 39 г/100 мл	Вкус мягкий, сладкий
Сахар 39 г/100 мл	Аромат тмина

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт			
плодов тмина	480,0	1,50	—
плодов кориандра	78,0	0,18	—
лимонного масла	39,0	0,20	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	4487,0	—	3900,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купаж 40%		

13

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Тмин обыкновенный (плоды)	40,0	2,0
Кориандр посевной (плоды)	26,0	0,26
Лимонное масло	0,26	0,26
Сахар	3900,0	—

Получение ароматного спирта плодов тмина, кориандра, лимонного масла приведено в табл. 7 приложения IV.

**2. «АЛЛАЖСКИЙ ТМИННЫЙ» (С ПАТОКОЙ)**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% $\phi$ б.	Цвет от бесцветного до слегка желтого
Общий сахар 39 г/100 мл	Вкус сладкий, мягкий
	Аромат тмина

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Тминное масло 1 : 10	л	14,8	—
Кориандровое масло 1 : 10	л	1,7	—
Лимонное масло 1 : 10	л	1,7	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4268,0	3710,0
Патока	кг	522,0	407,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Тминное масло	1,48
Кориандровое масло	0,17
Лимонное масло	0,17
Сахар	3710,0
Патока	522,0

Примечание. Допускается замена эфирных масел ароматными спиртами этих масел при соответствующем пересчете по эфирному маслу.

**3. «АЛМАЗ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% $\phi$ б.	Цвет зеленовато-желтый
Общий сахар 50 г/100 мл	Вкус мягкий, сладкий
Кислотность 0,35 г/100 мл	Аромат пряный
Цветность: по эталону № 10 — 50 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=10$ мм $D=0,320 \div 0,370$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Алычовый спиртованный сок	л	500,0	38,0
Яблочный спиртованный сок	л	500,0	44,0
Настой кардамона I и II слива	л	4,0	—
Настой гвоздики I и II слива	л	1,2	—
Ванилин 1 : 10	л	0,8	—
Сахар	кг	4953,0	4953,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	22,0	22,0
Индигокармин (паста)	кг	0,005	—
Тартразин	кг	0,05	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Алыча	544,0	Ванилин	0,08
Яблоки	544,0	Сахар <sup>1</sup>	4953,0
Кардамон (плоды)	0,25	Лимонная кислота	22,0
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,075	Индигокармин (паста)	0,005
		Тартразин	0,050

Получение спиртованных соков алычового, яблочного и качественные показатели их приведены в табл. 1, 2 приложения IV; настоев кардамона и гвоздики — в табл. 6.

Приготовление ликера «Алмаз» для выращивания кристаллов приведено в приложении II.

<sup>1</sup> Общий сахар указан с учетом сахара, идущего на рост кристаллов.

#### 4. «АНАНАСНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% <del>об.</del>	Цвет золотистый, с красноватым оттенком; на дне бутылки хорошо оформленные кристаллы
Сахар 35,0 г/100 мл	Вкус мягкий, слегка жгучий
Цветность по эталону № 8 — 5 мм	Аромат ананаса

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество
Ананасная эссенция	кг	1,2
Ванилин 1:10	л	1,0
Сахар	кг	4900,0
Тартразин	кг	0,25
Красный краситель	кг	—
Колер	кг	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Ананасная эссенция	1,2	Тартразин	0,25
Ванилин	0,10	Краситель красный	—
Сахар	4900,0	Колер	—

Примечание. Инструкция по приготовлению купажа приведена в приложении II.

Сахар указан без учета сахара, идущего на рост кристаллов.

#### 5. «АНИСОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% <del>об.</del>	Цвет бесцветный
Экстракт 35 г/100 мл	Вкус сладкий, пряный
Сахар 35 г/100 мл	Аромат аниса

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт «Анисового ликера»	255,0	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	4027,0	—	3500,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 30%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления ароматного спирта		
Анис звездчатый — бадьян (плоды)	23,0	1,38
Анис обыкновенный (плоды)	2,5	0,075
<b>Итого</b>	<b>25,5</b>	<b>1,455</b>
Сахар	3500,0	—

Получение ароматного спирта «Анисового ликера» приведено в табл. 7 приложения IV.

#### 6. «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% <del>об.</del>	Цвет оранжевый
Экстракт 35 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 35 г/100 мл	Аромат апельсина
Цветность: по эталону № 7 — 00—33 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,245 \div 0,310$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт апельсиновой корки	л	1080,0	6,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4025,0	—	3500,0
Тартразин	кг	0,26	—	—
Краситель красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Апельсиновая корка свежая	432,0	8,64
Сахар	3500,0	—
Тартразин	0,26	—
Красный краситель	—	—

Получение ароматного спирта апельсиновой корки приведено в табл. 7 приложения IV.

**7. «БЕНЕДИКТИН»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 43% об.	Цвет желто-зеленый
Общий экстракт 32,0 г/100 мл	Вкус сладкий, слегка жгуче-горьковатый
Общий сахар 32 г/100 мл	Аромат — сложный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов
Цветность: по эталону № 12—01—21 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 5$ мм $D = 0,300 \div 0,350$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Настой «Бенедиктина»	л	145,0	0 580	—
I слива				
Ароматный спирт «Бенедиктина»	л	100,0	0,220	—
Коньяк	л	370,0	—	—
Мед	кг	160,0	—	120,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3543,0	—	3080,0
Колер	кг	3,0	—	—
Тартразин	кг	0,16	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 43%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления настоя и ароматного спирта		
Дягиль аптечный (корневище, корни)	6,2	0,031
Мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	7,5	0,0075
Мята перечная (листья)	6,2	0,093
Мускат (оболочка плодов, цвет)	6,4	0,544
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,2	0,032
Корица (кора)	8,2	0,062
Кардамон (плоды)	2,8	0,126

**Итого** 37,5 0,895

Коньяк крепостью 40—42% об., л	370,0	—
Мед натуральный	160,0	—
Сахар	3080,0	—
Колер	3,0	—
Тартразин	0,16	—

Примечание. Допускается замена мускатного цвета мускатным орехом при соответствующем пересчете по эфирному маслу.

Получение настоя и ароматного спирта «Бенедиктин» приведено в табл. 8 приложения IV.

**8. «БОЧЮ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% об.	Цвет коричневый, с красным оттенком
Экстракт 43,7 г/100 мл	Вкус сладкий, с незначительной горечью
Сахар 43 г/100 мл	Аромат — без выделения аромата отдельных ингредиентов
Цветность: по эталону № 5—10 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 1$ мм $D = 0,600 \div 0,800$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Темное пиво	л	1500,0	—	69,0
Коньяк	л	370,0	—	—
Настой «Бочю»	л	60,0	0,09	—
Лимонное масло 1:10	л	1,5	0,15	—
Ванилин 1:10	л	2,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4947,0	—	4300,0
Колер	кг	30,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Темное пиво	л	1500,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	370,0	—
Корица (кора)	кг	2,5	0,019
Имбирь (корневище)	кг	0,5	0,005
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	0,5	0,080
Итого		3,5	0,104
Лимонное масло	кг	0,15	—
Ванилин	кг	0,2	—
Сахар	кг	4300,0	—
Колер	кг	30,0	—

Получение настоя «Бочю» приведено в табл. 5 приложения IV.

9. «КРИСТАЛЛ» (С КРИСТАЛЛАМИ НА СТЕНКАХ БУТЫЛКИ)

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет бесцветный; на стенках бутылки хорошо оформленные кристаллы
Сахар 40 г/100 мл (в растворе)	Вкус сладкий, слегка жгучий
	Аромат тмина, с едва уловимым запахом кориандра и апельсина

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт «Кристалл»	л	2100,0	12,6
Сахар	кг	4960,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления ароматного спирта «Кристалл»			
Тмин обыкновенный (плоды)	кг	300,0	15,0
Кориандр посевной (плоды)	кг	60,0	0,6
Апельсиновая корка сушеная	кг	60,0	1,2
Итого		420,0	16,8
Сахар	кг	4960,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки (безводный)	л	4219,0	—
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	кг	1,3	—

Получение ароматного спирта «Кристалл» приведено в табл. 7 приложения IV, получение сахарного сиропа — в приложении II.

10. «КРУПНИКАС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет желто-золотистый
Экстракт 37,7 г/100 мл	Вкус сладкий, несколько жгучий, с привкусом меда
Сахар 37,7 г/100 мл	Аромат — округленный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов, улавливаемый аромат меда
Цветность: по эталону № 12—02—18 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,160 \div 0,180$	



Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой «Крупникас»	л	250,0	0,645	—
Мед	кг	1750,0	—	1312,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2458,0	—	2458,0
Колер	кг	5,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Ваниль (плоды)	2,0	—
Бадьян — анис звездчатый (плоды)	1,4	0,084
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,6	0,256
Корица (кора)	2,0	0,015
Кориандр посевной (плоды)	2,0	0,020
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	1,4	—
Можжевельник обыкновенный (шишкоягода)	4,0	0,040
Мускат <sup>1</sup> (оболочка плодов, цвет)	2,4	0,204
Мускат — орех (плоды)	0,4	0,044
Кардамон (плоды)	1,2	0,054
<b>Итого</b>	<b>18,4</b>	<b>0,717</b>

Сахар	2458,0	—
Мед натуральный	1750,0	—
Колер	5,0	—

<sup>1</sup> См. рецептуру ликера «Бенедиктин».

Получение настоя «Крупникас» приведено в табл. 5 приложения IV.

11. «КЯННУ-КУКК»

Физико-химические показатели

Органолептические показатели

Крепость 45% об.  
Сахар 50 г/100 мл  
Цветность: по эталону № 20 — 15 мм; по ФЭК при  $\lambda=536$  нм и  $S=1$  мм  $D=0,380 \div 0,450$

Цвет рубиновый прозрачный; на стенках и дне бутылки хорошо оформленные кристаллы  
Вкус мягкий, жгучий  
Аромат тмина, с едва уловимым ароматом кориандра и апельсина

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт плодов тмина	л	336,0	1,05
Кориандровое эфирное масло 1:10	л	2,0	0,2
Апельсиновое эфирное масло 1:10	л	2,0	0,2
Сахар <sup>1</sup>	кг	5000,0	—
Краситель красный	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Тмин обыкновенный (плоды)	28,0	1,4
Кориандровое масло	0,2	0,2
Апельсиновое масло	0,2	0,2
Сахар	5000,0	—
Краситель красный	—	—

<sup>1</sup> Сахар указан с учетом сахара, идущего на рост кристаллов.

Получение ароматного спирта тмина приведено в табл. 7 приложения IV, способ приготовления купажа — в приложении II.

### 12. «МЯТНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% об.	Цвет зеленый
Экстракт 40 г/100 мл	Вкус сладкий, охлаждающий
Сахар 40 г/100 мл	Аромат мяты
Цветность: по эталону № 18— 04+02—26 мм; по ФЭК при $\lambda=610$ нм и $S=10$ мм $D=$ $=0,440 \div 0,480$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Мятное масло 1:10	л	10,0	1,0	—
Гвоздичное масло 1:10	л	1,0	0,10	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4600,0	—	4000,0
Тартразин	кг	0,25	—	—
Индигокармин (паста)	кг	1,3	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Ед. измерения	Количество
Мятное масло (перечное)	кг	1,0
Гвоздичное масло	кг	0,10
Сахар	кг	4000,0
Тартразин	кг	0,25
Индигокармин (паста)	кг	1,3

### 13. «НЕРИС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный
Сахар 37 г/100 мл	Вкус слегка жгучий
Экстракт 37 г/100 мл	Аромат тмина и можжевельной ягоды

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт	780,0	2,44	—
плодов тмина	80,0	0,10	—
можжевельной ягоды	43,0	0,20	—
кориандрового масла	36,0	0,20	—
апельсинового масла	4256,0	—	3700,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	По расчету на крепость купажа 40%		
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Тмин обыкновенный (плоды)	65,0	3,25
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	14,6	0,146
Кориандровое масло	0,286	—
Апельсиновое масло	0,286	—
Сахар	3700,0	—

Получение ароматных спиртов приведено в табл. 7 приложения IV.

### 14. «ПАПАРАЦЬ КВЕТКА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет темно-янтарный
Общий экстракт 32,4 г/100 мл	Вкус мягкий
Общий сахар 32,0 г/100 мл	Аромат округленный
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda=$ $=413$ нм и $S=1$ мм $D=$ $=0,250 \div 0,310$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Настой ингредиентов I и II слива	л	122,0	—
Настой можжевельной ягоды I и II слива	л	15,0	—
Морс сухих яблок I и II слива	л	120,0	8,4
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3674,0	3194,0
Колер	кг	85,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	40,0	40,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Омела белая (стебли с листьями)	1,8	Можжевельная ягода	0,9
Ромашка аптечная (цветочные корзинки)	2,2	Яблоки сушеные	16,0
Аир (корень)	0,8	Сахар	3194,0
Шалфей (листья)	3,4	Колер	85,0
		Лимонная кислота	40,0

Получение морса сухих яблок и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV; настоев ингредиентов и можжевельной ягоды — в табл. 5.

15. «ПРОЗРАЧНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный
Экстракт 40 г/100 мл	Вкус мягкий, сладкий
Сахар 40 г/100 мл	Аромат тмина

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт			
плодов тмина	240,0	0,75	—
плодов кориандра	78,0	0,18	—
лимонного масла	39,0	0,20	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	4600,0	—	4000,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Тмин обыкновенный (плоды)	кг	20,0	1,0
Кориандр посевной (плоды)	кг	26,0	0,26
Лимонное масло	л	0,26	0,26
Сахар	кг	4000,0	—

Получение ароматного спирта плодов тмина, кориандра и лимонного масла приведено в табл. 7 приложения IV.

16. «ПРЯНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 39% об.	Цвет коричнево-красный
Экстракт 35 г/100 мл	Вкус сладкий, слегка жгуче-горьковатый
Сахар 35 г/100 мл	Аромат пряный
Цветность по эталону № 8 — 25 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт ликера «Пряный»	л	1620,0	2,25	—
Настой ликера «Пряный»	л	100,0	0,073	—
Настой шалфея	л	25,0	0,045	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4020,0	—	3500,0
Коньяк	л	1700,0	—	—
Колер	кг	30,0	—	—
Тартразин	кг	0,10	—	—
Краситель красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 39%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления настоя			
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	8,0	0,032
Гысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	кг	4,0	0,012
Мята курчавая (листья)	кг	10,0	0,050
Мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	кг	17,0	0,017
Шалфей лекарственный (листья)	кг	12,0	0,180

Итого 51,0 0,291

Для приготовления ароматного спирта

Кориандр посевной (плоды) *	кг	42,0	0,42
Мускат (плоды — орех) *	кг	8,0	0,880
Дягиль аптечный (корневище, корни) *	кг	7,0	0,035
Мускат <sup>1</sup> (оболочки плодов, цвет) *	кг	7,0	0,595
Кардамон (плоды) *	кг	5,0	0,225
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов) *	кг	5,0	0,80

Итого 74,0 2,955

Шалфей лекарственный (листья)	кг	5,0	0,075
Сахар	кг	3500,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	1500,0	—
Колер	кг	30,0	—
Тартразин	кг	0,10	—
Краситель красный	кг	—	—

Примечание. После слива настоя сырье, отмеченное знаком \*, добавляют в куб без настаивания для получения ароматного спирта.

Получение настоя «Пряный» и ароматного спирта приведено в табл. 8 приложения IV; настоя шалфея — в табл. 6.

<sup>1</sup> См. рецептуру ликера «Бенедиктин».

17. «РОЗМАРИН»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет золотистый
Общий экстракт 29,80 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 28,00 г/100 мл	Аромат яблока и рябины с оттенком пряностей
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 25 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,310 \div 0,380$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	3000,0	—	264,0
Рябиновый морс I и II слива	л	1000,0	—	97,0
Настой зубровки I и II слива	л	32,0	0,018 (кумарин)	—
Настой горького миндаля I и II слива	л	40,0	0,012	—
Настой корицы I и II слива	л	20,0	0,009	—
Апельсиновое масло 1:10	л	1,0	0,10	—
Ароматный спирт «Кориандровый»	л	10,0	0,020	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3000,0	—	2608,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл	кг	9,0	—	9,0
Колер	кг	3,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	3261,0	—
Рябина сушеная	216,0	—
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	1,0	0,02 (кумарин)
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	2,35	0,013
Корица (кора)	1,25	0,009
Апельсиновое масло	0,10	0,100

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Кориандр посевной (плоды)	1,50	0,015
Гмин обыкновенный (плоды)	0,10	0,005
Анис обыкновенный (плоды)	0,10	0,003
Сахар	2608,00	—
Лимонная кислота	9,00	—
Колер	3,00	—

Получение яблочного спиртованного сока, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоев зубровки, корицы и горького миндаля — в табл. 6; ароматного спирта «Кориандровый» — в табл. 7.

### 18. «СТАРЫЙ АРБАТ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный
Экстракт 28 г/100 мл	Вкус мягкий, сладкий
Сахар 28,0 г/100 мл	Аромат — округленный букет с едва уловимым ароматом цитрусовых
Кислотность 0,07 г/100 мл	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт лимонного масла	л	375,0	1,90	—
апельсинового масла «Кориандровый»	л	285,0	1,60	—
Сахарный сироп 70,0%-ный	л	205,0	0,35	—
Лимонная кислота	кг	2970,0	—	2800,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	кг	7,0	—	9,2
	л	По расчету на крепость купажа 40%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Лимонное масло	л	2,5	2,50
Апельсиновое масло	л	2,3	2,30
Кориандр посевной (плоды)	кг	30,0	0,30
Гмин обыкновенный (плоды)	кг	2,5	0,125
Анис обыкновенный (плоды)	кг	1,7	0,05
Сахар	кг	2800,0	—
Лимонная кислота	кг	9,2	—

(включая на инверсию сахара)

Получение ароматных спиртов лимонного и апельсинового масел, «Кориандрового» приведено в табл. 7 приложения IV. Получение сахарного сиропа приведено в приложении II.

### 19. «СТАРЫЙ ТАЛЛИН»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет темно-коричневый
Экстракт 35 г/100 мл	Вкус мягкий, с ромовым оттенком
Сахар 35 г/100 мл	Аромат цитрусовый, с ромовым оттенком
Цветность: по эталону № 6—10 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=1$ мм $D$ не менее 0,540	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Померанцевое масло 1:10	л	5,0	0,5	—
Апельсиновое масло 1:10	л	5,0	0,5	—
Лимонное масло 1:10	л	5,0	0,5	—
Настой корицы I и II слива	л	50,0	0,02	—
Настой ванили I и II слива	л	102,0	—	—
Ромовая эссенция	кг	30,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4027,0	—	3500
Лимонная кислота	кг	1,0	—	1,0
Колер	кг	160,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Померанцевое масло	кг	0,5	0,5
Апельсиновое масло	кг	0,5	0,5
Лимонное масло	кг	0,5	0,5
Корица (кора)	кг	3,0	0,022
Ваниль (плоды)	кг	6,0	—
Ромовая эссенция	кг	30,0	—
Сахар	кг	3500,0	—
Лимонная кислота	кг	1,0	—
Колер	кг	160,0	—

Получение настоев корицы и ванили приведено в табл. 6 приложения IV.

20. «СУКТИНИС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% об.	Цвет светло-красный
Общий экстракт 38,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 37,0 г/100 мл	Аромат слабо цитрусовый
Кислотность 0,5 г/100 мл	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	480,0	50,0
Спиртованный сок ревеня	л	1500,0	45,0
Рябиновый спиртованный сок	л	910,0	90,0
Апельсиновое масло 1:10	л	4,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4176,0	3630,0
Лимонная кислота для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл	кг	9,0	9,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Вишня свежая	кг	505,0
Ревень (спиртованный сок)	л	1500,0
Рябина свежая	кг	1300,0
Апельсиновое масло	кг	0,4
Сахар	кг	3630,0
Лимонная кислота	кг	9,0

Получение спиртованных соков вишни, рябины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV; качественные показатели спиртованного сока ревеня — в табл. 2.

21. «ФАНТАЗИЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет зеленый
Экстракт 32 г/100 мл	Вкус сладкий, жгучий
Сахар 32 г/100 мл	Аромат — сложный букет цитрусовых и хвои
Цветность: по эталону № 17— 28 мм; по ФЭК при $\lambda=610$ нм и $S=1$ мм $D$ не менее 0,180	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт				
апельсинового масла	л	362,0	2,03	—
лимонного масла «Фантазия»	л	120,0	0,60	—
Настой мандариновой корки	л	300,0	0,63	—
Настой хвои I слива	л	500,0	1,25	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	540,0	0,19	—
Индигокармин (паста)	л	3680,0	—	3200,0
Тартразин	кг	0,6	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	кг	0,2	—	—
	л	По расчету на крепость купажа 40%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла,
Апельсиновое масло	кг	2,9	2,9
Лимонное масло	кг	0,8	0,8
Для получения ароматного спирта «Фантазия»			
Кориандр посевной (плоды)	кг	20,0	0,20
Анис обыкновенный (плоды)	кг	20,0	0,60
Калган (корневище)	кг	10,0	0,10

Итого

		50,0	0,90
Настой мандариновой корки	л	500,0	1,25
Хвоя	кг	60,0	0,250
Сахар	кг	3200,0	—
Индигокармин (паста)	кг	0,6	—
Тартразин	кг	0,2	—

Получение ароматного спирта апельсинового и лимонного масла, ароматного спирта «Фантазия» приведено в табл. 7 приложения IV; настой хвои — в табл. 5.

## 22. «ШАРТРЕЗ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 44% об.	Цвет зеленый
Экстракт 34 г/100 мл	Вкус сладкий, слегка жгуче-горьковатый
Сахар 34 г/100 мл	Аромат — сложный букет ингредиентов
Цветность: по эталону № 18 — 04+02—35 мм; по ФЭК при $\lambda=610$ нм и $S=10$ мм $D=0,400 \div 0,500$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Ед. измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт «Шартрез»	л	368,0	0,580	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3911,0	—	3400,0
Индигокармин (паста)	кг	0,80	—	—
Тартразин	кг	0,20	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 44%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления ароматного спирта		
Дягиль аптечный (корни и корневища)	12,0	0,060
Мята перечная (листья)	2,0	0,030
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	10,0	0,040
Мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	12,0	0,012
Иссоп обыкновенный (надземная часть)	10,0	0,055
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,3	0,208
Арника горная (цветочные корзинки)	2,0	0,010
Кардамон (плоды)	1,2	0,054
Кориандр посевной (плоды)	12,0	0,120
Корица (кора)	2,6	0,020
Мускат <sup>1</sup> (оболочка плодов, цвет)	2,0	0,170
<b>Итого</b>	<b>67,0</b>	<b>0,778</b>

<sup>1</sup> См. рецептуру ликера «Бенедиктин».

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Сахар	3400,0	—
Индигокармин (паста)	0,8	—
Тартразин	0,2	—

Получение ароматного спирта «Шартрез» приведено в табл. 7 приложения IV.

## 23. «ЭХО»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% об.	Цвет коричнево-красный
Общий экстракт 36 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат — сложный букет ингредиентов
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3 — 32 мм	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Клюквенный спиртованный сок	л	1637,0	90,0
Кизилловый спиртованный сок	л	480,0	40,8
Яблочный спиртованный сок	л	546,0	48,0
Черничный спиртованный сок	л	400,0	21,6
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3907,0	3396,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	3,0	3,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Клюквенный сок	1780,0	Черника	430,0
Кизил	658,0	Сахар	3396,0
Яблоки	594,0	Лимонная кислота	3,0

Получение спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

## 24. «ЮЖНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет золотисто-желтый
Экстракт 35,0 г/100 мл	Вкус сладкий, слегка жгучий
Сахар 35,0 г/100 мл	Аромат цитрусовый
Цветность: по эталону № 10 — 60 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 5$ мм $D = 0,260 \div 0,320$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт померанцевой корки	л	715,0	2,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4025,0	—	3500,0
Колер	кг	9,0	—	—
Тартразин	кг	0,05	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Померанцевая корка сушеная	143,0	2,85
Сахар	3500,0	—
Колер	9,0	—
Тартразин	0,05	—

Получение ароматного спирта померанцевой корки приведено в табл. 7 приложения IV.

## II. ЛИКЕРЫ ДЕСЕРТНЫЕ

### 1. «АБРИКОСОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет красновато-оранжевый
Общий экстракт 41,75 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 40,0 г/100 мл	Аромат абрикоса с едва заметным ароматом косточки
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 6— 00—32 мм; по ФЭК при $\lambda =$ $= 413$ нм и $S = 3$ мм $D$ не менее 0,180	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Абрикосовый спиртованный сок	л	1150,0	98,0
Море кураги I и II слива	л	2470,0	338,5
Черничный морс I и II слива	л	54,0	6,0
Горькоминдальное масло 1:10	л	0,5	—
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3719,0	3719,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	11,0	14,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Абрикосы	1353,0	Сахар	3719,0
Курага	642,0	Лимонная кислота	
Черника сушеная	14,0	(включая на инверсию сахара)	14,0
Горькоминдальное масло	0,05		

Получение абрикосового спиртованного сока и морсов кураги и черники и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

### 2. «АЛЫЧОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 46,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 45,0 г/100 мл	Аромат алычи
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 00—18 мм; по ФЭК при $\lambda =$ $= 413$ нм и $S = 3$ мм $D =$ $= 0,420 \div 0,450$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Алычовый спиртованный сок	л	2500,0	190,0
Ванилин 1:10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	5090,0	4425,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	—	—
Колер	кг	3,0	3,0
Тартразин	кг	0,12	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	



Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Алыча	2720,0
Ванилин	0,10
Сахар	4425,0
Тартразин	0,12
Колер	3,0

Получение алычового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

3. «АРОМАТНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет бесцветный
Экстракт 35 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 35 г/100 мл	Аромат — сложный букет

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Горькоминдальное масло 1 : 10	0,5	0,05	—
Лимонное масло 1 : 10	1,0	0,10	—
Неролиевое масло 1 : 10	2,0	0,20	—
Розовое масло 1 : 10	0,6	0,06	—
Жасминное масло 1 : 10	0,7	0,07	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	4026,0	—	3500,0
Ванилин 1 : 10	1,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 30%		

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Горькоминдальное масло (без синильной кислоты)	0,05	Розовое масло	0,06
Лимонное масло	0,10	Жасминное масло	0,07
Неролиевое масло	0,20	Ванилин	0,10
		Сахар	3500,0

4. «ВАНИЛЬНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет коричневый с красноватым оттенком
Экстракт 40 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 40 г/100 мл	Аромат ванили
Цветность: по эталону № 4 — 27 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,500 \div 0,600$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Настой ванили I и II слива	л	400,0	—	—
Ванилин 1 : 10	л	6,0	—	—
Настой корицы I и II слива	л	16,0	0,007	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4600,0	—	4000,0
Колер	кг	30,0	—	—
Краситель красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Ваниль (плоды)	24,0	—
Ванилин	0,6	—
Корица (кора)	1,0	0,0075
Сахар	4000,0	—
Колер	30,0	—
Краситель красный	—	—

Получение настоев ванили и корицы приведено в табл. 6 приложения IV.

5. «ВЕСЕННИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет коричневато-оранжевый
Общий экстракт 40,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 39 г/100 мл	Аромат сложный, фруктовый
Кислотность 0,55 г/100 мл	
Цветность по эталону № 4 — 40 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Алычовый спиртованный сок	л	1000,0	76,0
Облепиховый спиртованный сок	л	1000,0	75,0
Клубничный спиртованный сок	л	1000,0	59,0
Брусничный спиртованный сок	л	1052,0	81,0

Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3753,0	3753,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,55 г/100 мл)	кг	—	3,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Алыча	1087,0	Брусника	1144,0
Облепиха	1250,0	Сахар	3753,0
Клубника	1163,0	Лимонная кислота (на инверсию сахара)	3,0

Получение спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

6. «ВИЛЬНЯЛЕ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 29% об.	Цвет красновато-коричневый
Общий экстракт 33,5 г/100 мл	Вкус сладкий с легким привкусом клубники
Общий сахар 32,0 г/100 мл	Аромат ягодно-фруктовый
Кислотность 0,4 г/100 мл	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Спиртованный сок черноплодной рябины	л	2067,0	202,5
Яблочный спиртованный сок	л	1095,0	96,3
Клубничный спиртованный сок	л	600,0	35,4
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3463,0	3010,0
Ванилин 1:10	л	2,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 29%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Рябина черноплодная	2490,0
Яблоки	1190,0
Клубника	698,0
Сахар	3010,0
Ванилин	0,2

Получение спиртованных соков рябины черноплодной, яблок, клубники и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

7. «ВИШНЕВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 41,54 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 40 г/100 мл	Аромат свежей вишни
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 19 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,460	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	3000,0	—	312,0
Черничный морс I и II слива	л	215,0	—	24,5
Настой миндаля I и II слива	л	80,0	0,02	—
Ванилин 1:10	л	1,0	—	—
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3810,0	—	3810,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	5,0	—	8,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Вишня свежая	3160,0	—
Черника сушеная	56,0	—
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	4,8	0,03
Ванилин	0,10	—
Сахар	3810,0	—
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	8,0	—

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку настоя горького миндаля в зависимости от аромата вишневого спиртованного сока.

Получение вишневого спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV; настоя миндаля — в табл. 6.

### 8. «ДРУЖЕСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет красновато-оранжевый
Общий экстракт 39,4 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 38,0 г/100 мл	Аромат фруктово-ягодный
Кислотность 0,50 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4 — 32 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,320	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	1137,0	100,0
Малиновый спиртованный сок	л	766,0	46,0
Рябиновый морс I и II слива	л	1385,0	90,0
Клюквенный спиртованный сок	л	1092,0	60,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3644,0	3644,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	—	3,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Яблоки	1236,0	Рябина свежая	597,0
Малина	833,0	Сахар	3644,0
Клюква	1187,0	Лимонная кислота	3,0
		(на инверсию сахара)	

Получение спиртованных соков яблочного, малинового, клюквенного, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

### 9. «ЖАГАРОВИШНЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об. 5	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 46,7 г/100 мл	Вкус горьковато-сладкий
Общий сахар 45,0 г/100 мл	Аромат вишни
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 2 — 15 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,430	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	3600,0	374,40
Ванилин 1:10	л	2,0	—
Горькоминдальное масло 1:10	л	2,0	—
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	4292,0	4292,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	6,0	9,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Вишня свежая	3800,0	Сахар	4292,0
Ванилин	0,2	Лимонная кислота	9,0
Горькоминдальное масло	0,2	(включая на инверсию сахара)	

Получение вишневого спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

Вишневый спиртованный сок должен иметь экстрактивность не менее 11 г/100 мл.

### 10. «КИЗИЛОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 43,10 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 42 г/100 мл	Аромат кизила
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3 — 42 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,200 \div 0,250$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Кизиловый спиртованный сок	л	2580,0	219,0
Черничный морс I и II слива	л	53,0	6,0
Ванилин 1 : 10	л	0,2	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4700,0	4087,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	1,0	1,0
Колер	кг	4,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Кизил	3535,0	Сахар	4087,0
Черника сушеная	14,0	Лимонная кислота	1,0
Ванилин	0,02	Колер	4,0

Получение кизилового спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**11. «КОЛХИДА»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 26% об.	Цвет желтый
Экстракт 35,0 г/100 мл	Вкус сладкий с цитрусовым оттенком
Сахар 35,0 г/100 мл	Аромат цитрусовый
Кислотность 0,065 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 10$ мм $D = 0,200 \div 0,280$ .	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Апельсиновое масло 1 : 10	л	1,5	0,15	—
Лимонное масло 1 : 10	л	3,0	0,3	—
Неролиевое масло 1 : 10	л	1,5	0,15	—
Бергамотовое масло 1 : 10	л	1,5	0,15	—
Настой апельсиновой корки	л	200,0	—	—
Ванилин 1 : 10	л	10,0	—	—
Тартразин	кг	0,3	—	—
Колер	кг	3,0	—	—
Лимонная кислота	кг	6,5	—	6,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4027,0	—	3500,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 26%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Апельсиновое масло	кг	0,15	0,15
Лимонное масло	кг	0,3	0,3
Неролиевое масло	кг	0,15	0,15
Бергамотовое масло	кг	0,15	0,15
Настой апельсиновой корки	л	200,0	—
Лимонная кислота	кг	6,5	—
Сахар	кг	3500,0	—
Тартразин	кг	0,3	—
Колер	кг	3,0	—
Ванилин	кг	1,0	—

**12. «КОФЕЙНЫЙ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 30% об.	Цвет темно-коричневый
Экстракт 30 г/100 мл	Вкус сладкий с характерной для кофе горечью
Сахар 30 г/100 мл	Аромат кофе
Цветность: по эталону № 5—17 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 1$ мм $D$ не менее 0,320	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Количество, л	Экстракт, кг
Настой кофе I слива	2250,0	—
Ароматный спирт кофе	1500,0	—
Ванилин 1 : 10	3,5	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	3451,0	3000,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 30%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Кофе (плоды обжаренные)	300,0
Ванилин	0,35
Сахар	3000,0

Получение настоя и ароматного спирта кофе приведено в табл. 8 приложения IV.

### 13. «ЛЕНИНГРАДСКИЙ ЮБИЛЕЙНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет золотистый
Общий экстракт 41,9 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 41,0 г/100 мл	Аромат сложный с оттенком меда
Кислотность 0,30 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 5$ мм $D$ не менее 0,180	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Сливовый спиртованный сок	л	480,0	44,2
Алычовый спиртованный сок	л	900,0	68,40
Яблочный спиртованный сок	л	425,0	37,40
Мед	кг	320,0	240,0
Коричное масло 1:10	л	0,10	—
Кардамоновое масло 1:10	л	0,10	—
Лимонное масло 1:10	л	0,07	—
Гвоздичное масло 1:10	л	0,05	—
Розовое масло 1:10	л	0,05	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4365,0	3795,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,30 г/100 мл)	кг	7,0	7,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Слива	533,0	Лимонное масло	0,007
Алыча	980,0	Гвоздичное масло	0,005
Яблоки	462,0	Розовое масло	0,005
Мед натуральный	320,0	Сахар	3795,0
Коричное масло	0,01	Лимонная кислота	7,0
Кардамоновое масло	0,01		

Получение спиртованных соков сливы, алычи, яблок и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

### 14. «ЛИМОННЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет золотисто-желтый
Экстракт 40 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 40 г/100 мл	Аромат лимона
Цветность: по эталону № 15 — 00—50 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 5$ мм $D = 0,300 \div 0,340$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт лимонной корки	л	540,0	3,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4600,0	—	4000
Тартразин	кг	0,7	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Лимонная корка свежая	180	4,05
Сахар	4000,0	—
Тартразин	0,7	—

Получение ароматного спирта лимонной корки приведено в табл. 7 приложения IV.

### 15. «ЛЬВОВСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет красный с коричневым оттенком
Общий экстракт 43,3 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 41,10 г/100 мл	Аромат округленный
Кислотность 0,60 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3 — 42 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D$ не менее 0,380	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Кизиловый спиртованный сок	л	3000,0	255,0
Рябиновый морс I и II слива	л	1230,0	119,3
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3956,0	3956,0
Малиновая эссенция	кг	0,10	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,60 г/100 мл)	кг	—	3,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Кизил	4110,0	Сахар	3956,0
Рябина сушеная	266,0	Лимонная кислота (на инверсию сахара)	3,0
Малиновая эссенция	0,10		

Получение кизилового спиртованного сока, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**16. «МАЛИНОВЫЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет малиново-красный
Общий экстракт 45,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 45 г/100 мл	Аромат свежей малины
Кислотность 0,3 г/100 мл	
Цветность по эталону № 4 — 20 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Малиновый спиртованный сок	л	2750,0	165,0
Черничный морс I и II слива	л	110,0	12,5
Настой ванили I и II слива	л	34,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	5048,0	4388,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл)	кг	4,0	4,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Малина	2990,0
Черника сушеная	29,0
Ваниль (плоды)	2,0
Сахар	4388,0
Лимонная кислота	4,0

Ликерному мастеру предоставляется право добавлять малиновую эссенцию до 0,15 кг/1000 дал.

Получение спиртованного сока малины, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV; настой ванили — в табл. 6.

**17. «МАНДАРИНОВЫЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет оранжево-красный
Экстракт 35 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 35 г/100 мл	Аромат мандарина
Цветность по эталону № 6 — 49 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт корки мандарина	л	875,0	5,25	—
Ароматный спирт корки апельсина	л	100,0	0,56	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4026,0	—	3500,0
Краситель красный	кг	—	—	—
Тартразин	кг	0,4	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Мандариновая корка свежая	350,0	7,0
Апельсиновая корка свежая	40,0	0,8
Сахар	3500,0	—
Краситель красный	—	—
Тартразин	0,4	—

Получение ароматного спирта из мандариновой и апельсиновой корки приведено в табл. 7 приложения IV.

**18. «МИНДАЛЬНЫЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 27% об.	Цвет бесцветный
Экстракт 50 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 50 г/100 мл	Аромат горького миндаля

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Ароматный спирт «Миндального ликера»	л	180,0	0,290	—
Горькоминдальное масло 1:10	л	1,0	0,10	—
Ванилин 1:10	л	3,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	5752,0	—	5000,0
Лимонная кислота	кг	0,65	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 27%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Для получения ароматного спирта

Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,6	0,096
Мускат <sup>1</sup> (оболочки плодов, цвет)	1,6	0,136
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	13,0	0,072
Лимонная корка сушеная	5,0	0,100
Корица (кора)	1,2	0,008

Итого 21,4 0,412

Ванилин	0,3	—
Горькоминдальное масло	0,1	—
Сахар	5000,0	—
Лимонная кислота	0,65	—

<sup>1</sup> См. рецептуру ликера «Бенедиктин».

Получение ароматного спирта «Миндального ликера» приведено в табл. 7 приложения IV.

19. «МОККО»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет темно-коричневый
Экстракт 36 г/100 мл	Вкус сладкий с характерной для кофе горечью
Сахар 36 г/100 мл	Аромат кофе
Цветность: по эталону № 5 — 18 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,600 \div 0,800$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг
Настой кофе I и II слива	л	1830,0	—
Ароматный спирт кофе	л	170,0	—
Ванилин 1:10	л	20,0	—
Горькоминдальная эссенция 1:10	л	20,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4142,0	3600,0
Колер	кг	80,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Кофе (плоды обжаренные)	150,0
Ванилин	2,0
Горькоминдальная эссенция	2,0
Сахар	3600,0
Колер	80,0

Получение настоя кофе и ароматного спирта приведено в приложении II.

20. «МОЛДАВСКАЯ ВИШНЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 39,25 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 36 г/100 мл	Аромат свежей вишни с выделяющимся ароматом розы и грецкого ореха
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,400	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый морс I слива	л	3850,0	254,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3256,0	3256,0
Патока	кг	500,0	390,0
Настой грецкого ореха	л	24,0	—
Ванилин 1:10	л	1,0	—
Розовое масло 1:10	л	0,5	—
Горькоминдальное масло 1:10	л	1,5	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	22,0	25,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Вишня свежая Воробьевка-4	3240,0
Сахар	3256,0
Патока	500,0
Ванилин	0,10
Горькоминдальное масло	0,15
Розовое масло	0,05
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	25,0
Грецкий орех	3,0

Получение настоя грецкого ореха приведено в табл. 6 приложения IV, получение вишневого морса I слива и качественные показатели — в табл. 3 и 4.

21. «НЕКТАР»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет красный
Общий экстракт 44,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 42,8 г/100 мл	Аромат округленный, фруктовый
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4 — 25 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D$ не менее 0,290	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Малиновый спиртованный сок	л	500,0	30,0
Вишневый спиртованный сок	л	700,0	72,8
Яблочный спиртованный сок	л	800,0	70,4
Клубничный спиртованный сок	л	700,0	41,3
Сливовый спиртованный сок	л	800,0	73,6
Настой корицы I и II слива	л	20,0	—
Портвейн	л	600,0	60,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	4000,0	4000,0
Мед	кг	50,0	37,5
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	12,0	15,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Малина	кг	544,0
Яблоки	кг	870,0
Клубника	кг	815,0
Слива	кг	890,0
Вишня свежая	кг	737,0
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	600,0
Корица (кора)	кг	1,2
Мед натуральный	кг	50,0
Сахар	кг	4000,0
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	кг	15,0

Получение малинового, вишневого, яблочного, клубничного, сливового спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV; настой корицы — в табл. 6.

✓ 22. «НОВОГОДНИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет зеленовато-желтый
Общий экстракт 40,32 г/100 мл	Вкус пряный
Общий сахар 40 г/100 мл	Аромат — сложный букет с едва уловимым ароматом цитрусовых
Кислотность 0,07 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 10 — 56 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 5$ мм $D$ не менее 0,200	



Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Абрикосовый спиртованный сок	800,0	—	68,0
Настой померанцевой корки I и II слива	480,0	0,570	—
Настой лимонной корки I и II слива	480,0	0,570	—
Настой корицы I и II слива	80,0	0,035	—
Настой мускатного ореха I и II слива	64,0	1,050	—
Ванилин 1 : 10	0,20	—	—
Розовое масло 1 : 10	0,25	0,025	—
Кориандровое масло 1 : 10	0,35	0,035	—
Горькоминдальное масло 1 : 10	0,70	0,070	—
Портвейн	200,0	—	20,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	4537,0	—	3944,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 30%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Абрикосы	кг	942,0	—
Померанец (корка сушеная)	кг	30,0	0,60
Лимон (корка сушеная)	кг	30,0	0,60
Корица (кора)	кг	5,0	0,04
Мускат (плоды — орех)	кг	10,0	1,10
Горькоминдальное масло	кг	0,07	—
Ванилин	кг	0,02	—
Розовое масло	кг	0,025	—
Кориандровое масло	кг	0,035	—
Сахар	кг	3944,0	—
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	200,0	—

Получение абрикосового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV; настоев померанцевой, лимонной корок, корицы и мускатного ореха — в табл. 6.

23. «ОБЛЕПИХОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет желтый с красноватым оттенком
Общий экстракт 45,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 45 г/100 мл	Аромат облепихи
Кислотность 0,40 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4 — 43 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,390 \div 0,440$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Облепиховый спиртованный сок	л	1500,0	112,5
Черничный морс I и II слива	л	26,0	3,0
Ванилин 1 : 10	л	4,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	5115,0	4446,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл)	кг	7,0	7,0
Колер	кг	2,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Облепиха	1875,0
Черника сушеная	7,0
Ванилин	0,4
Сахар	4446,0
Лимонная кислота	7,0
Колер	2,0

Ликерному мастеру предоставляется право добавлять и корректировать дозировку ананасной эссенции.

Получение облепихового спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

24. «РОЗА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 26% об.	Цвет розовый
Сахар 35,0 г/100 мл	Вкус сладкий
Экстракт 35,0 г/100 мл	Аромат нежный розы
Кислотность 0,065 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,180 \div 0,250$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Розовое масло 1:10	л	2,3	0,23	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4027,0	—	3700,0
Лимонная кислота	кг	6,5	—	6,5
Краситель пищевой красный	кг	40,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 26%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Розовое масло	0,23	0,23
Сахар	3500,0	—
Лимонная кислота	6,5	—
Краситель пищевой красный	40,0	—

25. «РОЗОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет розовый
Экстракт 40 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 40 г/100 мл	Аромат розы
Цветность: по эталону № 20—31 мм; по ФЭК при $\lambda = 536$ нм и $S=5$ мм $D = 0,420 \div 0,500$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Розовое масло 1:10	л	0,65	0,065	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4600,0	—	4000,0
Лимонная кислота	кг	0,10	—	—
Краситель пищевой красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%		

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Розовое масло	0,065
Сахар	4000,0
Лимонная кислота	0,10
Краситель пищевой красный	—

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать количество розового масла в зависимости от аромата масла.

26. «СУМСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет красный с коричневым оттенком
Общий экстракт 44,6 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 43,0 г/100 мл	Аромат сливы
Кислотность 0,36 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4—15 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Сливовый спиртованный сок	л	3745,0	344,54
Черносливовый морс I и II слива	л	204,0	24,50
Черничный морс I и II слива	л	140,0	16,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	4074,0	4074,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,36 г/100 мл)	кг	—	3,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Слива	4161,0
Чернослив	53,0
Черника сушеная	36,0
Сахар	4074,0
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	3,0

Получение сливового спиртованного сока, черносливового, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

### 27. «УТРО БАЙКАЛЬСКОЕ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет оранжевый
Общий экстракт 40,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 38 г/100 мл	Аромат рябины
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность по эталону № 6—45 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=3$ мм $D=0,280 \div 0,330$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый морс I и II слива	л	2926,0	283,82
Настой корицы I и II слива	л	20,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4295,0	3733,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Рябина сушеная	633,0
Корица (кора)	1,2
Сахар	3733,0

Получение морса рябины и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV; настой корицы — в табл. 6.

### 28. «ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 40,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 40 г/100 мл	Аромат черной смородины
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 8—17 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,730	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Черносмородиновый спиртованный сок	л	2500,0	187,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4177,0	3892,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Черная смородина	2718,0
Сахар	3892,0

Получение черносмородинового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

### 29. «ШОКОЛАДНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет темно-коричневый
Экстракт 35 г/100 мл	Вкус сладкий с привкусом какао
Сахар 35 г/100 мл	Аромат какао
Цветность: по эталону № 5—22 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,750 \div 0,850$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг
Настой какао I слива	л	480,0	—
Ароматный спирт какао	л	400,0	—
Ароматный спирт плодов кофе	л	40,0	—
Настой ванили I и II слива	л	68,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4025,0	3500,0
Колер	кг	26,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Какао порошок	120,0
Кофе (плоды обжаренные)	8,0
Ваниль (плоды)	4,0

Сахар 3500,0  
Колер 26,0

Получение настоя и ароматного спирта какао приведено в табл. 8 приложения IV, ароматного спирта кофе — в табл. 7, настоя ванили — в табл. 6.

### 30. «ЮБИЛЕЙНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 27% об.	Цвет травянисто-зеленый
Экстракт 40 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 40 г/100 мл.	Аромат сложный с легким ароматом цитрусовых
Цветность по эталону № 13 — 42 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
<b>Ароматный спирт</b>				
лимонной корки	л	200,0	0,560	—
апельсиновой корки	л	720,0	2,0	—
плодов кориандра	л	60,0	0,140	—
плодов аниса	л	60,0	0,420	—
Ванилин 1:10	л	4,0	—	—
Лимонное масло 1:10	л	7,0	0,70	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4600,0	—	4000,0
Тартразин	кг	0,10	—	—
Колер	кг	6,0	—	—
Индигокармин (паста)	кг	0,30	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 27%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Лимонная корка сушеная	40,0	0,80
Апельсиновая корка сушеная	145,0	2,90
Кориандр посевной (плоды)	20,0	0,20
Анис обыкновенный (плоды)	20,0	0,60
Ванилин	0,4	—
Лимонное масло	0,7	0,70
Сахар	4000,0	—
Колер	6,0	—
Тартразин	0,10	—
Индигокармин (паста)	0,30	—

Получение ароматного спирта лимонной апельсиновой корки, кориандра и аниса приведено в табл. 7 приложение IV.

## III. КРЕМЫ

### 1. «АБРИКОСОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет красновато-оранжевый
Общий экстракт 50,4 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 49,0 г/100 мл	Аромат абрикосовый
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 6 — 26 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,160	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Абрикосовый спиртованный сок	л	2765,0	235,0
Морс кураги I и II слива	л	440,0	60,3
Черничный морс I и II слива	л	44,0	5,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	4730,0	4730,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	3,0	7,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Абрикосы	3253,0
Курага	114,0
Черника сушеная	11,0
Сахар	4730,0
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	7,0

Получение абрикосового спиртованного сока, морсов кураги, черники и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

## 2. «ВИШНЕВЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.      Цвет темно-вишневый  
 Общий экстракт 56,5 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 55 г/100 мл      Аромат свежей вишни  
 Кислотность 0,4 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 3 —  
 18 мм; по ФЭК при  $\lambda=536$  нм  
 и  $S=3$  мм  $D$  не менее 0,460

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	3000,0	312,0
Черничный морс I и II слива	л	215,0	24,5
Настой миндаля I и II слива	л	80,0	—
Ванилин 1:10	л	1,0	—
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	5310,0	5310,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	4,0	8,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Вишня свежая	3160,0
Черника сушеная	56,0
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	4,8
Ванилин	0,10
Сахар	5310,0
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	8,0

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку настоя миндаля в зависимости от аромата сока вишни. Получение вишневого спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV; настой миндаля — в табл. 6.

## 3. «КИЗИЛОВЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.      Цвет темно-красный  
 Общий экстракт 56,20 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 55,0 г/100 мл      Аромат кизила  
 Кислотность 0,35 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 3 —  
 45 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
 и  $S=3$  мм  $D=0,400 \div 0,420$

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Кизил	л	2580,0	219,0
Черничный морс I и II слива	л	53,0	6,0
Ванилин 1:10	л	0,2	—
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	5387,0	5387,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	—	4,0
Колер	кг	4,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Кизил	3535,0
Черника сушеная	14,0
Ванилин	0,02
Сахар	5387,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	4,0
Колер	4,0

Получение кизилового спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

## 4. «МАЛИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 23% об.      Цвет малиново-красный  
 Общий экстракт 55,70 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 55,0 г/100 мл      Аромат свежей малины  
 Кислотность 0,3 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 4 —  
 24 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
 и  $S=3$  мм  $D$  не менее 0,160

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Малиновый спиртованный сок	л	2750,0	165,0
Черничный морс I и II слива	л	20,0	2,0
Настой ванили I и II слива	л	34,0	—
Малиновая эссенция	кг	0,15	—
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	5396,0	5396,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл)	кг	1,0	5,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 23%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Малина	2990,0
Черника сушеная	5,0
Ваниль (плоды)	2,0
Сахар	5396,0
Малиновая эссенция	0,15
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	5,0

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку малиновой эссенции.

Получение малинового спиртованного сока и черничного морса, качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV; настоя ванили — в табл. 6.

5. РЯБИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет коричнево-красный
Общий экстракт 51 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 49 г/100 мл	Аромат рябины
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4 — 19 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=5$ мм $D=0,310 \div 0,370$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый морс I и II слива	л	2720,0	264,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	4837,0	4837,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	—	4,0
Колер	кг	14,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Рябина сушеная	588,0
Сахар	4837,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	4,0
Колер	14,0

Получение рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

6. «ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 23% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 55,80 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 55,0 г/100 мл	Аромат черной смородины
Кислотность 0,54 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 28 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,720	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Черносмородиновый спиртованный сок	л	2500,0	187,5
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	5392,0	5392,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,54 г/100 мл)	кг	—	4,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 23%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Черная смородина	2718,0
Сахар	5392,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	4,0

Получение черносмородинового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

**7. «ШОКОЛАДНЫЙ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 23% об.	Цвет темно-коричневый
Экстракт 60 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 60 г/100 мл	Аромат какао
Цветность: по эталону № 14— 03—26 мм; по ФЭК при $\lambda=$ $=413$ нм и $S=3$ мм $D=$ $=0,800 \div 0,900$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг
Настой какао I слива	л	1350,0	—
Ароматный спирт какао	л	1125,0	—
Настой ванили I и II слива	л	96,0	—
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	6000,0	6000,0
Колер	кг	20,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 23%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Какао порошок	340,0
Ваниль (плоды)	5,6
Сахар	6000,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	4,8
Колер	20,0

Получение настоя и ароматного спирта какао приведено в табл. 8 приложения IV; настоя ванили — в табл. 6.

**8. «ШОКОЛАДНЫЙ ФЛИПП»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.	Цвет темно-коричневый, непрозрачный
Сахар 60 г/100 мл	Вкус сладкий
	Аромат шоколада

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг
Какао порошок	кг	400,0	—
Масло какао	кг	50,0	—
Ванилин 1 : 10	л	2,0	—
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	6000,0	6000,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Какао порошок	400,0
Масло какао	50,0
Ванилин	0,2
Сахар	6000,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	4,8

Приготовление шоколадного флиппа описано в приложении II.

**9. «ЯБЛОЧНЫЙ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.	Цвет желтый с золотистым оттенком
Общий экстракт 50,9 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 50,0 г/100 мл	Аромат яблока
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 11— 42 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,150	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	3540,0	311,5
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	4773,0	4773,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	6,0	10,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Яблоки	3850,0
Сахар	4773,0
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	10,0

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV

*13.11. по массе укр. и серб. см.*  
*44-2-67/230 сг*  
*07.05.85.*

**IV. НАЛИВКИ**

**1. «АЙВОВАЯ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 18% об.	Цвет желтый
Общий экстракт 36 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат айвы
Кислотность 0,3 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 50 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,120 \div 0,160$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
------------	-------------------	------------	--------------------

Айвовый спиртованный сок	л	2600,0	221,0
Ванилин 1:10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	337,0	3882,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл)	кг	9,0	9,0
Колер	кг	8,0	—
Тартразин	кг	0,05	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Айва	3292,0	
Ванилин	0,10	
Сахар	3375,0	3075,0
Лимонная кислота	9,0	
Колер	8,0	
Тартразин	0,05	

Получение айвового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

**2. «АЛЫЧОВАЯ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 31,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 30,0 г/100 мл	Аромат алычи
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 28 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,235 \div 0,295$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Алычовый спиртованный сок	л	2500,0	190,0
Ванилин 1:10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3364,0	2925,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	—	—
Колер	кг	3,0	—
Тартразин	кг	0,12	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Алыча	2720,0
Ванилин	0,10
Сахар	2925,0
Колер	3,0
Тартразин	0,12

Получение алычового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

**3. «АРОМАТНАЯ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.	Цвет коричневый с красным оттенком
Общий экстракт 30,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 30,0 г/100 мл	Аромат малины с шоколадным оттенком
Кислотность 0,3 г/100 мл	



**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Малиновый морс I и II слива	л	2025,0	68,85
Настой какао	л	200,0	—
Ароматный спирт какао	л	165,0	—
Настой ванили I и II слива	л	60,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3402,0	2958,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл)	кг	20,0	20,0
Колер	кг	6,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Малина	983,0
Какао порошок	50,0
Ваниль (плоды)	3,5
Сахар	2958,0
Лимонная кислота	20,0
Колер	6,0

Получение малинового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV; настой и ароматного спирта какао — в табл. 8, настой ванили — в табл. 6.

**4. «БЕЛОРУССКАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет красный с оранжевым оттенком
Общий экстракт 36,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 36,0 г/100 мл	Аромат сложный, округленный, фруктовый
Кислотность 0,38 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4 — 27 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,350	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Клубничный спиртованный сок	л	2046,0	120,7
Черносмородиновый спиртованный сок	л	500,0	37,5

*Продолжение*

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Малиновый спиртованный сок	л	365,0	22,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4008,0	3484,0
Настой ванили I и II слива	л	17,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,38 г/100 мл)	кг	6,0	6,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Клубника	2378,0
Черная смородина	545,0
Малина	400,0
Ваниль (плоды)	1,0
Сахар	3484,0
Лимонная кислота	6,0

Получение спиртованных соков клубники, черной смородины, малины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настой ванили — в табл. 6.

**5. «ВИШНЕВАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 36,55 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат вишни с едва уловимым ароматом косточки
Кислотность 0,40 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 23 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,450	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	3000,0	312,0
Черничный морс I и II слива	л	215,0	24,5
Настой миндаля I и II слива	л	80,0	—
Ванилин 1:10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3809,0	3311,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл)	кг	8,0	8,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Вишня свежая	3158,0
Черника сушеная	56,0
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	4,8
Ванилин	0,10
Сахар	3311,0
Лимонная кислота	8,0

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку настоя миндаля в зависимости от аромата вишневого спиртованного сока.

Получение вишневого спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя миндаля — в табл. 6.

**6. «ДЕСЕРТНАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет вишнево-красный
Общий экстракт 29,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 28,0 г/100 мл	Аромат сложный с преобладанием аромата вишни
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 5 — 19 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=1$ мм $D=0,140 \div 0,250$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	4750,0	418,0
Вишневый спиртованный сок	л	1175,0	122,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	кг	2793,0	2428,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,50 г/100 мл)	кг	5,0	5,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Яблоки	5163,0
Вишня свежая	1237,0
Сахар	2428,0
Лимонная кислота	5,0

Получение яблочного, вишневого спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

**7. «ЗАПЕКАНКА»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 41,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 40 г/100 мл	Аромат вишни со слегка выделяющимся ароматом чернослива
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 20 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=1$ мм $D$ не менее 0,290	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	2600,0	270,4
Черносливающий морс I и II слива	л	670,0	80,4
Черничный морс I и II слива	л	540,0	61,6
Ванилин 1:10	л	0,5	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4330,0	3764,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	4,0	4,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Вишня свежая	2740,0	Ванилин	0,05
Чернослив (лозневой сушки)	174,0	Сахар	3764,0
Черника сушеная	140,0	Лимонная кислота	4,0

Получение вишневого спиртованного сока, черносливого, черничного морсов и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**8. «ЗАПЕКАНКА УКРАИНСКАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 46,60 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 40,0 г/100 мл	Аромат вишни со слегка выделяющимся ароматом чернослива
Кислотность 0,47 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 8 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=1$ мм $D=0,260 \div 0,340$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт кг
Вишневый спиртованный сок	л	4038,0	420,0
Черносливовый морс I и II слива	л	442,0	53,0
Ванилин 1 : 10	л	2,0	—
Патока	кг	1000,0	780,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3409,0	3409,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,47 г/100 мл)	кг	—	2,7
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Вишня свежая	4250,0	Патока	1000,0
Чернослив	115,0	Сахар	3409,0
Ванилин	0,2	Лимонная кислота (на инверсию сахара)	2,7

Получение вишневого спиртованного сока, черносливого морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

9. «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 31,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 30,0 г/100 мл	Аромат фруктовый
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 00—54 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 5$ мм $D = 0,230 \div 0,350$ .	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт кг
Алычовый спиртованный сок	л	515,0	39,15
Айвовый спиртованный сок	л	1416,0	120,36
Яблочный спиртованный сок	л	938,0	82,56
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3286,0	2857,0

Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	18,0	18,0
Тартразин	кг	0,05	—
Колер	кг	6,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Алыча	560,0	Лимонная кислота	18,0
Айва	1792,0	Тартразин	0,05
Яблоки	1020,0	Колер	6,0
Сахар	2857,0		

Получение спиртованного сока алычи, айвы, яблок и качественные показатели приведены в табл. 1, 2 приложения IV.

10. «КИЗИЛОВАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 36,15 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат кизила
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3 — 36 мм; по ФЭК при $\lambda = 536$ нм и $S = 5$ мм $D = 0,200 \div 0,280$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Кизилковый спиртованный сок	л	2580,0	219,3
Черничный морс I и II слива	л	53,0	6,0
Ванилин 1 : 10	л	0,2	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3898,0	3388,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	1,0	1,0
Колер	кг	4,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Кизил	3535,0	Сахар	3388,0
Черника сушеная	14,0	Лимонная кислота	1,0
Ванилин	0,02	Колер	4,0

Получение кизилового спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**11. «КЛУБНИЧНАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет светло-красный
Общий экстракт 35,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат клубники
Кислотность 0,40 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3—	
54 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм	
и $S=5$ мм $D$ не менее 0,300	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Клубничный спиртованный сок	л	3100,0	183,0
Черничный морс I и II слива	л	53,0	6,0
Ванилин 1 : 10	л	0,8	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3880,0	3372,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл)	кг	12,0	12,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Клубника	3605,0
Черника сушеная	14,0
Ванилин	0,08
Сахар	3372,0
Лимонная кислота	12,0

В тех случаях, когда аромат клубничного сока недостаточно выражен, ликерному мастеру предоставляется право добавлять клубничную эссенцию в количестве до 0,15 кг/1000 дал.

Получение клубничного спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**12. «КУРОРТНАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет розовато-желтый
Общий экстракт 37,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат абрикоса
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9—	
27 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм	
и $S=3$ мм $D$ не менее 0,140	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	1216,0	107,0
Морс кураги I и II слива	л	3520,0	482,0
Черничный морс I и II слива	л	28,0	3,2
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3567,0	3100,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	10,0	10,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Яблоки	1322,0
Курага	915,0
Черника сушеная	8,0
Сахар	3100,0
Лимонная кислота	10,0

Примечание. В случае недостаточной окраски морсов кураги для подкраски применяют колер.

Получение яблочного спиртованного сока, морсов кураги, черники и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**13. «ЛЕСНАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет красный
Общий экстракт 30,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 30,0 г/100 мл	Аромат голубики
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность по эталону № 1—	
72 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Облепиховый спиртованный сок	л	640,0	48,0
Голубичный спиртованный сок	л	1820,0	91,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3352,0	2914,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	11,0	11,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Облепиха	800,0	Сахар	2914,0
Голубика	2022,0	Лимонная кислота	11,0

Получение спиртованных соков облепихи, голубики и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

14. «МАЙСКАЯ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.	Цвет красновато-коричневый
Общий экстракт 35,60 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 34,0 г/100 мл	Аромат фруктово-ягодный
Кислотность 0,60 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4 — 27 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,320	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Алычовый спиртованный сок	л	2100,0	159,6
Малиновый спиртованный сок	л	1115,0	66,9
Рябиновый морс I и II слива	л	446,0	29,0
Черносмородиновый спиртованный сок	л	570,0	42,8
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3752,0	3261,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,60 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Алыча	2282,0	Черная смородина	620,0
Рябина свежая	192,0	Сахар	3261,0
Малина	1212,0		

Получение спиртованных соков алычи, малины, черной смородины, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

15. «МАЛИНОВАЯ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 18% об.	Цвет малиново-красный
Общий экстракт 30,70 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 30,0 г/100 мл	Аромат малины
Кислотность 0,30 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 70 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,290	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Малиновый спиртованный сок	л	2900,0	174,0
Черничный морс I и II слива	л	150,0	17,0
Настой ванили I и II слива	л	34,0	—
Малиновая эссенция	кг	0,15	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3313,0	2880,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,30 г/100 мл)	кг	3,0	3,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Малина	3153,0	Малиновая эссенция	0,15
Черника сушеная	39,0	Сахар	2880,0
Ваниль (плоды)	2,0	Лимонная кислота	3,0

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку малиновой эссенции.

Получение малинового спиртованного сока, черничного морса приведено в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV; настоя ванили — в табл. 6.

### 16. «МИНСКИЙ ДЕСЕРТ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет оранжево-красный
Общий экстракт 41,4 г/100 мл	Вкус сладкий, кисловатый
Общий сахар 40,0 г/100 мл	Аромат фруктовый
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3 — 10 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,430	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	1820,0	189,30
Яблочный спиртованный сок	л	935,0	82,3
Рябиновый морс I и II слива	л	418,0	40,54
Грушевая эссенция	кг	0,10	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4402,0	3826,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	4,0	4,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Вишня свежая	1920,0	Грушевая эссенция	0,10
Чблоки	1016,0	Сахар	3826,0
Рябина сушеная	90,0	Лимонная кислота	4,0

Получение вишневого, яблочного спиртованных соков, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

### 17. «ПРИКАРПАТСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 37,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат медовый
Кислотность 0,55 г/100 мл	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Айвовый спиртованный сок	л	2500,0	212,5
Вишневый спиртованный сок	л	3500,0	364,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3653,0	3176,0
Медовая эссенция	кг	0,27	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,55 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Айва	3165,0	Сахар	3176,0
Вишня свежая	3684,0	Медовая эссенция	0,27

Примечание. Можно готовить только на соках с повышенной экстрактивностью.

Получение айвового, вишневого спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

### 18. «СЕВЕРНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет пунгово-красный
Общий экстракт 40,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 40,0 г/100 мл	Аромат клюквы
Кислотность 0,46 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3 — 22 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D=0,220 \div 0,330$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Клюквенный морс I и II слива	л	4338,0	138,80
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4536,0	3943,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,46 г/100 мл)	кг	3,0	3,0
Краситель пищевой красный	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Клюква	1922,0
Сахар	3943,0
Лимонная кислота	3,0
Краситель пищевой красный	—

Получение клюквенного морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

**19. «СЛИВЯНКА»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет красный с коричневым оттенком
Общий экстракт 29,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 28,0 г/100 мл	Аромат сливы
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 5 — 20 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,470	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Сливовый спиртованный сок	л	3080,0	283,4
Черносливовый морс I и II слива	л	1070,0	128,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2943,0	2558,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	2,0	2,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Слива	3422,0	Сахар	2558,0
Чернослив	278,0	Лимонная кислота	2,0

Получение сливового спиртованного сока, черносливового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**20. «СЛИВЯНКА УКРАИНСКАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет красновато-коричневый
Общий экстракт 40,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,5 г/100 мл	Аромат сливы
Кислотность 0,40 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 5 — 20 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,440	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Сливовый спиртованный сок	л	3468,0	319,0
Черносливовый морс I и II слива	л	942,0	113,0
Черничным морс I и II слива	л	316,0	36,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3033,0	3033,0
Патока	кг	744,0	580,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл)	кг	—	2,4
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Слива	3854,0	Лимонная кислота (на инверсию сахара)	2,4
Чернослив	245,0	Сахар	3033,0
Черника сушеная	82,0		
Патока	744,0		

Получение сливового спиртованного сока, морсов чернослива, черники и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**21. «СПОТЫКАЧ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 41,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 39,0 г/100 мл	Аромат чернослива и вишни
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 10 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=1$ мм $D$ не менее 0,300	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый морс I и II слива	л	2447,0	256,93
Черносливовый морс I и II слива	л	1064,0	127,68
Черничным морс I и II слива	л	564,0	64,30
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4200,0	3651,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	12,0	12,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Вишня сушеная	636,0	Черника сушеная	146,0
Чернослив (дымной сушки)	276,0	Сахар	3651,0
		Лимонная кислота	12,0

Получение вишневого, черносливового, черничного морсов и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

**22. «СПОТЫКАЧ УКРАИНСКИЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 44,75 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 38,0 г/100 мл	Аромат чернослива и вишни
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 8 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=1$ мм $D=0,260 \div 0,340$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	3000,0	312,0
Черносливовый морс I и II слива	л	1650,0	198,0
Настой гвоздики I и II слива	л	2,0	—
Настой корицы I и II слива	л	2,0	—
Портвейн	л	400,0	40,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3145,0	3145,0
Патока	кг	1000,0	780,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	—	2,5
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество
Вишня свежая	кг	3158,0
Чернослив	кг	429,0
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	0,13
Корица (кора)	кг	0,13
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	400,0
Сахар	кг	3145,0
Патока	кг	1000,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	кг	2,5

Получение вишневого спиртованного сока, черносливового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV; настои гвоздики и корицы — в табл. 6.

**23. «ТЕРНОВАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет оранжево-красный
Общий экстракт 31,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 30,0 г/100 мл	Аромат терна
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность по эталону № 4 — 15 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Терновый спиртованный сок	л	3000,0	270,0
Черничный морс I и II слива	л	92,0	10,5
Ежевичный спиртованный сок	л	540,0	27,0
Ванилин 1:10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3242,0	2818,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	—	—
Колер	кг	13,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Терн	3800,0	Сахар	2818,0
Ежевика	621,0	Ванилин	0,10
Черника сушеная	24,0	Колер	13,0

Получение тернового, ежевичного спиртованных соков, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**24. «УКРАИНСКАЯ ВИШНЕВАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 39,00 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат свежей вишни
Кислотность 0,60 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 10 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=1$ мм $D$ не менее 0,370	



Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	5770,0	600,0
Сахарный сироп 73,2%-ный	л	3003,0	3003,0
Патока	кг	500,0	390,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,60 г/100 мл)	кг	—	2,4
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Вишня свежая	6074,0
Сахар	3003,0
Патока	500,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	2,4

Примечание. Вишневый спиртованный сок должен иметь экстрактивность не ниже 1,1 г/100 мл.

Получение вишневого спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

25. «ЧАЙНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет светло-коричневый
Экстракт 30,2 г/100 мл	Вкус сладкий, слегка терпкий
Сахар 30 г/100 мл	Аромат чая
Кислотность 0,2 г/100 мл	
Цветность по эталону № 9 — 10 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг
Настой чая I и II слива	л	2540,0	—
Коньяк	л	500,0	—
Ванилин 1 : 10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3452,0	3000,0
Лимонная кислота	кг	20,0	20,0
Колер	кг	42,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Чай черный байховый не ниже I сорта	кг	75,0
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	500,0
Ванилин	кг	0,10
Сахар	кг	3000,0
Лимонная кислота	кг	20,0
Колер	кг	42,0

Получение настоя чая приведено в табл. 5 приложения IV.

26. «ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 30,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 30,0 г/100 мл	Аромат черной смородины
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 48 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,680	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Черносмородиновый спиртованный сок	л	2500,0	187,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3327,0	2892,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Смородина черная	2718,0
Сахар	2892,0

Получение черносмородинового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

связи по массе сульфидов  
 44-2-67/230 05  
 07.05.85

## V. ПУНШИ

### 1. «АЙВОВЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 17% об.      Цвет золотисто-желтый  
 Общий экстракт 39,4 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 35,0. Общий сахар 38,0 г/100 мл      Аромат айвы с оттенком пря-  
 Кислотность 0,5 г/100 мл      ностей и цитрусовых  
 Цветность: по эталону № 9 —  
 58 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
 и  $S=1$  мм  $D=0,350 \div 0,400$

#### Купаж на 1000 дал

Компонент	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Айвовый спиртованный сок	л	2942,0	250,0
Настой корицы I и II слива	л	10,0	—
Настой гвоздики I и II слива	л	10,0	—
Настой горького миндаля I и II слива	л	10,0	—
Ванилин 1:10	л	10,0	—
Лимонное масло 1:10	л	0,6	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3563,72	3660,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	26,0	26,0
Колер	кг	2,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%	—

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Айва	3725,0	Ванилин	1,0
Корица (кора)	0,6	Лимонное масло	0,06
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветков)	0,6	Сахар	3660,0
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	0,6	Лимонная кислота	26,0
		Колер	2,0

Получение айвового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV; настоев корицы, гвоздики, горького миндаля — в табл. 6.

## 2. «АЛЫЧОВЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 17% об.      Цвет золотисто-желтый  
 Общий экстракт 39,7 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 38,0 г/100 мл      Аромат алычи  
 Кислотность 0,67 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 7 —  
 17 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
 и  $S=5$  мм  $D$  не менее 0,380

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Алычовый спиртованный сок	л	3740,0	284,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	300,0	—	0,70
II слива				
Настой корицы I и II слива	л	20,0	—	0,0085
Настой гвоздики I и II слива	л	10,0	—	0,091
Настой горького миндаля I и II слива	л	10,0	—	0,003
Настой мускатного ореха I и II слива	л	12,0	—	0,20
Ванилин 1:10	л	10,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4242,0	3688,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,67 г/100 мл)	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%	—	—

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Алыча	4065,0	—
Лимонная корка свежая	33,0	0,743
Корица (кора)	1,2	0,009
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветков)	0,6	0,096
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	0,6	0,003
Мускатный орех (плоды)	2,0	0,220
Ванилин	1,0	—
Сахар	3688,0	—

Получение алычового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV; настоев лимонной корки, корицы, гвоздики, миндаля и мускатного ореха — в табл. 6.

### 3. «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет оранжевый
Общий экстракт 34,65 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 34,0 г/100 мл	Аромат апельсина
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 30 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,180 \div 0,200$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Апельсиновый настой I и II слива	л	1800,0	—	3,8
Клубничный спиртованный сок	л	1500,0	88,5	—
Настой мускатного ореха I и II слива	л	25,0	—	0,374
Настой корицы I и II слива	л	40,0	—	0,018
Настой гвоздики I и II слива	л	20,0	—	0,20
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3842,0	3340,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	36,0	36,0	—
Краситель пищевой красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Апельсиновая корка свежая	200,0	4,0
Клубника	1744,0	—
Мускатный орех (плоды)	4,0	0,44
Корица (кора)	2,5	0,019
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветков)	1,3	0,208
Сахар	3340,0	—
Лимонная кислота	36,0	—
Краситель пищевой красный	—	—

Получение клубничного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев апельсиновой корки, корицы, гвоздики и мускатного ореха — в табл. 6.

### 4. «АССОРТИ» (ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ)

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет оранжевый
Общий экстракт 41,35 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 40,0 г/100 мл	Аромат шиповника
Кислотность 0,5 г/100 мл	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Клюквенный спиртованный сок	л	908,0	50,0	—
Морс шиповника I и II слива	л	2000,0	108,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	1800,0	—	3,8
Витамин С	кг	2,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4544,0	3950,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	27,0	27,0	—
Краситель пищевой красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Клюква	990,0	—
Шиповник (сухие плоды)	267,0	—
Лимонная корка свежая	200,0	4,5
Витамин С	2,0	—
Сахар	3950,0	—
Лимонная кислота	27,0	—
Краситель пищевой красный	—	—

Получение клюквенного спиртованного сока, морса шиповника и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя лимонной корки — в табл. 6.

### 5. «БАРБАРИСОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17 % об.	Цвет бордово-красный
Общий экстракт 39,3 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с привкусом пряностей
Общий сахар 38,5 г/100 мл	Аромат округленный барбариса и пряностей
Кислотность 0,55 г/100 мл	
Цветность по эталону № 1 — 20 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Барбарисовый спиртованный сок	л	2000,0	154,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	207,0	—	0,50
Ванилин 1 : 10	л	10,0	—	—
Настой корицы I и II слива	л	48,0	—	0,02
Настой гвоздики I и II слива	л	16,0	—	0,15
Настой мускатного ореха I и II слива	л	16,0	—	0,24
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4337,0	3770,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,55 г/100 мл)	кг	3,0	3,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Барбарис (ягода)	2740,0	—
Лимонная корка свежая	23,0	0,517
Ванилин	1,0	—
Корица (кора)	3,0	0,0225
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,0	0,16
Мускатный орех (плоды)	2,5	0,27
Сахар	3770,0	—
Лимонная кислота	3,0	—

Получение барбарисового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев корицы, гвоздики, лимонной корки и мускатного ореха — в табл. 6.

### 6. «ВИННЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет оранжево-красный
Общий экстракт 34,7 г/100 мл	Вкус сладкий
Общий сахар 34,0 г/100 мл	Аромат виноградного вина с пряностями
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 7 — 40 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=5$ мм $D=0,350 \div 0,390$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Клубничный спиртованный сок	л	2200,0	130,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	300,0	—	0,70
Настой гвоздики I и II слива	л	22,0	—	0,212
Настой корицы I и II слива	л	50,0	—	0,021
Настой кардамона I и II слива	л	14,0	—	0,034
Ванилин 1 : 10	л	10,0	—	—
Ромовая эссенция	кг	10,0	—	—
Портвейн	л	2000,0	200,0	—
Коньяк	л	500,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3580,0	3112,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	30,0	30,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Клубника	кг	2558,0	—
Лимонная корка свежая	кг	33,0	0,743
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	1,4	0,224
Корица (кора)	кг	3,10	0,023
Кардамон (плоды)	кг	0,8	0,036
Ванилин	кг	1,0	—
Ромовая эссенция	кг	10,0	—
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	2000,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	500,0	—
Сахар	кг	3112,0	—
Лимонная кислота	кг	30,0	—

Получение клубничного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев лимонной корки, корицы, гвоздики и кардамона — в табл. 6.

*13.11. по рецепту 14-2-67/230 от 07.05.85.*  
**Сурьезнервочка 7. «ВИШНЕВЫЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет темно-вишневый
Общий экстракт 39,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 38,0 г/100 мл	Аромат вишни с пряностями
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 20 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=1$ мм $D$ не менее 0,340	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Вишневый спиртованный сок	л	3692,0	384,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	300,0	—	0,700
Настой горького миндаля I и II слива	л	100,0	—	0,031
Настой корицы I и II слива	л	50,0	—	0,021
Настой гвоздики I и II слива	л	25,0	—	0,243
Горькоминдальное масло 1:10	л	1,4	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	125,0	3286,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	13,0	13,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Вишня свежая	3886,0	—
Лимонная корка свежая	33,0	0,743
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	6,0	0,033
Корица (кора)	3,1	0,023
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,60	0,256
Горькоминдальное масло	0,14	—
Сахар	3286	3586,0
Лимонная кислота	13,0	—

Получение вишневого спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев лимонной корки, миндаля, корицы и гвоздики — в табл. 6.

**8. «ЖИГУЛЕВСКИЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет золотистый
Общий экстракт 38,10 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 37,0 г/100 мл	Аромат фруктовый с пряностями
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 10 — 54 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=10$ мм $D$ не менее 0,370	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблочный спиртованный сок	л	2200,0	193,6	—
Морс кураги I и II слива	л	660,0	90,42	—
Настой миндаля I и II слива	л	132,0	—	0,040
Настой мускатного ореха I и II слива	л	28,0	—	0,41
Настой гвоздики I и II слива	л	20,0	—	0,19
Настой корицы I и II слива	л	20,0	—	0,01
Лимонное масло 1:10	л	0,5	—	0,05
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4027,0	3500,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	31,0	31,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	2392,0	—
Курага	172,0	—
Корица (кора)	1,25	0,01
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,25	0,2
Мускатный орех (плоды)	4,4	0,48
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	7,8	0,0430
Лимонное масло	0,05	0,05
Сахар	3500,0	—
Лимонная кислота	31,0	—

Получение яблочного спиртованного сока, морса кураги и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоев корицы, миндаля, гвоздики и мускатного ореха — в табл. 6.

### 9. «КИЕВСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 40,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 40,0 г/100 мл	Аромат округленный без выделения аромата отдельных ингредиентов
Кислотность 0,4 г/100 мл	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Айвовый спиртованный сок	л	1366,0	116,0
Настой лимонной корки I и II слива	л	1260,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4526,0	3934,0
Медовая эссенция	кг	0,26	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	29,0	29,0
Колер	кг	4,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%	—

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Айва	1730,0	Лимонная корка све-	140,0
Сахар	3934,0	жая	
Медовая эссенция	0,26	Лимонная кислота	29,0
		Колер	4,0

Получение спиртованного айвового сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя лимонной корки — в табл. 6.

### 10. «КИЗИЛОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет красный
Общий экстракт 39,4 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 38 г/100 мл	Аромат кизила с пряностями
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3 — 18 мм	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Кизиловый спиртованный сок	л	2942,0	250,0	—
Настой корицы I и II слива	л	13,0	—	0,005
Настой гвоздики I и II слива	л	13,0	—	0,120
Ванилин 1 : 10	л	20,0	—	—
Лимонное масло 1 : 10	л	0,5	—	0,05
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4230,0	3677,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	12,0	12,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Кизил	4030,0	—
Корица (кора)	0,8	0,006
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,8	0,128
Ванилин	2,0	—
Лимонное масло	0,05	0,05
Сахар	3677,0	—
Лимонная кислота	12,0	—

Получение кизилового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев корицы и гвоздики — в табл. 6.

### 11. «КЛЮКВЕННЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет красный
Общий экстракт 35,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 33,8 г/100 мл	Аромат клюквы с пряностями
Кислотность 0,78 г/100 мл	
Цветность по эталону № 2 — 17 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Клюквенный морс I и II слива	л	4250,0	136,0	—
Черничный морс I и II слива	л	193,0	22,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	20,0	—	0,047
Лимонное масло 1:10	л	5,0	—	0,5
Настой гвоздики I и II слива	л	24,0	—	0,23
Настой ванили I и II слива	л	40,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3808,0	3310,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,78 г/100 мл)	кг	34,0	34,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажу 17%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Клюква	1883,0	—
Черника сушеная	50,0	—
Лимонная корка свежая	2,2	0,050
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,5	0,24
Ваниль (плоды)	2,4	—
Лимонное масло	0,5	0,5
Сахар	3310,0	—
Лимонная кислота	34,0	—

Получение клюквенного, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоев лимонной корки, гвоздики и ванили — в табл. 6.

12. «КОНЬЯЧНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет светло-коричневый
Общий экстракт 34,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с легким привкусом пряностей
Общий сахар 34,0 г/100 мл	Аромат коньяка
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 50 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,350 \div 0,380$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Коньяк	л	2200,0	—	—
Рябиновый морс I и II слива	л	193,0	47,8	—
«Бenedиктин» (ликер)	л	500,0	160,0	—
Настой мускатного ореха I и II слива	л	33,0	—	0,50
Настой гвоздики I и II слива	л	35,0	—	0,334
Настой лимонной корки I и II слива	л	405,0	—	1,00
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3714,0	3229,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	43,0	43,0	—
Колер	кг	8,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажу 17%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	2200,0	—
Рябина сушеная	кг	107,0	—
«Бenedиктин» (ликер)	л	500,0	—
Мускатный орех (плоды)	кг	5,2	0,570
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	2,2	0,352
Лимонная корка свежая	кг	45,0	1,015
Сахар	кг	3229,0	—
Лимонная кислота	кг	43,0	—
Колер	кг	8,0	—

Получение рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоя лимонной корки, гвоздики и мускатного ореха — в табл. 6.

13. «КУБАНСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет красный
Общий экстракт 39,3 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 38,0 г/100 мл	Аромат фруктовый с пряностями
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 45 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,300	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Айвовый спиртованный сок	л	988,0	84,0	—
Вишневый спиртованный сок	л	808,0	84,0	—
Малиновый спиртованный сок	л	1400,0	84,0	—
Настой корицы I и II слива	л	20,0	—	0,0085
Настой гвоздики I и II слива	л	20,0	—	0,182
Настой миндаля I и II слива	л	40,0	—	0,012
Лимонное масло 1 : 10	л	1,8	—	0,18
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4202,0	3653,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	21,0	21,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажу 17%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Айва	1250,0	—
Вишня свежая	850,0	—
Малина	1522,0	—
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,2	0,192
Корица (кора)	1,2	0,009
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	2,30	0,013
Лимонное масло	0,18	0,18
Сахар	3653,0	—
Лимонная кислота	21,0	—

Получение спиртованных соков айвы, вишни, малины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев корицы, гвоздики и миндаля — в табл. 6.

14. «МАЙГА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет желтый с оранжевым оттенком
Общий экстракт 34,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 33,0 г/100 мл	Аромат округленный
Кислотность 0,65 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 400$ нм и $S = 5$ мм $D = 0,400 \div 0,500$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Клубничный спиртованный сок	л	3051,0	180,0	—
Яблочный спиртованный сок	л	1477,0	130,0	—
Сок (или морс) цидонии	л	1364,0	60,0	—
Ванилин 1 : 10	л	10,0	—	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	350,0	—	0,830
Настой гвоздики I и II слива	л	20,0	—	0,19
Настой мускатного ореха I и II слива	л	10,0	—	0,15
Настой корицы I и II слива	л	10,0	—	0,004
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3516,0	3056,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,65 г/100 мл)	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажу 18%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Клубника	3548,0	—
Яблоки	1605,0	—
Цидония (разновидность айвы)	1727,0	—
Ванилин	1,0	—
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,25	0,200
Мускатный орех (плоды)	1,6	0,176
Корица (кора)	0,625	0,005
Лимонная корка свежая	39,0	0,87
Сахар	3056,0	—

Получение спиртованных соков клубничного, яблочного и цидонии, качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев лимонной корки, гвоздики, мускатного ореха, корицы — в табл. 6.



### 15. «МАЛИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет малиново-красный
Общий экстракт 40 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий, слегка пряный
Общий сахар 39 г/100 мл	Аромат малины и пряностей
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4 — 45 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,290	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Малиновый спиртованный сок	л	3500,0	210,0	—
Черничный морс I и II слива	л	53,0	6,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	415,0	—	1,0
Настой мускатного ореха I и II слива	л	20,0	—	0,30
Ромовая эссенция	кг	2,0	—	—
Ванилин 1:10	л	10,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4329,0	3763,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	18,0	18,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Малина	3805,0	—
Черника сушеная	14,0	—
Лимонная корка свежая	46,0	1,035
Мускатный орех (плоды)	3,0	0,33
Ромовая эссенция	2,0	—
Ванилин	1,0	—
Сахар	3763,0	—
Лимонная кислота	18,0	—

Получение малинового спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоев лимонной корки и мускатного ореха — в табл. 6.

### 16. «МЕДОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 34,30 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 33,7 г/100 мл	Аромат меда с пряностями
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность по эталону № 11 — 26 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблочный спиртованный сок	л	910,0	80,0	—
Мед	кг	240,0	180,0	—
Ароматный спирт лимонного масла	л	150,0	—	0,75
Настой корицы I и II слива	л	60,0	—	0,026
Настой мускатного ореха I и II слива	л	53,0	—	0,78
Настой кардамона I и II слива	л	10,0	—	0,021
Ванилин 1:10	л	10,0	—	—
Ромовая эссенция	кг	1,3	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3600,0	3130,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	44,0	44,0	—
Колер	кг	5,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	990,0	—
Мед натуральный	240,0	—
Лимонное масло	1,0	1,0
Корица (кора)	3,7	0,028
Ванилин	1,0	—
Мускатный орех (плоды)	8,3	0,91
Кардамон (плоды)	0,5	0,023
Ромовая эссенция	1,3	—
Сахар	3130,0	—
Лимонная кислота	44,0	—
Колер	5,0	—

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, ароматного спирта лимонного масла — в табл. 7, настоев корицы, мускатного ореха и кардамона — в табл. 6.

### 17. «НЕРИНГА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет рубиновый
Общий экстракт 36,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат сложный
Кислотность 0,6 г/100 мл	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый спиртованный сок	л	1700,0	168,3
Клюквенный спиртованный сок	л	800,0	44,0
Вишневый спиртованный сок	л	385,0	40,0
Портвейн	л	500,0	50,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3869,0	3363,0
Апельсиновое масло 1:10	л	4,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,6 г/100 мл)	кг	12,0	12,0
Тартразин	кг	0,15	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество, кг
Рябина свежая	кг	2430,0
Клюква	кг	870,0
Вишня	кг	405,0
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	500,0
Сахар	кг	3363,0
Апельсиновое масло	кг	0,4
Лимонная кислота	кг	12,0
Тартразин	кг	0,15

Получение рябинового, клюквенного, вишневого спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

### 18. «ПОЛЕСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 39,50 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Сахар 38,20 г/100 мл	Аромат клюквы с прюностями
Кислотность 0,70 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D$ не менее 0,590	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Клюквенный спиртованный сок	л	2955,0	162,5	—
Черносмородиновый спиртованный сок	л	960,0	72,0	—
Портвейн	л	200,0	20,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	36,0	—	0,085
Настой корицы I и II слива	л	8,0	—	0,0035
Настой гвоздики I и II слива	л	5,0	—	0,047
Настой мускатного ореха I и II слива	л	3,0	—	0,047
Ванилин 1:10	л	10,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4240,0	3686,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,70 г/100 мл)	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Клюква	кг	3210,0	—
Черная смородина	кг	1043,0	—
Портвейн крепостью 18—19% об.	л	200,0	—
Лимонная корка свежая	кг	4,0	0,090
Корица (кора)	кг	0,5	0,004
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	0,3	0,048
Мускатный орех (плоды)	кг	0,5	0,055
Ванилин	кг	1,0	—
Сахар	кг	3686,0	—

Получение спиртованного сока клюквы, черной смородины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев лимонной корки, корицы, гвоздики и мускатного ореха — в табл. 6.

### 19. «РЯБИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет коричневый с красным оттенком
Общий экстракт 42,66 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с привкусом пряностей
Общий сахар 40,0 г/100 мл	Аромат рябины и черемухи
Кислотность 0,50 г/100 мл	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Рябиновый морс I и II слива	л	3500,0	339,5	—
Черемуховый морс I и II слива	л	150,0	10,5	—
Настой мандариновой корки I и II слива	л	200,0	—	0,42
Настой корицы I и II слива	л	10,0	—	0,004
Настой гвоздики I и II слива	л	10,0	—	0,095
Ванилин 1 : 10	л	0,5	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4505,0	3916,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Рябина сушеная	758,0	—
Черемуха сушеная	39,0	—
Мандариновая корка свежая	22,0	0,440
Корица (кора)	0,625	0,0050
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,625	0,10
Ванилин	0,05	—
Сахар	3916,0	—

Получение рябинового, черемухового морсов и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоев мандариновой корки, корицы и гвоздики — в табл. 6.

### 20. «СИБИРСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет клюквенно-красный
Общий экстракт 36,3 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с незначительной горечью
Общий сахар 35,0 г/100 мл	Аромат округленный с ароматом клюквы
Кислотность 0,6 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3 — 22 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Клюквенный морс I и II слива <sup>1</sup>	л	4830,0	154,60
Рябиновый морс I и II слива	л	570,0	55,30
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3935,0	3420,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,6 г/100 мл)	кг	3,0	3,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Клюква	2140,0	Сахар	3420,0
Рябина сушеная	124,0	Лимонная кислота	3,0

Получение клюквенного, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

### 21. «СЛИВОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет красный с оранжевым оттенком
Общий экстракт 40,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 38,4 г/100 мл	Аромат сливы с пряностями
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 5 — 20 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D$ не менее 0,500	

<sup>1</sup> Изделие можно готовить только на морсах клюквы крепостью 25—26%.

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Сливовый спиртованный сок	л	4805,0	442,0	—
Черносливовый морс I и II слива	л	400,0	48,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	30,0	—	0,07
Настой корицы I и II слива	л	10,0	—	0,004
Настой мускатного ореха I и II слива	л	10,0	—	0,14
Настой гвоздики I и II слива	л	10,0	—	0,090
Ванилин I : 10	л	10,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	4086,0	3552,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	8,0	8,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Слива	5340,0	—
Чернослив	104,0	—
Лимонная корка свежая	3,3	0,074
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,6	0,10
Корица (кора)	0,6	0,005
Мускатный орех (плоды)	1,5	0,17
Ванилин	1,0	—
Сахар	3552,0	—
Лимонная кислота	8,0	—

Получение сливового спиртованного сока, черносливового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоев лимонной корки свежей, корицы, мускатного ореха и гвоздики — в табл. 6.

22. «ЦИДОНИЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет желтоватый
Общий экстракт 35,75 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с оттенком цитрусовых и пряностей
Общий сахар 34,7 г/100 мл	Аромат цидонии с оттенком пряностей и цитрусовых
Кислотность 0,70 г/100 мл	
Цветность по эталону № 8 — 45 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Морс цидонии I и II слива	л	5000,0	—	175,0
Настой лимонной корки I и II слива	л	300,0	0,70	—
Настой ванили I и II слива	л	20,0	—	—
Настой миндаля I и II слива	л	20,0	0,0063	—
Настой корицы I и II слива	л	20,0	0,0085	—
Портвейн	л	500,0	—	50,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3854,0	—	3350,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,70 г/100 мл)	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Цидония (разновидность айвы)	кг	2130,0	—
Лимонная корка свежая	кг	33,0	0,743
Ваниль (плоды)	кг	1,2	—
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	кг	1,2	0,007
Корица (кора)	кг	1,2	0,009
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	500,0	—
Сахар	кг	3350,0	—

Получение морса цидонии и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоев лимонной корки, ванили, миндаля и корицы — в табл. 6.

### 23. ЧЕРЕМУХОВЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 17% об.      Цвет темно-красный  
 Общий экстракт 34,9 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 33,0 г/100 мл      Аромат черемухи с пряностями  
 Кислотность 0,5 г/100 мл

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Черемуховый морс I и II слива	л	3177,0	—	222,4
Черничный спиртованный сок	л	250,0	—	13,3
Портвейн	л	350,0	—	35,0
Настой мускатного ореха I и II слива	л	20,0	0,30	—
Настой гвоздики I и II слива	л	10,0	0,09	—
Сахарный сироп 65,8%-ый	л	3662,0	—	3183,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	35,0	—	35,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Черемуха сушеная (ягода)	825,0	—
Черника свежая	270,0	—
Портвейн белый крепостью 18—19% об., л	350,0	—
Мускатный орех (плоды)	3,0	0,33
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,6	0,096
Сахар	3183,0	—
Лимонная кислота	35,0	—

Получение черемухового морса, черничного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоев мускатного ореха и гвоздики — в табл. 6.

### 24. «ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 17% об.      Цвет темно-красный  
 Общий экстракт 40 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 39 г/100 мл      Аромат черной смородины и пряностей  
 Кислотность 0,6 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 1 — 20 мм; по ФЭК при  $\lambda=536$  нм и  $S=1$  мм  $D=0,450 \div 0,600$

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Черносмородиновый спиртованный сок	л	3120,0	234,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	216,0	—	0,50
Ванилин 1:10	л	10,0	—	—
Настой мускатного ореха I и II слива	л	20,0	—	0,32
Настой корицы I и II слива	л	50,0	—	0,020
Настой гвоздики I и II слива	л	16,0	—	0,150
Сахарный сироп 65,8%-ый	л	4332,0	3766,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,6 г/100 мл)	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Смородина черная	3390,0	—
Лимонная корка свежая	24,0	0,54
Ванилин	1,0	—
Мускатный орех (плоды)	3,1	0,340
Корица (кора)	3,1	0,023
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,0	0,160
Сахар	3766,0	—

Получение черносмородинового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев лимонной корки, мускатного ореха, корицы и гвоздики — в табл. 6.

Изм. Дисбелло 44-2-67/230  
от 07.05.85

## 25. «ЯБЛОЧНЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

34,0 Крепость 17% об.  
33,0 Общий экстракт 36,0 г/100 мл  
Общий сахар 35,0 г/100 мл  
Кислотность 0,5 г/100 мл  
Цветность: по эталону № 9 —  
54 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
и  $S=5$  мм  $D$  не менее 0,240

Цвет золотисто-желтый  
Вкус кисло-сладкий  
Аромат яблок с оттенком цитрусовых

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблочный спиртованный сок	л	3000,0	264,0	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	300,0	—	0,7
Ванилин 1:10	л	1,0	—	—
Ананасная эссенция	кг	0,1	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3806,0	3308,0	3108
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	29,0	29,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	3260,0	—
Лимонная корка свежая	33,0	0,74
Ванилин	0,1	—
Ананасная эссенция	0,1	—
Лимонная кислота	29,0	—
Сахар	3308,0	—
	3108	

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя лимонной корки — в табл. 6.

## VI. НАСТОЙКИ СЛАДКИЕ

### 1. «АБРИКОСОВАЯ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.  
Общий экстракт 26,6 г/100 мл  
Общий сахар 25,0 г/100 мл  
Кислотность 0,3 г/100 мл  
Цветность: по эталону № 9 —  
00—30 мм; по ФЭК при  $\lambda=$   
 $=413$  нм и  $S=5$  мм  $D=$   
 $=0,400 \div 0,500$

Цвет розовато-желтый  
Вкус кисло-сладкий  
Аромат абрикоса

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Абрикосовый спиртованный сок	л	1150,0	98,0
Морс кураги I и II слива	л	2420,0	331,5
Черничный морс I и II слива	л	11,0	1,25
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2561,0	2226,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл)	кг	5,0	5,0
Колер	кг	3,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Абрикосы	1353,0	Сахар	2226,0
Курага	629,0	Лимонная кислота	5,0
Черника сушеная	3,0	Колер	3,0

Примечание. Если аромат абрикоса недостаточно выражен, ликерному мастеру предоставляется право добавить абрикосовую эссенцию не более 0,04 кг/1000 дал.

Получение абрикосового спиртованного сока, морсов кураги, черники и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

## 2. «АЛТАЙСКАЯ ЧЕРНОПЛОДНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 20,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 18,0 г/100 мл	Аромат черноплодной рябины
Кислотность 0,50 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 37 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=1$ мм $D=0,300 \div 0,400$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Спиртованный сок рябины черноплодной	л	3572,0	350,0
Вишневый спиртованный сок	л	168,0	17,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1868,0	1624,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,50 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Рябина черноплодная	4304,0
Вишня свежая	177,0
Сахар	1624,0

Получение спиртованного сока рябины черноплодной, вишневого сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

## 3. «АПЕЛЬСИНОВАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет корки свежего апельсина
Экстракт 25,0 г/100 мл	Вкус сладкий
Сахар 25,0 г/100 мл	Аромат апельсина
Кислотность 0,02 г/100 мл	
Цветность по эталону № 7 — 01—44 мм	

## Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт апельсиновой корки	л	450,0	—	2,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2875,0	2500,0	—
Лимонная кислота	кг	2,0	2,0	—
Краситель пищевой красный	кг	—	—	—
Тартазин	кг	0,24	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Апельсиновая корка свежая	180,0	3,6
Сахар	2500,0	—
Краситель пищевой красный	—	—
Тартазин	0,24	—
Лимонная кислота	2,0	—

Получение ароматного спирта из апельсиновой корки приведено в табл. 7 приложения IV.

## 4. «БОРОВИНКА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет оранжевый с коричневым оттенком
Общий экстракт 15,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 14,2 г/100 мл	Аромат черемухи и яблок
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность по эталону № 6 — 24 мм	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	2270,0	199,8
Черемуховый морс I и II слива	л	1570,0	110,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1426,0	1240,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	23,0	23,0
Колер	кг	4,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Черемуха сушеная	408,0	Лимонная кислота	23,0
Яблоки	2467,0	Колер	4,0
Сахар	1240,0		

Получение яблочного спиртованного сока и черемухового морса I и II слива и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**5. «БРУСНИЧНАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет красный
Общий экстракт 31,10 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 30,0 г/100 мл	Аромат брусники
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3 — 35 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Брусничный спиртованный сок	л	2630,0	202,5
Морс черники I и II слива	л	230,0	26,0
Портвейн	л	100,0	10,0
Коньяк	л	40,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3300,0	2868,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	7,0	7,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество
Брусника	кг	2860,0
Черника сушеная	кг	60,0
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	100,0
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	40,0
Сахар	кг	2868,0
Лимонная кислота	кг	7,0

Получение брусничного спиртованного сока, морса черники и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**6. «ВИШНЕВАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет вишнево-красный
Общий экстракт 21,54 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 20,0 г/100 мл	Аромат свежей вишни
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 1 — 27 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,330	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	3000,0	312,0
Черничный морс I и II слива	л	216,0	24,6
Настой миндаля I и II слива	л	80,0	—
Ванилин 1 : 10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2083,0	1810,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	8,0	8,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Вишня свежая	3158,0	Ванилин	0,10
Черника сушеная	56,0	Сахар	1810,0
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	4,8	Лимонная кислота	8,0

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку настоя миндаля в зависимости от аромата вишневого спиртованного сока.

Получение вишневого спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настой миндаля — в табл. 6.

**7. «ГОЛУБИЧНАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 25,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 25,0 г/100 мл	Аромат голубики
Кислотность 0,30 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3 — 19 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,430	



Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Голубичный спиртованный сок	л	2500,0	125,0
Черничный морс I и II слива	л	110,0	12,5
Ванилин 1 : 10	л	0,5	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2766,0	2405,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,30 г/100 мл)	кг	2,0	2,0
Индигокармин (паста)	кг	0,15	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Голубика	2778,0	Сахар	2405,0
Черника сушеная	28,0	Лимонная кислота	2,0
Ванилин	0,05	Индигокармин (паста)	0,15

Получение голубичного спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

8. «ДАР ОСЕНИ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 16% об.	Цвет оранжевый
Общий экстракт 20,4 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 20,0 г/100 мл	Аромат цитрусовый
Кислотность 0,25 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 10+02—45 мм; по ФЭК при λ=413 нм и S=5 мм D не менее 0,230	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	1023,0	—	90,0
Лимонное масло 1 : 10	л	18,0	1,8	—
Апельсиновое масло 1 : 10	л	7,0	0,7	—
Настой корицы I и II слива	л	19,0	0,0085	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2226,0	—	1935,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,25 г/100 мл)	кг	18,0	—	18,0
Краситель пищевой красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 16%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	1112,0	—
Лимонное масло	1,8	1,8
Апельсиновое масло	0,7	0,7
Корица (кора)	1,2	0,009
Сахар	1935,0	—
Лимонная кислота	18,0	—
Краситель пищевой красный	—	—

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя корицы — в табл. 6.

9. «ЕЖЕВИЧНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 26,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 25,0 г/100 мл	Аромат ежевики
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3—7 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Ежевичный спиртованный сок	л	4000,0	200,0
Ванилин 1 : 10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2760,0	2400,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	8,0	8,0
Краситель пищевой красный	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Ежевика	4600,0	Лимонная кислота	8,0
Ванилин	0,1	Краситель пищевой красный	—
Сахар	2400,0		

Получение ежевичного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

### 10. «КЛЮКВЕННАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет красный
Общий экстракт 25,86 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 25 г/100 мл	Аромат клюквы
Кислотность 0,46 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3 — 25 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерений	Количество	Общий экстракт, кг
Клюквенный морс I и II слива	л	4338,0	138,80
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2812,0	2444,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,46 г/100 мл)	кг	3,0	3,0
Краситель пищевой красный	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Клюква	1922,0	Краситель пищевой красный	3,0
Сахар	2444,0		
Лимонная кислота	3,0		

Получение клюквенного морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

### 11. «КОФЕЙНЫЙ АРОМАТ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 24% об.	Цвет темно-коричневый
Экстракт 20,0 г/100 мл	Вкус сладкий с характерной для кофе горечью
Сахар 20,0 г/100 мл	Аромат кофе
Цветность: по эталону № 5 — 25 мм	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Настой кофе I слива	л	2100,0	—
Ароматный спирт кофе	л	1400,0	—
Настой какао I слива	л	180,0	—
Ароматный спирт какао	л	150,0	—
Ванилин 1:10	л	3,5	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2301,0	2000,0
Колер	кг	5,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 24%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Кофе (плоды обжаренные)	280,0	Сахар	2000,0
Какао порошок	45,0	Ванилин	0,35
		Колер	5,0

Получение настоев и ароматных спиртов кофе и какао приведено в табл. 8 приложения IV.

### 12. «ЛИМОННАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет желто-зеленоватый
Экстракт 25,3 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Сахар 25,0 г/100 мл	Аромат лимона
Кислотность 0,30 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 16 — 30 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 20$ мм $D$ не менее 0,205	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Настой лимонной корки I слива	л	540,0	—	2,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2876,0	2500,0	—
Лимонная кислота	кг	30,0	30,0	—
Тартразин	кг	0,10	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Лимонная корка свежая (цедра)	120,0	2,7
Сахар	2500,0	—
Лимонная кислота	30,0	—
Тартразин	0,10	—

Примечание. Для приготовления настоя берут 120 кг корки (цедры). Второй настой корки можно использовать на приготовление ароматного спирта для другого изделия.

Получение лимонного настоя приведено в табл. 6 приложения IV.

**13. «НЕВЕЖИНСКАЯ РЯБИНОВКА»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.      Цвет оранжево-красный  
 Общий экстракт 12,6 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 10,0 г/100 мл      Аромат свежей рябины  
 Кислотность 0,45 г/100 мл

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый морс I и II слива	л	5881,0	382,3
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1008,0	876,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	—	—
Тартразин	кг	0,025	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Рябина свежая (сорт Невежинская)      2535,0  
 Сахар      876,0  
 Тартразин      0,025

Получение рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

**14. «НЕЖИНСКАЯ РЯБИНА»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 24% об.      Цвет желтовато-красный  
 Общий экстракт 9,5 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 8,0 г/100 мл      Аромат свежей рябины  
 Кислотность 0,4 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 6 — 17 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм и  $S=5$  мм  $D=0,660 \div 0,700$

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый морс I и II слива	л	3160,0	205,40
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	844,0	734,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	8,0	8,0
Колер	кг	7,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 24%	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Рябина свежая      1362,0      Лимонная кислота      8,0  
 Сахар      734,0      Колер      7,0

Получение рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

**15. «НЕЖНАЯ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 17% об.      Цвет желтый с золотистым оттенком  
 Общий экстракт 15,5 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 14,0 г/100 мл      Аромат рябины  
 Кислотность 0,5 г/100 мл  
 Цветность по ФЭК при  $\lambda=413$  нм и  $S=3$  мм  $D$  не менее 0,236

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	2000,0	176,0
Рябиновый морс I и II слива	л	1000,0	97,0
Настой липового цвета I слива	л	70,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1444,0	1255,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	21,0	21,0
Тартразин	кг	0,05	—
Колер	кг	5,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Яблоки	2174,0	Лимонная кислота	21,0
Рябина сушеная	217,0	Тартразин	0,05
Липовый цвет	4,3	Колер	5,0
Сахар	1255,0		

Получение яблочного спиртованного сока, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя липового цвета — в табл. 6.

**16. «ОБЛЕПИХОВАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет желтый
Общий экстракт 28,6 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 28,0 г/100 мл	Аромат облепихи
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 50 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,130 \div 0,180$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Облепиховый спиртованный сок	л	1100,0	83,25
Ванилин 1:10	л	1,0	—
Ананасная эссенция	кг	0,08	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3176,0	2761,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл)	кг	16,0	16,0
Колер	кг	3,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Облепиха	1388,0	Сахар	2761,0
Ванилин	0,10	Лимонная кислота	16,0
Ананасная эссенция	0,08	Колер	3,0

Ликерному мастеру предоставляется право корректировать дозировку ананасной эссенции.

Получение облепихового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

**17. «ОГОНЕК»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет красный
Общий экстракт 18,30 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 17,0 г/100 мл	Аромат фруктовый, округленный
Кислотность 0,50 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3 — 30 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Брусничный спиртованный сок	л	2105,0	162,0
Малиновый спиртованный сок	л	1000,0	60,0
Яблочный спиртованный сок	л	500,0	44,0
Клюквенный спиртованный сок	л	546,0	30,0
Настой горького миндаля I и II слива	л	10,0	—
Настой мускатного ореха I и II слива	л	16,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1764,0	1533,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,50 г/100 мл)	кг	3,0	3,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Брусника	2288,0	Мускатный орех (плоды)	2,5
Малина	1087,0		
Яблоки	543,0	Сахар	1533,0
Клюква	594,0	Лимонная кислота	3,0
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	0,6		

Получение спиртованного сока брусники, малины, яблок, клюквы и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя миндаля и мускатного ореха — в табл. 6.

27.09.87 г. № 44-0-15/238  
 25% морса - вишнево-солое  
 50% морса из суш. - морса с обжж

### 18. «РЯБИНОВАЯ НА КОНЬЯКЕ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 24% об.	Цвет коричнево-красный с карминным оттенком
Общий экстракт 17,6 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с незначительной терпкостью
Общий сахар 16,0 г/100 мл	Аромат рябины
Кислотность 0,30 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 6—16 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,640 \div 0,720$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый морс I и II слива	л	2205,0	214,0
Коньяк	л	180,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1782,0	1549,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,30 г/100 мл)	кг	—	—
Колер	кг	47,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 24%	—

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Рябина сушеная	кг	477,0
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	180,0
Сахар	кг	1549,0
Колер	кг	47,0

Получение рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

### 19. «ТЕРНОВАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 26,20 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 25,0 г/100 мл	Аромат терна
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3—18 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Терновый спиртованный сок	л	3000,0	270,0
Черничный морс I и II слива	л	228,0	26,0
Ванилин 1 : 10	л	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2670,0	2321,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	1,0	1,0
Краситель пищевой красный	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	—

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Терн	3800,0	Лимонная кислота	1,0
Черника сушеная	59,0	Краситель пищевой красный	—
Ванилин	0,10		
Сахар	2321,0		

Получение тернового спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

### 20. «УРАЛЬСКАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет желтый с золотистым оттенком
Общий экстракт 22,84 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 22,0 г/100 мл	Аромат яблок с оттенком травы зубровки
Кислотность 0,35 г/100 мл	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	3100,0	272,8
Настой зубровки I и II слива	л	120,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2302,0	2001,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	13,0	13,0
Колер	кг	4,0	—
Тартразин	кг	0,05	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Яблоки	3370,0	Сахар	2001,0
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорне- выми листьями)	3,75	Лимонная кислота	13,0
		Колер	4,0
		Тартразин	0,05

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя зубровки — в табл. 6.

**21. «ЧЕРЕМУХОВАЯ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 20% об.  
Общий экстракт 31,7 г/100 мл  
Общий сахар 30,0 г/100 мл  
Кислотность 0,30 г/100 мл  
Цветность: по эталону № 1—  
42 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
и  $S=3$  мм  $D$  не менее 0,400

Цвет темно-красный  
Вкус кисло-сладкий  
Аромат плодов черемухи

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Черемуховый морс I и II слива	л	3085,0	216,0
Черничный морс I и II слива	л	240,0	27,4
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3350,0	2912,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,30 г/100 мл)	кг	16,0	16,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Черемуха сушеная (плоды)	801,0	Сахар	2912,0
Черника сушеная	62,0	Лимонная кислота	16,0

Получение черемухового, черничного морсов и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

**22. «ЧЕРРИ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 24% об.  
Общий экстракт 23,4 г/100 мл  
Общий сахар 22,0 г/100 мл  
Кислотность 0,4 г/100 мл  
Цветность по ФЭК при  $\lambda=$   
 $=413$  нм и  $S=3$  мм  $D=$   
 $=0,280 \div 0,380$

Цвет вишнево-красный  
Вкус кисло-сладкий  
Аромат вишневой косточки

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Вишневый спиртованный сок (морс)	л	2740,0	285,0	—
Черничный спиртованный сок (морс)	л	460,0	25,0	—
Настой миндаля I и II слива	л	120,0	—	0,036
Настой «Черри» I и II слива	л	80,0	—	0,60
Эссенция горького миндаля	кг	2,0	—	—
Ванилин 1 : 10	л	0,8	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2331,0	2026,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	9,0	9,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 24%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления настоя «Черри»		
Мускатный орех (плоды)	2,5	0,275
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	2,2	0,352
Корица (кора)	0,3	0,002
<b>Итого</b>	<b>5,0</b>	<b>0,629</b>

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Лимонная кислота	9,0	—
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	7,0	0,038
Ванилин	0,08	—
Миндальная эссенция	2,0	—
Сахар	2026,0	—
Вишня свежая	2885,0	—
Черника свежая	495,0	—

Получение спиртованных соков (морсов) черники, вишни и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, получение настоя «Черри» — в табл. 5, настоя миндаля — в табл. 6.

### 23. «ЯБЛОЧНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 20% об.	Цвет желтый с золотистым оттенком
Общий экстракт 22,9 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 22,0 г/100 мл	Аромат яблок
Кислотность 0,40 г/100 мл	
Цветность по эталону № 11 — 01—48 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	3000,0	264,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2310,0	2008,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл)	кг	19,0	19,0
Колер	кг	4,0	—
Тартразин	кг	0,05	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 20%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Яблоки	3261,0	Колер	4,0
Сахар	2008,0	Тартразин	0,05
Лимонная кислота	19,0		

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

### 24. «ЯНТАРНЫЙ БЕРЕГ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 16% об.	Цвет светло-коричневый
Общий экстракт 18,3 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с незначительной горечью
Общий сахар 16,4 г/100 мл	Аромат сложный с выделением аромата рябины
Кислотность 0,50 г/100 мл	
Цветность по эталону № 9 — 50 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Рябиновый морс I и II слива	л	1856,0	180,0	—
Яблочный спиртованный сок	л	1080,0	95,0	—
Морс кураги I и II слива	л	329,0	45,0	—
Настой померанцевого ореха I и II слива	л	20,0	—	0,023
Настой корицы I и II слива	л	40,0	—	0,017
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1726,0	1500,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,50 г/100 мл)	кг	13,0	13,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 16%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Рябина сушеная	402,0	—
Яблоки	1174,0	—
Курага	86,0	—
Померанец (плод — орех)	2,5	0,025
Корица (кора)	2,5	0,018
Сахар	1500,0	—
Лимонная кислота	13,0	—

Получение яблочного спиртованного сока, морса рябины, кураги и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоев померанцевого ореха и корицы — в табл. 6.

## 25. «ЯНТАРЬ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 17% об.      Цвет золотистый  
 Общий экстракт 20,9 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 19,0 г/100 мл      Аромат абрикоса  
 Кислотность 0,50 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 9 —  
 30 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
 и  $S=3$  мм  $D=0,200 \div 0,220$

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Абрикосовый спиртованный сок	л	4000,0	340,0
Морс кураги I и II слива	л	500,0	68,5
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1922,0	1670,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,50 г/100 мл)	кг	11,0	11,0
Колер	кг	3,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%	—

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Абрикосы	4706,0	Лимонная кислота	11,0
Курага	130,0	Колер	3,0
Сахар	1670,0		

Получение абрикосового спиртованного сока, морса кураги и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

## VII. НАСТОЙКИ ПОЛУСЛАДКИЕ

### 1. «АЛЕСЯ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 30% об.      Цвет темно-янтарный  
 Общий экстракт 10,2 г/100 мл      Вкус мягкий  
 Общий сахар 9,5 г/100 мл      Аромат сложный с тонким запахом розы  
 Кислотность 0,4 г/100 мл  
 Цветность по ФЭК при  $\lambda=413$  нм и  $S=3$  мм  $D=0,550 \div 0,600$

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Настой ингредиентов I и II слива	л	108,0	—
Яблочный спиртованный сок	л	1818,0	160,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	959,0	834,0
Колер	кг	85,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	27,0	27,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%	—

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Для приготовления настоя

Котовник (верхушки цветущих стеблей)	4,4
Купырь (листья и цветы)	0,7
Кипрей (листья и цветы)	0,6
Мелисса лимонная (листья и верхушки цветущих стеблей)	0,6

Итого      6,3

Яблоки	1976,0
Сахар	834,0
Колер	85,0
Лимонная кислота	27,0

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя ингредиентов — в табл. 5.

### 2. «ДАЙНАВА»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 40% об.      Цвет красновато-оранжевый  
 Общий экстракт 11,6 г/100 мл      Вкус кисловатый  
 Общий сахар 9,2 г/100 мл      Аромат фруктовый со слегка выделяющимся ароматом яблока  
 Кислотность 0,65 г/100 мл  
 Цветность по эталону № 4 —  
 15 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
 и  $S=3$  мм  $D=0,635 \div 0,715$



Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	2864,0	252,0
Рябиновый спиртованный сок	л	1576,0	156,0
Вишневый спиртованный сок	л	965,0	100,0
Брусничный спиртованный сок	л	260,0	20,0
Черничный спиртованный сок	л	158,0	8,5
Портвейн	л	500,0	50,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	660,0	574,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,65 г/100 мл)	кг	3,0	3,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Яблоки	3114,0	Портвейн белый крепостью 18—19% об.	500,0 л
Рябина свежая	2253,0	Сахар	574,0
Вишня свежая	1016,0	Лимонная кислота	3,0
Брусника	283,0		
Черника свежая	170,0		

Получение спиртованного сока яблок, вишни, брусники, черники, рябины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

3. «ПАЛАНГА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет коричнево-красный
Общий экстракт 11,7 г/100 мл	Вкус кислый с незначительной горечью
Общий сахар 10,0 г/100 мл	Аромат без выделения аромата отдельных ингредиентов
Кислотность 0,65 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3 — 25 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,600 \div 0,670$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый спиртованный сок	л	1600,0	158,4
Брусничный спиртованный сок	л	832,0	64,0
Коньяк	л	500,0	—
Портвейн	л	500,0	50,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1005,0	874,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,65 г/100 мл)	кг	26,0	26,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

134

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Рябина свежая	2300,0	Портвейн белый крепостью 18—19% об.	500,0 л
Брусника	905,0	Сахар	874,0
Коньяк крепостью 40—42% об.	500,0 л	Лимонная кислота	26,0

Получение рябинового, брусничного спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

VIII. НАСТОЙКИ ПОЛУСЛАДКИЕ СЛАБОГРАДУСНЫЕ

1. «ВОСТОЧНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет светло-коричневый
Общий экстракт 5,0 г/100 мл	Вкус слегка жгучий
Сахар 4,5 г/100 мл	Аромат пряный
Кислотность 0,10 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 25 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,240 \div 0,290$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой калгана I и II слива	л	195,0	0,124
Настой имбиря I и II слива	л	100,0	0,054
Настой перца черного I и II слива	л	16,0	0,018
Настой мускатного ореха I и II слива	л	6,0	0,100
Настой кубебы I и II слива	л	16,0	0,110
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	518,0	—
Лимонная кислота	кг	10,0	—
Колер	кг	18,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Калган (корневище)	13,0	0,130
Имбирь (корневище)	6,0	0,060

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Перец черный (плоды)	1,0	0,020
Мускатный орех (плоды)	1,0	0,110
Кубеба (плоды)	1,0	0,120
Сахар	450,0	—
Лимонная кислота	10,0	—
Колер	18,0	—

Примечание. Допускается залив ингредиентов производить вместе при соотношении 1:10; выход настоя I слива — примерно 80% от залитой водно-спиртовой жидкости; II слива — 100% от второго залива.

Получение настоев калгана, имбиря, перца черного, мускатного ореха, кубебы приведено в табл. 6 приложения IV.

## 2. «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет красновато-коричневый
Общий экстракт 10 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с незначительной терпкостью
Общий сахар 8,0 г/100 мл	Аромат сложный
Кислотность 0,6 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 8 — 16 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,450 \div 0,520$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый морс I и II слива	л	2080,0	202,0
Черносмоудиновый спиртованный сок	л	1600,0	120,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	786,0	683,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,6 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Рябина сушеная	450,0
Смородина черная	1740,0
Сахар	683,0

Получение рябинового морса, черносмородинового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

## 3. «РАНЕТ ПЕРЦОВЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 8,25 г/100 мл	Вкус слегка жгучий
Общий сахар 7,0 г/100 мл	Аромат яблок и веток вишни
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 21 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=3$ мм $D=0,420 \div 0,560$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	5000,0	440,0
Настой красного перца I и II слива	л	24,0	—
Настой веток вишни	л	120,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	437,0	380,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	5,0	5,0
Колер	кг	5,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Яблоки	5435,0
Перец стручковый красный (плоды)	1,5
Ветки вишни (летне-осенние)	15,0
Сахар	380,0
Колер	5,0
Лимонная кислота	5,0

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев красного перца и веток вишни — в табл. 6.

50-2

#### 4. «РЯБИНКА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 27% об.	Цвет оранжевый
Общий экстракт 8,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с незначительной терпкостью
Общий сахар 6,0 г/100 мл	Аромат рябины
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 7 — 16 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,200 \div 0,380$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый морс I и II слива	л	2300,0	223,0
Яблочный спиртованный сок	л	300,0	26,4
Сливовый спиртованный сок	л	200,0	18,4
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	595,0	517,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	12,0	12,0
Колер	кг	3,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 27%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Рябина сушеная	497,0	Сахар	517,0
Яблоки	326,0	Лимонная кислота	12,0
Слива	222,0	Колер	3,0

Получение яблочного, сливового спиртованных соков, рябинового морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

#### 5. «СУЗДАЛЬСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет красновато-оранжевый
Общий экстракт 9,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 8 г/100 мл	Аромат сложный с выделением аромата рябины
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 6 — 37 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=5$ мм $D=0,320 \div 0,360$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	834,0	73,40
Рябиновый морс I и II слива	л	1303,0	84,70
Клюквенный морс I и II слива	л	584,0	18,70
Морс черноплодной рябины I и II слива	л	426,0	21,30
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	808,0	702,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	24,0	24,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Яблоки	907,0	Черноплодная рябина	183,0
Рябина свежая	562,0	Сахар	702,0
Клюква	258,0	Лимонная кислота	24,0

Получение яблочного спиртованного сока, морсов рябины, рябины черноплодной, клюквы и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

#### 6. «УМАРИНА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет красный
Общий экстракт 9,36 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с терпкостью
Общий сахар 8,0 г/100 мл	Аромат яблок
Кислотность 0,6 г/100 мл	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	2800,0	246,4
Спиртованный сок черноплодной рябины	л	817,0	80,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	668,0	580,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,6 г/100 мл)	кг	29,0	29,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Яблоки	3040,0	Сахар	580,0
Черноплодная рябина	984,0	Лимонная кислота	29,0

Получение спиртованных соков яблочного и черноплодной рябины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

**7. «ЮЖНАЯ»**

<b>Физико-химические показатели</b>	<b>Органолептические показатели</b>
Крепость 28% об.	Цвет золотисто-желтый
Экстракт 5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Сахар 4,6 г/100 мл	Аромат округленный
Кислотность 0,3 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 8 — 70 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=5$ мм $D=0,250 \div 0,280$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Ароматный спирт апельсиновой корки	л	50,0	0,14	—
Ароматный спирт «Кориандровый»	л	2,5	0,004	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	529,0	—	460,0
Лимонная кислота	кг	30,0	—	30,0
Колер	кг	5,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Апельсиновая корка сушеная	10,0	0,2
Для получения ароматного спирта «Кориандровый»		
кориандр посевной (плоды)	0,37	0,004
анис обыкновенный (плоды)	0,02	0,0006
тмин обыкновенный (плоды)	0,03	0,002
Сахар	460,0	—
Лимонная кислота	30,0	—
Колер	5,0	—

Получение ароматных спиртов апельсиновой корки и «Кориандровый» приведено в табл. 7 приложения IV.

**IX. ДЕСЕРТНЫЕ НАПИТКИ**

**1. «ВЕСНА»**

<b>Физико-химические показатели</b>	<b>Органолептические показатели</b>
Крепость 12% об.	Цвет красный
Общий экстракт 18,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 18,0 г/100 мл	Аромат черной смородины
Кислотность 0,45 г/100 мл	
Цветность по эталону № 1 — 50 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Морс черной смородины I и II слива	л	2000,0	76,0
Малиновый спиртованный сок	л	1000,0	60,0
Настой свежих листьев черной смородины I и II слива	л	400,0	—
Розовое масло 1 : 10	л	0,08	—
Лимонное масло 1 : 10	л	0,60	—
Ангеликовое масло 1 : 10	л	0,08	—
Коричное масло 1 : 10	л	0,08	—
Ванилин 1 : 10	л	2,2	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1976,0	1718,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	16,0	16,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Черная смородина	972,0	Ангеликовое масло	0,008
Малина	1087,0	Коричное масло	0,008
Листья черной смородины свежие	24,0	Сахар	1718,0
Розовое масло	0,008	Ванилин	0,22
Лимонное масло	0,06	Лимонная кислота	16,0

Получение морса черной смородины, спиртованного сока малины и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, частая листьев черной смородины — в табл. 5.

## 2. «ВИШЕНКА»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 14% об.  
Общий экстракт 20 г/100 мл  
Общий сахар 18 г/100 мл  
Кислотность 0,5 г/100 мл  
Цветность: по эталону № 1 —  
20 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
и  $S=3$  мм  $D$  не менее 0,498

Цвет темно-вишневый  
Вкус кисло-сладкий  
Аромат вишни

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Вишневый спиртованный сок	л	4500,0	468,0	—
Настой миндаля I и II слива	л	60,0	—	0,018
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1770,0	1539,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	5,0	5,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 14%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Вишня свежая	4737,0	—
Сахар	1539,0	—
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	3,6	0,0198
Лимонная кислота	5,0	—

Получение вишневого спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя миндаля — в табл. 6.

## 3. «ВИШНЕВЫЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 12% об.  
Общий экстракт 25,3 г/100 мл  
Общий сахар 24,0 г/100 мл  
Кислотность 0,4 г/100 мл  
Цветность: по эталону № 2 —  
12 мм; по ФЭК при  $\lambda=536$  нм  
и  $S=3$  мм  $D$  не менее 0,270

Цвет темно-вишневый  
Вкус кисло-сладкий  
Аромат свежей вишни с едва уловимым ароматом косточки

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	2500,0	260,0
Настой миндаля I и II слива	л	21,0	—
Ванилин 1 : 10	л	0,8	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2594,0	2255,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	15,0	15,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Вишня свежая	2632,0	Ванилин	0,08
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	1,25	Сахар	2255,0
		Лимонная кислота	15,0

Получение вишневого спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя миндаля — в табл. 6.

## 4. «ВОЛЖСКИЕ ЗОРИ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 12% об.  
Общий экстракт 25,0 г/100 мл  
Общий сахар 24,0 г/100 мл  
Кислотность 0,5 г/100 мл

Цвет золотисто-желтый  
Вкус кисло-сладкий, пряный  
Аромат яблок с оттенком пряностей

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	2420,0	—	213,0
Айвовый спиртованный сок	л	500,0	—	42,5
Настой лимонной корки I и II слива	л	200,0	0,475	—
Настой корицы I и II слива	л	20,0	0,009	—
Настой мускатного ореха I и II слива	л	10,0	0,146	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2555,0	—	2221,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	29,0	—	29,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	2630,0	—
Айва	633,0	—
Лимонная корка свежая	22,2	0,500
Корица (кора)	1,25	0,0095
Мускатный орех (плоды)	1,56	0,172
Сахар	2221,0	—
Лимонная кислота	29,0	—

Получение яблочного и айвового спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев лимонной корки, корицы и мускатного ореха — в табл. 6.

5. «ЖЕЛТЫЕ ЛИСТЬЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 12% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 25,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 24,0 г/100 мл	Аромат фруктовый
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 8 — 35 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,240	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Алычовый спиртованный сок	л	520,0	39,50
Айвовый спиртованный сок	л	1782,0	151,50
Яблочный спиртованный сок	л	910,0	80,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2577,0	2240,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	10,0	10,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Алыча	565,0	Сахар	2240,0
Айва	2255,0	Лимонная кислота	10,0
Яблоки	990,0		

Получение спиртованных соков алычового, яблочного и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

6. «ЗАЛЕСЬЕ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 16% об.	Цвет красный
Общий экстракт 15,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с горечью
Общий сахар 14,8 г/100 мл	Аромат фруктово-ягодный
Кислотность 0,53 г/100 мл	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Клюквенный морс I и II слива	л	1000,0	32,0
Черносмородиновый морс I и II слива	л	500,0	19,0
Яблочный спиртованный сок	л	1467,0	129,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1565,0	1360,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,53 г/100 мл)	кг	28,0	28,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 16%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Клюква	444,0	Сахар	1360,0
Черная смородина	243,0	Лимонная кислота	28,0
Яблоки	1595,0		

Приготовление яблочного спиртованного сока, клюквенного и черносмородинового морсов и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**7. «ЗОЛОТИСТЫЙ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 12% об.      Цвет золотисто-желтый  
 Общий экстракт 25,5 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 24,0 г/100 мл      Аромат абрикоса  
 Кислотность 0,8 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 9 —  
 41 мм; по ФЭК при  $\lambda=413$  нм  
 и  $S=10$  мм  $D$  не менее 0,573

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблочный спиртованный сок	л	3000,0	264,0	—
Морс кураги I и II слива	л	622,0	85,2	—
Настой апельсиновой корки I и II слива	л	70,0	—	0,09
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2475,0	2152,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,8 г/100 мл)	кг	55,0	55,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	3260,0	—
Курага	162,0	—
Апельсиновая корка сушеная	4,7	0,094
Сахар	2152,0	—
Лимонная кислота	55,0	—

Получение яблочного спиртованного сока, морса кураги и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настой апельсиновой корки — в табл. 6.

**8. «КАЛИНКА»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 12% об.      Цвет красный  
 Общий экстракт 20,9 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 20,0 г/100 мл      Аромат калины  
 Кислотность 0,5 г/100 мл  
 Цветность по эталону № 20 —  
 00—25 мм

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Калиновый морс I и II слива	л	2638,0	89,70
Яблочный спиртованный сок	л	1080,0	95,0
Настой корицы I и II слива	л	20,0	—
Ванилин 1 : 10	л	0,4	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2173,0	1889,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	21,0	21,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Калина (плоды)	1280,0	Ванилин	0,04
Яблоки	1174,0	Сахар	1889,0
Корица (кора)	1,2	Лимонная кислота	21,0

Получение калинового морса, яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настой корицы — в табл. 6.

**9. «КЛЮКОВКА»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 12% об.      Цвет красный  
 Общий экстракт 31,50 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий  
 Общий сахар 30,0 г/100 мл      Аромат клюквы  
 Кислотность 0,9 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 3 —  
 28 мм; по ФЭК при  $\lambda=536$  нм  
 и  $S=3$  мм  $D$  не менее 0,750

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Клюквенный морс I и II слива	л	5250,0	270,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3310,0	2883,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,9 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Клюква	4605,0
Сахар	2883,0

Получение клюквенного морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

10. «ЛАДА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 12% об.	Цвет золотистый
Общий экстракт 19,20 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 18,0 г/100 мл	Аромат яблока с лимоном
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 46 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D$ не менее 0,225	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	4000,0	—	352,0
Настой лимонной корки	л	100,0	0,4	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1777,0	—	1545,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	22,0	—	22,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	кг	4348,0	—
Настой лимонной корки свежей (готовый)	л	100,0	0,4
Сахар	кг	1545,0	—
Лимонная кислота	кг	22,0	—

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

11. «ЛЕТНИЙ ДЕСЕРТ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 12% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 23,6 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 22,9 г/100 мл	Аромат округленный со слегка выделяющимся ароматом розмовой эссенции
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 8 — 46 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,420	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Красносмородиновый спиртованный сок	л	2100,0	111,0
Красносмородиновый морс I и II слива	л	1100,0	35,2
Клубничный спиртованный сок	л	1120,0	66,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2468,0	2145,0
Настой ванили I и II слива	л	10,0	—
Розмовая эссенция	кг	1,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	



**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Смородина красная	2773,0	Ромовая эссенция	1,0
Клубника	1300,0	Ваниль (плоды)	0,60
Сахар	2145,0		

Получение красносмородинового спиртованного сока, морса, клубничного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя ванили — в табл. 6.

**12. «ЛИМОННЫЙ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 12% об.	Цвет лимонно-желтый
Общий экстракт 30,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Сахар 30,0 г/100 мл	Аромат лимона
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность по эталону № 15 — 00—50 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Ароматный спирт лимонного масла	л	375,0	1,9	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	500,0	1,12	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	3452,0	—	3000,0
Лимонная кислота	кг	50,0	—	50,0
Тартразин	кг	0,10	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Лимонное масло	2,5	2,5
Лимонная корка свежая	56,0	1,26
Лимонная кислота	50,0	—
Сахар	3000,0	—
Тартразин	0,10	—

Получение ароматного спирта лимонного масла приведено в табл. 7 приложения IV, настоя лимонной корки — в табл. 6.

**13. «МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 14% об.	Цвет рубиновый
Общий экстракт 23,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 22,0 г/100 мл	Аромат малины
Кислотность 0,5 г/100 мл	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Малиновый спиртованный сок	л	3665,0	220,0
Ванилин 1:10	л	0,3	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2370,0	2060,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	17,0	17,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 14%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Малина	3985,0	Ванилин	0,03
Сахар	2060,0	Лимонная кислота	17,0

Получение спиртованного сока малины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

**14. «ОСВЕЖАЮЩИЙ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 12% об.	Цвет оранжево-желтый
Общий экстракт 20,4 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 20 г/100 мл	Аромат мандарина
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 10 — 35 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,230 \div 0,280$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Экстракт, кг
Настой мандариновой корки I и II слива	л	600,0	1,26	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2300,0	—	2000,0
Лимонная кислота	кг	40,0	—	40,0
Тартразин	кг	0,36	—	—
Краситель пищевой красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Мандариновая корка свежая	66,0	1,32
Сахар	2000,0	—
Лимонная кислота	40,0	—
Тартразин	0,36	—
Краситель пищевой красный	—	—

Получение настоя мандариновой корки приведено в табл. 6 приложения IV.

**15. «ОСЕННИЙ ДЕСЕРТ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 14%	Цвет оранжево-красный
Общий экстракт 25 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 23,7 г/100 мл	Аромат округленный, пряный
Кислотность 0,7 г/100 мл	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	2850,0	250,0
Клюквенный спиртованный сок	л	910,0	50,0
Черничный спиртованный сок	л	463,0	25,0
Ванилин 1 : 10	л	0,40	—
Настой корицы I и II слива	л	10,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2470,0	2147,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,7 г/100 мл)	кг	30,0	30,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 14%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Яблоки	3098,0	Корица (кора)	0,6
Клюква	989,0	Сахар	2147,0
Черника свежая	498,0	Лимонная кислота	30,0
Ванилин	0,04		

Получение яблочного, клюквенного и черничного спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя корицы — в табл. 6.

**16. «РУБИНОВЫЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 12% об.	Цвет рубиновый
Общий экстракт 24,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 24,0 г/100 мл	Аромат свежей малины
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 4 — 20 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,480	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Малиновый спиртованный сок	л	2380,0	142,8
Черничный морс I и II слива	л	248,0	28,3
Малиновая эссенция	кг	0,3	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2638,0	2293,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 г/100 мл)	кг	12,0	12,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Малина	2586,0	Сахар	2293,0
Черника сушеная	65,0	Лимонная кислота	12,0
Малиновая эссенция	0,3		

Получение малинового спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

**17. «РЯБИНУШКА»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 12% об.	Цвет оранжевый
Общий экстракт 20,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий, слегка вяжущий, с легкой терпкостью
Общий сахар 17,0 г/100 мл	Аромат свежей рябины
Кислотность 0,7 г/100 мл	
Цветность по эталону № 6 — 21 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый спиртованный отвар	л	4580,0	470,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1783,0	1550,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,7 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Рябина свежая	3120,0
Сахар	1550,0

Технология получения спиртованного отвара приведена в приложении II.

**18. «СЕВЕРНЫЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 12% об.	Цвет красный
Общий экстракт 18,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 18,0 г/100 мл	Аромат клюквы
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по эталону № 3 — 25 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Клюквенный морс I и II слива	л	1470,0	47,0
Сливовый спиртованный сок	л	565,0	52,0
Яблочный спиртованный сок	л	518,0	45,6
Настой корицы I и II слива	л	6,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1975,0	1717,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	17,0	17,0
Краситель пищевой красный	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Клюква	652,0	Корица (кора)	0,4
Слива	628,0	Лимонная кислота	17,0
Яблоки	563,0	Краситель пищевой красный	—
Сахар	1717,0		

Получение клюквенного морса, спиртованного сока сливы, яблок и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя корицы — в табл. 6.

**19. «СОЛНЕЧНЫЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 12% об.	Цвет янтарный
Общий экстракт 25,10 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий, слегка терпкий
Общий сахар 24,0 г/100 мл	Аромат айвы
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность по эталону № 11 — 01—35 мм	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Айвовый морс I и II слива	л	3000,0	—	87,60
Морс кураги I и II слива	л	885,0	—	121,2
Настой лимонной корки I и II слива	л	216,0	0,51	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2646,0	—	2300,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	3,0	—	3,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Айва японская (декоративная)	1360,0	—
Курага	230,0	—
Лимонная корка свежая	24,0	0,540
Сахар	2300,0	—
Лимонная кислота	3,0	—

Примечание. Можно готовить на спиртованном соке айвы.

Получение морсов айвы, кураги и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоя лимонной корки — в табл. 6.

### 20. «ТЕЙКА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 15% об.	Цвет красный
Общий экстракт 27,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 25,0 г/100 мл	Аромат округленный
Кислотность 0,7 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,400	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Спиртованный сок черноплодной рябины	л	4286,0	420,0
Настой лимонной корки	л	60,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2644,0	2298,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,7 г/100 мл)	кг	10,0	10,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 15%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Черноплодная рябина	5164,0
Настой лимонной корки (готовый)	60,0 л
Сахар	2298,0
Лимонная кислота	10,0

Получение спиртованного сока черноплодной рябины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

### 21. «УРАЛЬСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 15% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 17,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 15,6 г/100 мл	Аромат черемухи и миндаля
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 3—10 мм; по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,440	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт кг
Черемуховый морс I и II слива	л	3114,0	—	218,0
Настой горького миндаля I и II слива	л	153,0	0,047	—
Настой корицы I и II слива	л	24,0	0,01	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1714,0	—	1490,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	38,0	—	38,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 15%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Черемуха сушеная	810,0	—
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	9,0	0,05
Корица (кора)	1,5	0,011
Лимонная кислота	38,0	—
Сахар	1490,0	—

Получение черемухового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоев горького миндаля и корицы — в табл. 6.

### 22. «ШИПОВНИК»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 12% об.	Цвет оранжевый
Общий экстракт 21,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 20,0 г/100 мл	Аромат шиповника
Кислотность 0,5 г/100 мл	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Морс шиповника I и II слива	л	1048,0	56,6
Яблочный спиртованный сок	л	1023,0	90,0
Розовое масло 1 : 10	л	0,25	---
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2209,0	1920,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	39,0	39,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 12%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Шиповник (сухие ягоды)	140,0	Сахар	1920,0
Яблоки	1112,0	Розовое масло	0,025
		Лимонная кислота	39,0

Получение морса шиповника, яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

23. «ЯБЛОЧКО»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 14% об.	Цвет желтый с золотистым оттенком
Общий экстракт 19,20 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 18,0 г/100 мл	Аромат яблочк
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 11 — 48 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D$ не менее 0,240	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	4478,0	394,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1740,0	1513,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	18,0	18,0
Колер	кг	2,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 14%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Яблоки	4867,0	Лимонная кислота	18,0
Сахар	1513,0	Колер	2,0

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

24. «ЯБЛОЧНЫЙ ОРЛОВСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 14% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 18,7 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 18,0 г/100 мл	Аромат яблока
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,260 \div 0,310$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	2000,0	176,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1900,0	1652,0
Портвейн	л	200,0	20,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл)	кг	26,0	26,0
Колер	кг	7,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 14%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Яблоки	кг	2174,0
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	200,0
Сахар	кг	1652,0
Лимонная кислота	кг	26,0
Колер	кг	7,0

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV.

## Х. АПЕРИТИВЫ

### 1. «АГНЕС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет темно-коричневый
Общий экстракт 20, 50 г/100 мл	Вкус пряный, горький
Общий сахар 20,0 г/100 мл	Аромат сложный с едва уловимым ароматом полыни
Кислотность 0,2 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S=1$ мм $D$ не менее 0,680	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	1800,0	—	158,4
Настой тмина I и II слива	л	204,0	0,54	—
Настой аперитива «Агнес» I и II слива	л	300,0	0,62	—
Апельсиновое масло 1:10	л	1,0	0,10	—
Лимонное масло 1:10	л	1,0	0,10	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2168,0	—	1885,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,2 г/100 мл)	кг	7,0	—	7,0
Колер	кг	150,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления настоя «Агнес»		
Мускатный орех (плоды)	3,0	0,330
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,5	0,245
Кардамон (плоды)	1,0	0,045
Корица (кора)	4,5	0,034

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	3,0	0,017
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	4,0	0,016
<b>Итого</b>	<b>17,0</b>	<b>0,687</b>
Яблоки	1956,0	—
Тмин обыкновенный (плоды)	12,0	0,60
Апельсиновое масло	0,1	0,1
Лимонное масло	0,1	0,1
Сахар	1885,0	—
Лимонная кислота	7,0	—
Колер	150,0	—

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев «Агнес» — в табл. 5, тмина — в табл. 6.

### 2. «АРОНИЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 22% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 19,2 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с небольшой горечью
Общий сахар 16,0 г/100 мл	Аромат округленный
Кислотность 0,75 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 7 — 11 мм; по ФЭК при $\lambda = 540$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,400 \div 0,500$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Рябиновый спиртованный сок	л	2324,0	—	230,0
Морс (или сок) черноплодной рябины	л	1123,0	—	110,0
Абрикосовый спиртованный сок	л	1765,0	—	150,0
Яблочный спиртованный сок	л	795,0	—	70,0
Настой бальзама	л	100,0	0,060	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1562,0	—	1358,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,75 г/100 мл)	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 22%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления настоя бальзама		
Горечавка желтая — генциановый корень	1,0	—
Арника горная (цветочные корзинки)	0,4	0,002
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	0,75	0,03
Имбирь (корневище)	0,6	0,006
Валериана лекарственная (корневища и корни)	0,5	0,00425
Мята курчавая (листья)	0,63	0,00315
Аир болотный (корневища)	0,5	0,0125
Мелисса лекарственная лимонная (листья и верхушки цветущих стеблей)	0,5	0,0005
Липа сердцевидная (цветы)	0,4	0,00016
Дуб летний и зимний (кора)	0,4	—
Перец черный (плоды)	0,3	0,006
Померанец (корка сушеная)	0,3	0,006
Вахта трехлистная — трифоль (листья)	0,25	—
Мускат (плоды — орехи)	0,25	0,0275
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	0,38	0,038
Бальзамные почки	1,5	—
<b>Итого</b>	<b>8,66</b>	<b>0,06846</b>
Рябина свежая	3320,0	—
Рябина черноплодная	1353,0	—
Абрикосы	2076,0	—
Яблоки	864,0	—
Сахар	1358,0	—

Получение спиртованных соков рябинового, абрикосового, яблочного, черноплодной рябины и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя бальзама — в табл. 5.

3. «БАЛТИЙСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 27% об.	Цвет светло-коричневый
Сахар 10 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с незначительной горечью
Общий экстракт 10,35 г/100 мл	Аромат сложный с преобладанием аромата померанцевого ореха
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность по эталону № 9 — 58 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой аперитива «Балтийский» I и II слива	л	692,0	0,39	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1150,0	—	1000,0
Лимонная кислота	кг	35,0	—	35,0
Колер	кг	1,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 27%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Померанцевый орех (плод незрелый)	30,7	0,307
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	3,8	0,038
Хмель (соплодие — шишки)	1,7	0,007
Кардамон (плоды)	1,3	0,059
Зверобой пронзенный (цветы, листья)	5,7	0,006
<b>Итого</b>	<b>43,2</b>	<b>0,417</b>
Сахар	1000,0	—
Лимонная кислота	35,0	—
Колер	1,0	—

Получение настоя аперитива приведено в табл. 5 приложения IV.

4. «ГАБРИЭЛЬ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 25,50 г/100 мл	Вкус пряный, слегка жгучий
Общий сахар 25,0 г/100 мл	Аромат сложный с едва уловимым ароматом тмина
Кислотность 0,2 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 35 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=1$ мм $D$ не менее 0,680	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	1800,0	—	158,1
Настой тмина I и II слива	л	425,0	1,10	—
Настой гвоздики I и II слива	л	40,0	0,38	—
Настой полыни I и II слива	л	24,0	0,003	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	2744,0	—	2385,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,2 г/100 мл)	кг	7,0	—	7,0
Колер	кг	6,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажу 45%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	1956,0	—
Тмин обыкновенный (плоды)	25,0	1,25
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	2,5	0,40
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	1,0	0,004
Сахар	2385,0	—
Лимонная кислота	7,0	—
Колер	6,0	—

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоев тмина, полыни и гвоздики — в табл. 6.

5. «ИРТЫШ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 22% об.	Цвет темно-красный
Общий экстракт 11,8 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с незначительной терпкостью рябины
Общий сахар 11,0 г/100 мл	Аромат сложный
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 536$ нм и $S = 3$ мм $D$ не менее 0,340	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Морс черноплодной рябины I и II слива	л	1500,0	—	75,0
Вишневый спиртованный сок	л	500,0	—	52,0
Настой аперитива I и I слива	л	200,0	0,05	—
Портвейн	л	1000,0	—	100,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1063,0	—	924,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	29,0	—	29,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажу 22%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя			
Ромашка лекарственная (цветочные корзинки)	кг	3,5	0,014
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	кг	2,5	0,014
Кориандр посевной (плоды)	кг	3,0	0,030
Черемуха (плоды)	кг	3,5	—

Итого 12,5 0,058

Рябина черноплодная	кг	647,0	—
Вишня свежая	кг	527,0	—
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	1000,0	—
Сахар	кг	924,0	—
Лимонная кислота	кг	29,0	—

Получение вишневого спиртованного сока, морса черноплодной рябины и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя аперитива — в табл. 5.



## 6. «КУНГЛА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35,0% об.	Цвет красно-оранжевый
Общий экстракт 19,0 г/100 мл	Вкус пряный с горечью
Общий сахар 18,0 г/100 мл	Аромат — сложный букет
Кислотность 0,3 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 7 — 30 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=5$ мм $D=0,400 \div 0,500$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	1500,0	—	132,0
Рябиновый спиртованный сок	л	1000,0	—	99,0
Настой аперитива I и II слива	л	160,0	0,080	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1921,0	—	1670,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,3 г/100 мл)	кг	—	—	—
Колер	кг	10,0	—	—
Энокраситель	кг	75,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя «Кунгла»		
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	2,0	0,011
Имбирь (корневище)	5,0	0,05
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	1,0	0,004
Померанец (плод незрелый — померанцевый орех)	2,0	0,02
<b>Итого</b>	<b>10,0</b>	<b>0,085</b>
Яблоки	1630,0	—
Рябина свежая	1430,0	—
Сахар	1670,0	—
Энокраситель	75,0	—
Колер	10,0	—

Получение яблочного и рябинового спиртованных соков и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя аперитива — в табл. 5.

## 7. «КЛАРЕТ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35,0% об.	Цвет травянисто-зеленый
Общий экстракт 16,36 г/100 мл	Вкус пряный, слегка жгучий
Общий сахар 16,0 г/100 мл	Аромат — сложный букет с уловимым запахом аниса
Цветность по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=5$ мм $D=0,250 \div 0,300$	

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	1500,0	—	132,0
Настой аперитива I и II слива	л	420,0	0,78	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1731,0	—	1504,0
Тартразин	кг	0,25	—	—
Индигокармин (паста)	кг	0,75	—	—
Колер	кг	6,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя «Кларет»			
Анис обыкновенный (плоды)	кг	15,0	0,450
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	2,2	0,009
Кориандр посевной (плоды)	кг	3,4	0,034
Мускат <sup>1</sup> (оболочка плодов — цвет)	кг	4,2	0,357
Имбирь (корневище)	кг	1,2	0,012
<b>Итого</b>		<b>26,0</b>	<b>0,862</b>

<sup>1</sup> См. рецептуру ликера «Бенедиктин».

## Продолжение

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Яблоки	кг	1630,0	—
Индигокармин (паста)	кг	0,75	—
Тартразин	кг	0,25	—
Сахар	кг	1504,0	—
Колер	кг	6,0	—

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя аперитива — в табл. 5.

## 8. «МЕДЕЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 27,0% об.	Цвет желтовато-зеленый
Общий экстракт 10,3 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Сахар 10,0 г/100 мл	Аромат сложный с преобладанием аромата мяты
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 12 — 70 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,240 \div 0,280$	

## Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой аперитива «Медея» I и II слива	л	500,0	0,45	—
Масло мятное 1 : 10	л	0,16	0,016	—
Масло гвоздичное 1 : 10	л	0,08	0,008	—
Масло коричное 1 : 10	л	0,4	0,040	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1150,0	—	1000,0
Лимонная кислота	кг	35,0	—	35,0
Тартразин	кг	0,06	—	—
Индигокармин (паста)	кг	0,036	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 27,0%	—	—

## Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя			
Мята перечная (листья)	кг	12,5	0,187
Кардамон (плоды)	кг	6,0	0,270
Мята курчавая (листья)	кг	1,3	0,007
Тимьян обыкновенный (надземная часть)	кг	3,3	0,010
Хинная кора	кг	6,3	—
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	4,2	0,017

Итого 33,6 0,491

Масло мятное	кг	0,016	0,016
Масло гвоздичное	кг	0,008	0,008
Масло коричное	кг	0,04	0,04
Сахар	кг	1000,0	—
Лимонная кислота	кг	35,0	—
Тартразин	кг	0,060	—
Индигокармин (паста)	кг	0,036	—

Получение настоя аперитива «Медея» приведено в табл. 5 приложения IV.

## 9. «МИНСК»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 30% об.	Цвет от светло- до темно-розового
Общий экстракт 7,7 г/100 мл	Вкус мягкий с легкой горечью
Общий сахар 7,0 г/100 мл	Аромат сложный без выделения аромата отдельных компонентов
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda=536$ нм и $S=5$ мм $D=0,400 \div 0,470$	

## Купаж на 1000 дал

Компонент	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Настой ингредиентов I и II слива	л	338,0	—
Масса черноплодной рябины I и II слива (или спиртованный сок с тем же содержанием общего экстракта)	л	1364,0	68,2

## Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Морс изюма I и II слива	л	142,0	24,6
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	740,0	643,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	34,0	34,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 30%	

## Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Для приготовления настоя ингредиентов

Кровохлебка (цветы и листья)	11,6
Цикорий (корни)	3,0
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	3,6
Миррис (листья и верхушки цветущих стеблей)	7,0
<hr/>	
Итого	25,2
<hr/>	
Рябина черноплодная	588,0
Изюм	38,0
Сахар	643,0
Лимонная кислота	34,0

Получение морсов черноплодной рябины и изюма и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоя ингредиентов — в табл. 5.

## 10. «МОРСКОЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет светло-коричневый
Общий экстракт 10,3 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с горечью
Сахар 10,0 г/100 мл	Аромат пряный
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 11—36 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,250 \div 0,300$	

## Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой аперитива I и II слива	л	216,0	0,070	—
Ромовая эссенция	кг	2,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1150,0	—	1000,0
Лимонная кислота	кг	35,0	—	35,0
Колер	кг	12,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%		

## Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя аперитива		
Хмель (соплодия — шишки)	2,5	—
Перец стручковый красный (плоды)	2,5	—
Горечавка желтая (корень)	2,4	—
Калган (корневище)	2,4	0,024
Корица (кора)	0,6	0,0045
Польнь горькая (листья и верхушки стеблей)	0,8	0,0032
Мята курчавая (листья)	2,5	0,013
Лаванда (цветущая верхушка)	1,7	0,035
Итого	15,4	0,073
<hr/>		
Ромовая эссенция	2,0	—
Сахар	1000,0	—
Лимонная кислота	35,0	—
Колер	12,0	—

Получение настоя аперитива приведено в табл. 5 приложения IV.

## 11. «НЕВСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет светло-коричневый
Общий экстракт 10,3 г/100 мл	Вкус слегка жгучий
Сахар 10,0 г/100 мл	Аромат пряный
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 9 — 60 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=10$ мм $D=0,630 \div 0,680$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой аперитива «Невский» I и II слива	л	250,0	0,10	—
Ванилин 1 : 10	л	2,0	—	—
Коричное масло 1 : 10	л	0,060	0,006	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1150,0	—	1000,0
Колер	кг	12,0	—	—
Лимонная кислота	кг	35,0	—	35,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
--------------	-------------------	------------	------------------------------

Для получения настоя

Кардамон (плоды)	кг	0,60	0,027
Польнь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	3,30	0,0132
Мята перечная (листья)	кг	1,80	0,027
Кориандр посевной (плоды)	кг	0,60	0,006
Анис обыкновенный (плоды)	кг	1,10	0,033
Зверобой пронзенный (листья и цветы)	кг	2,60	0,0026
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	кг	1,40	0,0030
Донник лекарственный (верхушки цветущих стеблей)	кг	2,8	—
Тимьян обыкновенный (надземная часть)	кг	0,7	0,0052
Мелисса лекарственная (листья, верхушки цветущих стеблей)	кг	1,2	0,0012
Перец стручковый красный (плоды)	кг	0,4	—
<b>Итого</b>		<b>16,5</b>	<b>0,1182</b>

Коричное масло	кг	0,006	0,006
Ванилин	кг	0,20	—
Сахар	кг	1000,0	—
Лимонная кислота	кг	35,0	—
Колер	кг	12,0	—

Получение настоя приведено в табл. 5 приложения IV.

**12. «НЕКТАР»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 25% об.      Цвет золотисто-желтый  
 Общий экстракт 10,3 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий, прохладный  
 Сахар 10,0 г/100 мл      Аромат медовый  
 Кислотность 0,35 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 9 —  
 48 мм; по ФЭК при  $\lambda=400$  нм  
 и  $S=5$  мм  $D=0,260 \div 0,310$

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой аперитива «Нектар» I и II слива	л	140,0	0,040	—
Настой горького миндаля I и II слива	л	8,5	0,002	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1150,0	—	1000,0
Лимонная кислота	кг	35,0	—	35,0
Колер	кг	2,0	—	—
Тартразин	кг	0,10	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Для получения настоя аперитива

Липовый цвет	1,0	0,0004
Душица обыкновенная (цветущие верхушки стеблей)	5,0	0,0125
Мята перечная (листья)	2,0	0,03

**Итого**      8,0      0,0429

Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	0,5	0,0028
Сахар	1000,0	—
Лимонная кислота	35,0	—
Колер	2,0	—
Тартразин	0,10	—

Получение настоя аперитива «Нектар» приведено в табл. 5 приложения IV, настоя горького миндаля — в табл. 6.

### 13. «НОВОСТЬ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 17% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 12,5 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий с горечью
Общий сахар 11,6 г/100 мл	Аромат сложный
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D$ не менее 0,280	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Морс красной смородины I и II слива	л	3125,0	—	100,0
Морс крыжовника I и II слива	л	1600,0	—	80,0
Яблочный спиртованный сок	л	340,0	—	30,0
Настой «Новость»	л	<del>250,0</del>	0,05	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1196,0	—	1040,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	5,0	—	5,0
Колер	кг	7,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 17%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Миндаль обыкновенный горький (ядро плода)	3,0	0,016
Березовые почки	2,0	—
Перец черный (плоды)	2,0	0,04
Перец стручковый красный (плоды)	3,5	—
Боярышник (цветы)	3,0	—
Липовый цвет	2,0	0,001
<b>Итого</b>	<b>15,5</b>	<b>0,057</b>

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Смородина красная	1390,0	—
Крыжовник	967,0	—
Яблоки	370,0	—
Сахар	1040,0	—
Колер	7,0	—
Лимонная кислота	5,0	—

Получение морсов красной смородины, крыжовника, яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя «Новость» — в табл. 5.

### 14. «ОРАНЖ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 27% об.	Цвет оранжевый
Общий экстракт 10,3 г/100 мл	Вкус слегка жгучий
Сахар 10 г/100 мл	Аромат цитрусовый
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность по эталону № 15 — 14 мм	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Ароматный спирт апельсинового масла	л	385,0	2,160	—
Настой померанцевого ореха I и II слива	л	202,0	0,257	—
Настой ромашки I и II слива	л	66,0	0,013	—
Бергамотовое масло 1:10	л	0,26	0,026	—
Розовое масло 1:10	л	0,34	0,034	—
Коричное масло 1:10	л	0,38	0,038	—
Лимонная кислота	кг	35,0	—	35,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1150,0	—	1000,0
Тартазин	кг	0,5	—	—
Краситель пищевой красный	кг	—	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 27%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Померанец (плод незрелый — померанцевый орех)	кг	27,0	0,27
Ромашка лекарственная (цветочные корзинки)	кг	3,5	0,014
Апельсиновое масло	кг	3,08	3,08
Бергамотовое масло	кг	0,026	0,026
Розовое масло	кг	0,034	0,034
Коричное масло	кг	0,038	0,038
Лимонная кислота	кг	35,0	—
Сахар	кг	1000,0	—
Тартразин	кг	0,5	—
Краситель пищевой красный	кг	—	—

Получение настоев померанцевого ореха приведено в табл. 6 приложения IV, ромашки — в табл. 5, ароматного спирта апельсинового масла — в табл. 7.

15. «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 25% об.	Цвет золотисто-желтый
Общий экстракт 7,5 г/100 мл	Вкус сладкий, слегка жгучий
Общий сахар 7,0 г/100 мл	Аромат сложный без выделения отдельных ингредиентов
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,130 \div 0,190$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Вермут белый крепкий	л	3000,0	—	304,0
Настой аперитива «Оригинальный» I и II слива	л	200,0	0,22	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	477,4	—	415,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	32,0	—	32,0
Колер	кг	5,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажу 25%	—	—

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя аперитива «Оригинальный»			
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	2,3	0,0092
Тысячелистник (верхушки цветущих стеблей)	кг	1,4	0,0042
Хинная кора	кг	1,0	—
Корица (кора)	кг	0,8	0,006
Мята курчавая (листья)	кг	0,8	0,004
Мускатный орех (плоды)	кг	0,4	0,044
Кардамон (плоды)	кг	0,6	0,027
Шафран (рыльца цветков)	кг	0,4	0,003
Перец стручковый красный (плоды)	кг	5,0	—
Кубеба (плоды)	кг	1,25	0,150

Итого

13,95 0,247

Вермут белый крепкий	л	3000,0	—
Сахар	кг	415,0	—
Лимонная кислота	кг	32,0	—
Колер	кг	5,0	—

Получение настоя аперитива приведено в табл. 5 приложения IV. Качественные показатели вермута: экстракт 10,15 г/100 мл; сахар 9,5 г/100 мл; кислотность 0,6 г/100 мл.

16. «РИГА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет красный
Общий экстракт 14,9 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий
Общий сахар 14,2 г/100 мл	Аромат округленный без выделения аромата отдельных ингредиентов
Кислотность 0,6 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 5$ мм $D$ не менее 0,440.	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Красносмородиновый морс I и II слива	л	5625,0	—	180,0
Настой «Бальзама» I слива	л	350,0	0,2	—
Лимонное масло 1 : 10	л	6,0	0,6	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1496,0	—	1300,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,6 г/100 мл)	кг	15,0	—	15,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Для получения настоя «Бальзама»

Горечавка желтая (генциановый корень)	3,5	—
Арника горная (цветочные корзинки)	1,4	0,007
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	2,625	0,01
Имбирь (корневище)	2,1	0,0021
Валериана лекарственная (корневища и корни)	1,750	0,0149
Мята курчавая (листья)	2,188	0,011
Аир болотный (корневище)	1,750	0,044
Мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	1,750	0,00175
Липа (цветы)	1,4	0,00056
Дуб (кора)	1,4	—
Перец черный (плоды)	1,05	0,021
Помаранцевая корка сушеная	1,05	0,021
Вахта трехлистная — трифоль (листья)	0,875	—
Мускатный орех (плоды)	0,875	0,096
Зверобой пронзенный (листья и цветы)	1,313	—
Почки бальзамные	5,25	—

**Итого** 30,3 0,229

Смородина красная	2503,0	—
Сахар	1300,0	—
Масло лимонное	0,6	—
Лимонная кислота	15,0	—

Получение спиртованного морса красной смородины и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоя «Бальзама» — в табл. 5.

**17. «СТЕПНОЙ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 18% об.      Цвет светло-коричневый  
 Общий экстракт 10,3 г/100 мл      Вкус кисло-сладкий с горечью  
 Сахар 10,0 г/100 мл      Аромат пряный  
 Кислотность 0,35 г/100 мл  
 Цветность: по эталону № 11—  
 37 мм; по ФЭК при  $\lambda=400$  мм  
 и  $S=5$  мм  $D=0,230 \div 0,270$

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой аперитива I и II слива	л	260,0	0,040	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1150,0	—	1000,0
Ванилин 1 : 10	л	2,0	—	—
Лимонная кислота	кг	35,0	—	35,0
Колер	кг	12,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя аперитива		
Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	7,4	0,022
Перец стручковый красный (плоды)	2,3	—
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	2,5	0,010
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	2,4	0,006
Донник лекарственный (листья и верхушки цветущих стеблей)	2,4	—
Кориандр посевной (плоды)	0,4	0,004

**Итого** 17,4 0,042

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Сахар	1000,0	—
Лимонная кислота	35,0	—
Колер	12,0	—
Ванилин	0,2	—

Получение настоя аперитива приведено в табл. 5 приложения IV.

18. «СЮРПРИЗ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 18% об.	Цвет желтый, с золотистым оттенком
Общий экстракт 11,0 г/100 мл	Вкус кисло-сладкий, жгучий
Общий сахар 10,0 г/100 мл	Аромат яблок с уловимым ароматом пряностей
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 10 — 24 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ ммD не менее 0,380	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Яблочный спиртованный сок	л	2650,0	—	233,2
Настой «Сюрприз» I и II слива	л	250,0	0,05	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	957,0	—	832,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	32,0	—	32,0
Колер	кг	5,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%	—	—

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Липовый цвет	3,0	0,0012
Березовые почки	2,5	—

Для получения настоя

Липовый цвет	3,0	0,0012
Березовые почки	2,5	—

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Солодка (корень лакричный)	2,0	—
Дубровка — лапчатка (корневище)	3,0	—
Перец черный (плоды)	2,5	0,05
Перец стручковый красный (плоды)	4,0	—
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	1,0	0,004

Итого 18,0 0,0552

Яблоки	2880,0	—
Сахар	832,0	—
Лимонная кислота	32,0	—
Колер	5,0	—

Получение яблочного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя «Сюрприз» — в табл. 5.

19. «ТРОЙКА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 22% об.	Цвет коричневый
Общий экстракт 11,2 г/100 мл	Вкус горьковатый
Общий сахар 10,0 г/100 мл	Аромат сложный
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность по эталону № 5 — 25 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Облепиховый спиртованный сок	л	1500,0	112,5
Сливовый спиртованный сок	л	1000,0	92,0
Яблочный спиртованный сок	л	1000,0	88,0
Настой дубровки I и II слива	л	200,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	955,0	830,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	2,0	2,0
Колер	кг	9,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 22%	—



**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Облепиха	1875,0
Слива	1111,0
Яблоки	1087,0
Дубровка — лапчатка (корневище)	36,0
Сахар	830,0
Лимонная кислота	2,0
Колер	9,0

Получение спиртованных соков облепихи, сливы, яблок и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя дубровки — в табл. 5.

**20. «УТЕС»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 25% об.	Цвет янтарный
Общий экстракт 8,4 г/100 мл	Вкус сложный, жгучий
Общий сахар 7,0 г/100 мл	Аромат сложный со слабо- деляющимся ароматом айвы
Кислотность 0,5 г/100 мл	
Цветность по ФЭК при $\lambda =$ $= 413$ нм и $S = 3$ мм $D =$ $= 0,170$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Айвовый спиртованный сок	л	3000,0	—	255,0
Вермут белый крепкий	л	2000,0	—	203,0
Настой аперитива I и II слива	л	200,0	0,22	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	421,0	—	366,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г/100 мл)	кг	14,0	—	14,0
Колер	кг	5,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 25%	—	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя аперитива			
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	2,3	0,0092

*Продолжение*

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	кг	1,4	0,0042
Хинная кора	кг	1,0	—
Корица (кора)	кг	0,8	0,006
Мята курчавая (листья)	кг	0,8	0,004
Мускатный орех (плоды)	кг	0,4	0,044
Кардамон (плоды)	кг	0,6	0,027
Шафран посевной (рыльца цветков)	кг	0,4	0,0030
Перец стручковый красный (плоды)	кг	5,0	—
Кубеба (плоды)	кг	1,25	0,150

**Итого**

Айва	кг	13,95	0,2474
Вермут белый крепкий	л	3797,0	—
Сахар	кг	2000,0	—
Лимонная кислота	кг	366,0	—
Колер	кг	14,0	—
	кг	5,0	—

Получение айвового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя аперитива — в табл. 5; качественные показатели вермута см. в рецептуре аперитива «Оригинальный».

**21. «ЦИТРУСОВЫЙ»**

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 18% об.	Цвет желто-зеленый
Общий экстракт 10,3 г/100 мл	Вкус слегка жгучий
Общий сахар 10,0 г/100 мл	Аромат цитрусовый
Кислотность 0,35 г/100 мл	
Цветность: по эталону № 16— 35 мм; по ФЭК при $\lambda = 400$ нм и $S = 10$ мм $D = 0,260 \div 0,350$	

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой для аперитива I и II слива	л	182,0	0,02	—
Настой померанцевой корки I и II слива	л	60,0	0,071	—

Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой лимонной корки	л	400,0	1,6	—
Ароматный спирт из настоя лимонной корки	л	40,0	0,145	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1150,0	—	1000,0
Тартразин	кг	0,06	—	—
Лимонная кислота	кг	35,0	—	35,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 18%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	4,9	0,02
Мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	кг	3,2	0,003
Померанцевая корка	кг	3,8	0,076
Настой лимонной корки	л	400,0	1,6
Настой лимонной корки для получения ароматного спирта	л	52,0	0,208
Сахар	кг	1000,0	—
Тартразин	кг	0,06	—
Лимонная кислота	кг	35,0	—

Получение настоя аперитива приведено в табл. 5 приложения IV, померанцевой корки — в табл. 6, ароматного спирта из настоя лимонной корки — в табл. 7.

22. «ЮЖНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 22% об.	Цвет коричневый
Общий экстракт 13,7 г/100 мл	Вкус горьковатый
Общий сахар 13,0 г/100 мл	Аромат сложный
Кислотность 0,4 г/100 мл	
Цветность по эталону № 9 — 20 мм	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Айвовый спиртованный сок	л	1000,0	—	85,0
Ароматный спирт померанцевой корки	л	300,0	0,85	—
Настой дубровки I и II слива	л	200,0	—	—
Настой фиалкового корня I и II слива	л	192,0	0,017	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1440,0	—	1252,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	32,0	—	32,0
Колер	кг	9,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 22%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Айва	1266,0	—
Померанцевая корка	61,0	1,20
Дубровка — лапчатка (корневище)	36,0	—
Фиалковый корень	12,0	0,018
Сахар	1252,0	—
Лимонная кислота	32,0	—
Колер	9,0	—

Получение айвового спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, ароматного спирта померанцевой корки — в табл. 7, настоя дубровки — в табл. 5, фиалкового корня — в табл. 6.

XI. НАСТОЙКИ ГОРЬКИЕ

1. «АДМИРАЛТЕЙСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 40 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,550 \div 0,600$	Вкус слегка жгучий
	Аромат округленный, пряный

№ ар. рецепта:

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Адмиралтейской» I и II слива	л	145 300,0	0,32 0,40
Коньяк	л	200,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	60,0	—
Колер	кг	10,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя			
Померанец (плод незрелый — померанцевый орех)	кг	5,5	0,055
Померанец (корка сушеная)	кг	8,6	0,17
Корица (кора)	кг	2,0	0,015
Калган (корневище)	кг	0,3	0,003
Мускатный орех (плоды)	кг	0,85	0,093
Мускат <sup>1</sup> (оболочки плодов — цвет)	кг	0,40	0,034
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	0,15	0,024
Кардамон (плоды)	кг	0,9	0,040
<b>Итого</b>		<b>18,7</b>	<b>0,435</b>
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	200,0	—
Сахар	кг	52,0	—
Колер	кг	10,0	—

<sup>1</sup> См. рецептуру ликера «Бенедиктин».

Получение настоя «Адмиралтейской» приведено в табл. 5 приложения IV.

2. «АНИСОВКА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет золотисто-желтый
Цветность по эталону № 10—34 мм	Вкус пряный
	Аромат аниса

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Анисовки» I и II слива	л	112,0	0,18
Настой лимонной корки I и II слива	л	2,0	0,047
Колер	кг	2,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Анис обыкновенный (плоды)	6,0	0,18
Кориандр посевной (плоды)	0,3	0,03
Укроп пахучий (плоды)	0,7	0,02
<b>Итого</b>	<b>7,0</b>	<b>0,23</b>
Лимонная корка (свежая)	0,22	0,05
Колер	2,0	—

Получение настоя «Анисовки» приведено в табл. 5 приложения IV, настоя лимонной корки — в табл. 6.

3. «АПЕЛЬСИНОВАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% об.	Цвет светло-желтый
Кислотность 0,2 г/100 мл	Вкус мягкий, округленный
	Аромат округленный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Настой апельсиновой корки	л	100
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	115
Лимонная кислота	кг	20
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество
Настой апельсиновой корки	л	100,0
Сахар	кг	100,0
Лимонная кислота	кг	20,0

Примечание. Для приготовления настойки используется готовый настой апельсиновой корки по ОСТ 18-115—73.

**4. «АРАЛИЕВАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет темно-коричневый
Цветность по эталону № 9 — 20 мм	Вкус слегка жгучий
	Аромат аралии с легким ароматом лимонника

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Настой корня аралии I и II слива	л	30,0	—
Экстракт элеутерококка	л	20,0	—
Спиртованный сок лимонника	л	300,0	15,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	230,0	200,0
Мед	кг	50,0	37,5
Колер	кг	25,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество
Корень аралии	кг	2,5
Экстракт элеутерококка МРТУ 18/101—65	л	20,0
Лимонник (ягода свежая)	кг	345,0
Сахар	кг	200,0
Мед натуральный	кг	50,0
Колер	кг	25,0

Получение спиртованного сока лимонника и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настоя корня аралии — в табл. 5.

**5. «БЕЛОВЕЖСКАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 43% об.	Цвет коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 23 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,700 \div 0,800$	Вкус слегка жгучий с незначительной горечью
	Аромат сложный, слегка выделяется аромат укропа

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой дубровки I и II слива	л	90,0	—
Ароматный спирт укропного семени	л	200,0	0,250
Настой лаврового листа	л	0,5	0,0004
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	23,0	—
Колер	кг	6,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 43%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Дубровка — лапчатка (корневище)	16,0	—
Укроп пахучий (плоды)	12,0	0,36
Лавр (листья)	0,06	0,0006
Сахар	20,0	—
Колер	6,0	—

Получение настоя дубровки приведено в табл. 5 приложения IV, ароматного спирта укропного семени — в табл. 7, настоя лаврового листа — в табл. 6.

**6. «ВЕЧЕРНЯЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность по эталону № 9 — 27 мм	Вкус мягкий с привкусом кофе и лимона
	Аромат сложный с преобладанием аромата кофе

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт лимонной корки	л	410,0	2,3
Ароматный спирт кофе	л	150,0	—
Коньяк	л	200,0	—
Ванилин 1 : 10	л	0,10	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	58,0	—
Колер	кг	18,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Лимонная корка свежая	кг	137,0	3,08
Кофе (плоды обжаренные)	кг	30,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	200,0	—
Сахар	кг	50,0	—
Ванилин	кг	0,01	—
Колер	кг	18,0	—

Получение ароматных спиртов лимонной корки и кофе приведено в табл. 7 приложения IV.

**7. «ВИЛЬЯК»**

<b>Физико-химические показатели</b>	<b>Органолептические показатели</b>
Крепость 40% об.	Цвет коричневый
Цветность по ФЭК при $\lambda = 400$ нм и $S=3$ мм $D=0,430 \div 0,480$	Вкус мягкий с оттенком солода
	Аромат — сложный букет с легким оттенком солода

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой зверобоя I и II слива	л	300,0	0,013
Коньяк	л	600,0	—
Солодовый экстракт	кг	120,0	—
Колер	кг	12,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	кг	20,0	0,02
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	600,0	—
Солодовый экстракт	кг	120,0	—
Колер	кг	12,0	—

Получение настоя зверобоя приведено в табл. 6 приложения IV.

**8. «ВИННИЦКАЯ ОСОБАЯ»**

<b>Физико-химические показатели</b>	<b>Органолептические показатели</b>
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный
	Вкус пряный
	Аромат сложный, с выделяющимся ароматом кориандра

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт «Винницкой особой»	34,0	0,055
Сахарный сироп 65,8%-ный	23,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения ароматного спирта		
Кориандр посевной (плоды)	5,2	0,052
Бадьян — анис звездчатый (плоды)	0,36	0,021
Лавр (листья)	0,07	0,001
<b>Итого</b>	<b>5,63</b>	<b>0,074</b>

Сахар 20,0 —

Получение ароматного спирта приведено в табл. 7 приложения IV.

### 9. «ВИСКИ-73»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Цветность по эталону № 9 — 40 мм	Цвет светло-коричневый Вкус мягкий, слегка жгучий Аромат округленный, специфический виски

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Ароматизатор для виски АД 48091	кг	80,0
Древесный экстракт ДД 20405	кг	40,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

Примечание. При необходимости допускается подкрашивать виски колером.

Ароматизатор и древесный экстракт голландской фирмы «Нарден».

### 10. «ВОЛЖСКАЯ ОСОБАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Цветность: по эталону № 11 — 55 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=5$ мм $D=0,140 \div 0,190$	Цвет золотистый Вкус слегка жгучий, горький Аромат сложный с выделяющимся ароматом сухарей

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой сухарей I и II слива	л	250	—
Настой черного перца I и II слива	л	48	0,054
Настой кубебы I и II слива	л	16	0,010
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	23	—
Мед	кг	30	—
Колер	кг	5	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Сухари ржаные	50,0	—
Перец черный (плоды)	3,0	0,06
Кубеба (плоды)	1,0	0,12
Сахар	20,0	—
Мед натуральный	30,0	—
Колер	5,0	—

Получение настоя сухарей приведено в табл. 5 приложения IV, перца черного и кубебы — в табл. 6.

### 11. «ГОРНЫЙ ДУБНЯК»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Цветность: по эталону № 9 — 57 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,140 \div 160$	Цвет светло-коричневый Вкус горький, слегка вяжущий Аромат пряный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Горного дубняка» I и II слива	л	340,0	0,380
Колер	кг	8,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Дягиль аптечный (корневища, корни)	5,0	0,025
Имбирь (корневище)	2,5	0,025
Калган (корневище)	3,0	0,030
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,5	0,240

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Дуб (плоды — желуди)	2,5	—
Перец черный (плоды)	2,5	0,050
Перец стручковый красный (плоды с содержанием капсаицина 0,004 кг)	0,5	—
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	2,5	0,025
Дубовая стружка	2,5	—
Итого	22,5	0,395

Колер

8,0 —

Получение настоя «Горный дубняк» приведено в табл. 5 приложения IV.

### 12. «ДАР ПО ВИЕНА»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 40% об.

Цвет бесцветный  
Вкус слегка жгучий  
Аромат цитрусовый

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт лимонного масла	150,0	0,75
Ароматный спирт апельсинового масла	63,0	0,35
Сахарный сироп 65,8%-ный	57,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Лимонное масло	1,0
Апельсиновое масло	0,5
Сахар	50,0

Получение ароматного спирта лимонного и апельсинового масла приведено в табл. 7 приложения IV.

### 13. ДЖИН «БАЛТИЙСКИЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 45% об.

Цвет бесцветный  
Вкус мягкий, слегка жгучий  
Аромат — сложный букет с оттенком аромата можжевельниковой ягоды

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт джина	600,0	0,6
Ароматный спирт черносмородинового сока	100,0	—
Апельсиновое масло 1 : 10	1,0	—
Лимонное масло 1 : 10	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	69,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 45%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла,
Для приготовления ароматного спирта джина			
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	кг	70,0	0,700
Имбирь (корневище)	кг	10,0	0,100
Итого		80,0	0,800
Черносмородиновый сок	л	150	—
Апельсиновое масло	кг	0,10	0,10
Лимонное масло	кг	0,10	0,10
Сахар	кг	60,0	—

Получение ароматных спиртов джина и черносмородинового спиртованного сока приведено в табл. 7 приложения IV.

#### 14. ДЖИН «ВИЛЬНЮССКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет бесцветный Вкус слегка жгучий Аромат можжевелевой ягоды

##### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
------------	---------------	------------------------------

Ароматный спирт можжевелевой ягоды	275,0	0,350
кориандрового масла	17,0	0,095
укропного семени	100,0	0,125
апельсинового масла	80,0	0,450
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 45%	

##### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	50,0	0,500
Кориандровое масло	0,136	0,136
Укроп пахучий (плоды)	6,0	0,180
Апельсиновое масло	0,640	0,640

Получение ароматных спиртов можжевелевого, кориандрового, укропного и апельсинового приведено в табл. 7 приложения IV.

#### 15. ДЖИН «КАПИТАНСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет бесцветный Вкус джина Аромат сложный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт джина	292,0	0,37
Ароматный спирт апельсинового масла	338,0	1,9
Масло розовое 1 : 10	0,3	—
Масло коричное 1 : 10	0,12	—
Сахарный сироп 65,8% -ный	60,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 45%	

##### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
--------------	-------------------	------------	------------------------------

Для получения ароматного спирта джина			
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	кг	36,4	0,364
Кориандр посевной (плоды)	кг	5,8	0,058
Анис обыкновенный (плоды)	кг	2,3	0,069
Тмин обыкновенный (плоды)	кг	2,2	0,110
Кардамон (плоды)	кг	0,3	0,013
Солодковый корень	кг	1,6	—

Итого 4 48,6 0,614

Для получения ароматного спирта апельсинового масла			
Апельсиновое масло	л	2,7	2,7
Масло розовое	л	0,03	0,03
Масло коричное	л	0,012	0,012
Сахар	кг	52,0	—

Получение ароматных спиртов джина и апельсинового масла приведено в табл. 7 приложения IV.

#### 16. ДЖИН «КАРАВЕЛЛА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет бесцветный Вкус мягкий, слегка жгучий Аромат — сложный букет с оттенком можжевелевой ягоды



Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт джина «Каравелла»	480,0	0,68
Ароматный спирт апельсинового масла	500,0	0,28
Сахарный сироп 65,8%-ный	80,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 45%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения ароматного спирта джина «Каравелла»			
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	кг	40,0	0,40
Кориандр (плоды)	кг	10,0	0,10
Анис обыкновенный (плоды)	кг	8,0	0,25
Тмин обыкновенный (плоды)	кг	3,0	0,15
Кардамон (плоды)	кг	1,0	0,04
Укроп пахучий (плоды)	кг	1,0	0,03
<b>Итого</b>		<b>63,0</b>	<b>0,97</b>
Апельсиновое масло	кг	0,4	0,4
Сахар	кг	70,0	—

Получение ароматных спиртов «Каравелла» и апельсинового масла приведено в табл. 7 приложения IV.

17. «ДЗИНТАР ДЗИДРАИС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет янтарно-желтый
Цветность: по эталону № 12—46 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=10$ мм $D=0,400 \div 0,450$	Вкус мягкий
	Аромат округленный с едва выделяющимся ароматом хвои

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Настой почек сосны I слива	л	75,0	—
Ароматный спирт померанцевой корки	л	25,0	0,07
Ароматный спирт апельсиновой корки	л	30,0	0,084
Ароматный спирт можжевельной ягоды	л	16,5	0,021
Коньяк	л	50,0	—
Портвейн	л	50,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	58,0	—
Колер	кг	4,0	—
Тартразин	кг	0,10	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Сосновые почки	кг	1,00	—
Померанцевая корка сушеная	кг	5,0	0,10
Апельсиновая корка сушеная	кг	6,0	0,12
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	кг	3,0	0,03
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	50,0	—
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	50,0	—
Сахар	кг	50,0	—
Колер	кг	4,0	—
Тартразин	кг	0,10	—

Получение настоя почек сосны приведено в табл. 6 приложения IV, ароматного спирта корки померанцевой, апельсиновой и можжевельной ягоды — в табл. 7.

18. «ДОНСКАЯ СТРЕМЕННОЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый с желтым оттенком
Цветность: по эталону № 9—40 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,300 \div 0,320$	Вкус слегка жгучий, горьковатый
	Аромат сложный, цветочный с оттенком меда

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой липового цвета I слива	л	160,0	0,0036
Настой цветов ромашки I слива	л	100,0	0,025
Коньяк	л	500,0	—
Колер	кг	5,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Липа сердцевидная (цветы)	кг	10,0	0,004
Ромашка лекарственная (цветы)	кг	7,0	0,028
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	500,0	—
Колер	кг	5,0	—

Получение настоев цветов липы и ромашки приведено в табл. 6 приложения IV.

19. «ДУШАНБИНСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 43% об.	Цвет светло-коричневый
Кислотность 0,3 г/100 мл	Вкус слегка жгучий, гармоничный
	Аромат округленный с выделяющимся ароматом базилика (райхона)

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой тмина (зиры) I и II слива	л	43,0	0,12
Настой базилика (райхона) I и II слива	л	43,0	—
Настой зверобоя I и II слива	л	60,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	115,0	—
Лимонная кислота	кг	30,0	—
Колер	кг	20,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 43%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Тмин — зира (плоды)	2,5	0,125
Базилик — райхон (семена)	2,5	—
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	4,0	—
Сахар	100,0	—
Лимонная кислота	30,0	—
Колер	20,0	—

Получение настоев тмина, базилика и зверобоя приведено в табл. 6 приложения IV.

20. «ЕРОФЕИЧ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 53 мм; по ФЭК при $\lambda=400$ нм и $S=5$ мм $D=0,250 \div 0,320$	Вкус слегка жгучий
	Аромат — сложный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Ерофеича» I и II слива	л	120,0	0,020
Колер	кг	7,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Мелисса лекарственная (листья, верхушки цветущих стеблей)	0,60	0,0006
Зверобой пронзенный (листья и цветы)	0,40	0,0004
Мята перечная (листья)	0,40	0,006

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	0,40	0,001
Тимьян обыкновенный (надземная часть)	0,20	0,0015
Донник лекарственный желтый (листья и верхушки цветущих стеблей, содержание кумарина 0,001 кг)	0,20	—
Мята курчавая — кудрявая (листья)	0,20	0,001
Майоран садовый (листья и цветы)	0,20	0,002
Первоцвет весенний — буквица белая (цветы и листья)	0,20	—
Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	0,20	0,0006
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	0,20	0,0008
Вахта трехлистная — трифоль (листья)	0,20	—
Кардобендикт (листья и верхушки цветущих стеблей)	0,40	—
Кардамон (плоды)	0,10	0,0045
Анис обыкновенный (плоды)	0,10	0,003

<b>Итого</b>	<b>4,0</b>	<b>0,0214</b>
Колер	7,0	

Получение настоя «Ерофейч» приведено в табл. 5 приложения IV.

### 21. «ЖВЕЮ» (рыбацкая)

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 47% об.	Цвет бесцветный Вкус слегка горький Аромат слегка пряный, тминный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт плодов тмина	240,0	0,75
Ароматный спирт апельсинового масла	100,0	0,56
Настой корицы I и II слива	16,0	0,007
Настой мускатного ореха I и II слива	3,2	0,050
Настой кардамона I и II слива	12,0	0,03
Сахарный сироп 65,8%-ный	185,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 47%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Тмин обыкновенный (плоды)	20,0	1,0
Апельсиновое масло	0,8	0,8
Корица (кора)	1,0	0,0075
Мускатный орех (плоды)	0,5	0,055
Кардамон (плоды)	0,7	0,032
Сахар	160,0	—

Получение ароматного спирта тмина и апельсинового масла приведено в табл. 7 приложения IV, настоя корицы, мускатного ореха и кардамона — в табл. 6.

### 22. «ЖИТОМИРСКАЯ АРОМАТНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Цветность: по эталону № 9 — 57 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,300 \div 0,320$	Цвет светло-коричневый Вкус мягкий Аромат березовых почек

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой березовой почки I слива	л	200,0	—
Настой зубровки I и II слива	л	256,0	0,14 (кумарин)
Ароматный спирт кориандра	л	12,0	0,028
Портвейн	л	300,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	173,0	—
Лимонная кислота	кг	2,0	—
Колер	кг	15,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Березовая почка	кг	6,0	—
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	8,0	0,16 (кумарин)
Кориандр посевной (плоды)	кг	4,0	0,040
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	300,0	—
Сахар	кг	150,0	—
Лимонная кислота	кг	2,0	—
Колер	кг	15,0	—

Получение настоя березовой почки, зубровки приведено в табл. 6 приложения IV, ароматного спирта кориандра — в табл. 7.

**23. «ЗВЕЙНИЕКУ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S=3$ мм $D = 0,170 \div 0,260$	Вкус слегка жгучий
	Аромат тмина

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт «Звейниску»	л	600,0	1,85
Ароматный спирт «Апельсиновый»	л	75,0	0,42
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	120,0	—
Колер	кг	10,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления ароматного спирта «Звейниску»		
Тмин обыкновенный (плоды)	48,8	2,44
Анис обыкновенный (плоды)	0,1	0,03
Кориандр посевной (плоды)	1,1	0,011

*Продолжение*

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Для приготовления ароматного спирта «Апельсиновый»

Апельсиновое масло	0,6	0,6
Сахар	104,0	—
Колер	10,0	—

Получение ароматных спиртов «Звейниску» и «Апельсиновый» приведено в табл. 7 приложения IV.

**24. «ЗВЕРОБОЙ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 40 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S=3$ мм $D = 0,220 \div 0,270$	Вкус горьковатый
	Аромат травы зверобоя

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Зверобоя» I и II слива	л	460,0	0,028
Колер	кг	7,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	—

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Для получения настоя Зверобой пронзенный (цветы и листья)	30,0	0,03 (кумарин)
Донник лекарственный желтый (листья и верхушки цветущих стеблей)	0,5	0,0025
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	0,5	0,0013

Итого	31,0	0,0313
Колер	7,0	

Получение настоя «Зверобоя» приведено в табл. 5 приложения IV.

## 25. «ЗОЛОТОЙ РОГ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 35% об.  
Цветность по ФЭК при  $\lambda = 413$  нм и  $S = 3$  мм  $D$  не менее 0,600

Цвет темно-коричневый с красноватым оттенком  
Вкус жгуче-горький с привкусом экстракта элеутерококка  
Аромат с оттенком ягод лимонника

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Экстракт элеутерококка МРТУ 18/101—65	л	200,0	—	—
Спиртованный сок лимонника	л	80,0	—	4,0
Настой семян лимонника	л	20,0	0,012	—
Мед	кг	50,0	—	37,5
Колер	кг	30,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%		

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Экстракт элеутерококка	л	200,0	—
Лимонник (ягода свежая)	кг	92,0	—
Лимонник (семя)	кг	0,6	0,013
Мед натуральный	кг	50	—
Колер	кг	30	—

Получение спиртованного сока лимонника и качественные показатели приведены в табл. 1 и 2 приложения IV, настой семян лимонника — в табл. 5.

## 26. «ЗУБРОВКА»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 40% об.  
Цветность: по эталону № 12—00—46 мм; по ФЭК при  $\lambda = 413$  нм и  $S = 3$  мм  $D$  не менее 0,150

Цвет зеленовато-желтый  
Вкус слегка жгучий  
Аромат травы зубровки (кумарина)

## Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Настой зубровки I и II слива	л	800,0
Тартразин	кг	0,15
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	25,0
Тартразин	0,15

Получение настоя зубровки приведено в табл. 5 приложения IV.

## 27. «ИНЕРКА»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 40% об.  
Цветность по эталону № 9—25 мм

Цвет коричневый  
Вкус жгучий  
Аромат сложный

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Инерка» I и II слива	л	516,0	0,045
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	58,0	—
Колер	кг	5,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя «Инерка»		
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	25,0	0,025
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	2,0	0,005
Донник лекарственный (листья и верхушки цветущих стеблей)	2,0	—
Мята кудрявая (листья)	3,5	0,017
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	0,5	0,002
Липовый цвет	1,0	0,0004
Березовые почки	0,5	—
<b>Итого</b>	<b>34,5</b>	<b>0,0494</b>
Сахар	50,0	—
Колер	5,0	—

Получение настоя «Инерка» приведено в табл. 5 приложения IV.

**28. «КАЗАЧЬЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 40 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,260 \div 0,440$	Вкус слегка жгучий
	Аромат сложный, округленный со слегка выделяющимся тоном ромашки и ванили

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Настой липового цвета I слива	160,0	0,0036
Настой цветов ромашки I слива	100,0	0,025
Яблочный спирт годичной выдержки	500,0	—
Ванилин 1:10	0,03	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	58,0	—
Колер, кг	10,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Липа сердцевидная (цветы)	кг	10,0	0,004
Ромашка лекарственная (цветы)	кг	7,0	0,028
Сахар	кг	50,0	—
Яблочный спирт годичной выдержки	л	500,0	—
Ванилин	кг	0,003	—
Колер	кг	10,0	—

Получение настоев липового цвета и цветов ромашки приведено в табл. 6 приложения IV.

**29. «КЕДРОВКА»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет желтовато-золотистый
Цветность по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D$ не менее 0,200	Вкус слегка жгучий с привкусом кедрового ореха
	Аромат, свойственный запаху кедра

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Настой кедрового ореха I слива	754,0	—
Настой «Хвойный экстракт» I слива	182,0	0,269
Настой левзеи I слива	60,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	35,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Кедровый орех	58,0	—
Шелуха кедровых шишек	14,0	0,280
Левзея сафлоровидная (маралий корень)	4,6	—
Сахар	30,0	—

Получение настоев кедрового ореха, «Хвойный экстракт» и левзеи приведено в табл. 5 приложения IV.

### 30. «КОЛОС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный Вкус мягкий с сахарным прикусом Аромат ржаных сухарей

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт ржаных сухарей	л	500,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	12,0
Дикарбонат натрия	кг	1,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Ржаные сухари	50,0
Сахар	10,0
Дикарбонат натрия	1,0

Получение ароматного спирта ржаных сухарей приведено в табл. 7 приложения IV.

### 31. «КОСТРОМСКАЯ БРУСНИЧНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% об. Экстракт 2,2 г/100 мл Кислотность 0,40 г/100 мл Цветность по эталону № 3 — 32 мм	Цвет красный Вкус брусники с легкой горечью Аромат плодово-ягодный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Брусничный морс I и II слива	л	4482,0	179,2
Рябиновый морс I и II слива	л	430,0	41,8
Коньяк	л	600,0	—
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	кг	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%	—

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Брусника	кг	2039,0
Рябина сушеная	кг	93,0
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	600,0

Получение брусничного и рябинового морсов и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV.

### 32. «КУБАНСКАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный Вкус слегка жгучий Аромат цитрусовый

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт лимонной корки	л	50,0	0,140
Ароматный спирт померанцевой корки	л	27,0	0,078
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	60,0	—
Лимонная кислота	кг	0,150	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	—

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
<del>Лимонная кислота</del>	<del>23,992</del>	
Лимонная корка сушеная	10,0	0,200
Померанец (корка сушеная)	5,5	0,110
Сахар	52,0	—
Лимонная кислота	0,15	—

Получение ароматных спиртов лимонной и померанцевой корки приведено в табл. 7 приложения IV.

### 33. «КУРСКАЯ БЕЛАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный Вкус слегка жгучий Аромат — сложный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт «Курской белой»	л	30,0
Эссенции		
ромовая	кг	0,130
земляничная	кг	0,130
пуншевая	кг	0,080
медовая	кг	0,130
малиновая	кг	0,080
крыжовниковая	кг	0,048
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	15,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Для получения ароматного спирта

Свежие цветы		Эссенции	
розы	1,0	ромовая	0,130
акации белой	0,5	земляничная	0,130
черемухи	0,5	пуншевая	0,080
липы	0,4	медовая	0,130
Ирис флорентийский (корневище)	0,06	малиновая	0,08
		крыжовниковая	0,048
		Сахар	13,0

Получение ароматного спирта «Курской белой» приведено в табл. 8 приложения IV.

### 34. «ЛАСИТЕ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об. Цветность: по эталону № 9 — 50 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,515 \div 0,570$	Цвет светло-коричневый Вкус горьковатый Аромат округленный

212

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Ласите» I и II слива	л	1120,0	0,63
Колер	кг	2,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Померанцевая корка сушеная	24,30	0,486
Валериана лекарственная (корни и корневища)	0,83	0,007
Корица (кора)	0,35	0,0026
Померанец (плод незрелый — померанцевый орех)	2,97	0,030
Калган (корневище)	0,28	0,0028
Мускат <sup>1</sup> (оболочка плодов — цвет)	0,70	0,0595
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,14	0,0224
Кардамон (плоды)	0,07	0,0032
Бальзамные почки	0,07	—
Липа сердцевидная (цветы)	13,04	0,0052
Шиповник (плоды)	4,20	—
Дягиль аптечный (корневище, корни)	0,07	0,0003
Дуб (плоды — желуди)	8,34	—
Аир болотный (корневище)	0,42	0,010
Мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	4,21	0,0042
Черная смородина (почки)	1,38	—
Хвощ (надземная часть)	4,20	—
Лимонная корка сушеная	1,38	0,027
Мята курчавая — кудрявая (листья)	0,83	0,00415
Черника сушеная	4,21	—
<b>Итого</b>	<b>72,0</b>	<b>0,664</b>

Колер

2,0

—

<sup>1</sup> См. рецептуру ликера «Бенедиктин».

Получение настоя «Ласите» приведено в табл. 5 приложения IV.

213



### 35. «ЛИЕТУВИШКА КРИСТАЛИНЕ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет бесцветный Вкус мягкий без постороннего привкуса Аромат характерный водочный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	46,0
Мед	кг	5,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Сахар	40,0
Мед натуральный	5,0

Примечание. Мед предварительно растворяют в теплой воде.

### 36. «ЛИМОННАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Цветность: по эталону № 16—03—30 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 10$ мм $D = 0,240 \div 0,290$	Цвет лимонно-желтый Вкус слегка жгучий Аромат лимона

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт лимонной корки	л	336,0	1,9
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	100,0	—
Тартразин	кг	0,10	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

214 част. лим. корки 23,9 гсм. от 99.6см!

### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Лимонная корка свежая	112,0	2,52
Сахар	87,0	—
Тартразин	0,10	—

Получение ароматного спирта лимонной корки приведено в табл. 7 приложения IV.

### 37. «ЛИМОННАЯ» (КРЕПОСТЬ 35%)

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% об. Кислотность 0,2 г/100 мл	Цвет светло-желтый Вкус мягкий, округленный Аромат округленный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Настой лимонной корки	л	100,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	115,0
Лимонная кислота	кг	20,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Настой лимонной корки	л	100,0
Сахар	кг	100,0
Лимонная кислота	кг	20,0

Для приготовления настойки используют готовый настой лимонной корки.

### 38. «МЯТНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-зеленый
Цветность по эталону № 17 — 01—35 мм	Вкус охлаждающий Аромат мяты

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт «Мятной настойки»	л	175,0	0,50
Индигокармин (паста)	кг	0,30	—
Тартразин	кг	0,10	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения ароматного спирта		
Мята перечная (листья)	30,0	0,450
Тмин обыкновенный (плоды)	5,0	0,250
Итого	35,0	0,700
Индигокармин (паста)	0,3	—
Тартразин	0,10	—

Получение ароматного спирта «Мятной настойки» приведено в габл. 7 приложения IV.

### 39. «ОМСКАЯ ГОРЬКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет коричневый
Цветность: по эталону № 6 — 00—25 мм, по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,350 \div 0,400$	Вкус жгуче-горьковатый Аромат хвой сосны

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Настой хвой сосны I слива	л	256,0
Настой брусничного листа I слива	л	240,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	92,0
Колер	кг	39,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Хвоя сосны	32,0	Сахар	80,0
Брусничный лист	20,5	Колер	39,0

Получение настоев хвой сосны и брусничного листа приведено в табл. 5 приложения IV.

### 40. «ОХОТНИЧЬЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет темно-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 23 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,400 \div 0,500$	Вкус пряный Аромат сложный, пряный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт «Охотничьей настойки»	л	1200,0	2,93
Портвейн	л	200,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	58,0	—
Колер	кг	25,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения ароматного спирта			
Имбирь (корневище)	кг	20,0	0,20
Калган (корневище)	кг	10,0	0,10
Дягиль аптечный (корневище, корни)	кг	10,0	0,05
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	10,0	1,60
Перец черный (плоды)	кг	3,0	0,06
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	кг	2,0	0,02
Перец стручковый красный (плоды)	кг	2,0	—
Кофе (плоды)	кг	20,0	—
Бадьян — анис звездчатый (плоды)	кг	10,0	0,60
Лимонная корка сушеная	кг	30,0	0,60
Апельсиновая корка сушеная	кг	34,0	0,68

Итого 151,0 3,910

Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	200,0	—
Сахар	кг	50,0	—
Колер	кг	25,0	—

Получение ароматного спирта «Охотничьей настойки» приведено в табл. 7 приложения IV.

**41. «ПЕРЕЯСЛАВСКАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=10$ мм $D=0,430 \div 0,480$	Вкус слегка жгучий, гармоничный
	Аромат округленный без выделения отдельных ингредиентов

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой березовых почек I слива	л	192,0	—
Настой зубровки I и II слива	л	200,0	—
Настой липового цвета I слива	л	50,0	0,0010

Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт плодов кориандра	л	20,0	0,047
Портвейн	л	300,0	—
Лимонная кислота	кг	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	115,0	—
Коньяк	л	200,0	—
Колер	кг	15,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
--------------	-------------------	------------	------------------------------

Для получения настоев			
Березовые почки	кг	6,0	—
Зубровка душистая (наземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	6,25	—
Липа (цветы)	кг	3,1	0,0012
Для получения ароматного спирта			
Кориандр посевной (плоды)	кг	6,7	0,067
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	300,0	—
Лимонная кислота	кг	1,0	—
Сахар	кг	100,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	200,0	—
Колер	кг	25,0	—

Получение настоев приведено в табл. 6 приложения IV, ароматного спирта — в табл. 7.

**42. «ПЕРЦОВКА»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 35% об.	Цвет темно-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 17 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,450 \div 0,600$	Вкус жгучий, горький
	Аромат слегка пряный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Перцовки» I и II слива с содержанием капсаицина 70 г	л	288,0	0,50
Колер	кг	30,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 35%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Перец стручковый красный (плоды с содержанием капсаицина 80 г)	10,0	—
Перец черный (плоды)	4,0	0,080
Кубеба (плоды)	4,0	0,480
Итого	18,0	0,560
Колер	30,0	

Получение настоя «Перцовка» приведено в табл. 5 приложения IV.

43. «ПЕТРОВСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 32 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,280 \div 0,340$	Вкус слегка жгучий
	Аромат водки и ржаных сухарей

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт сухарей	л	900,0
Коньяк	л	500,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	50,0
Колер	кг	8,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Сухари ржаные	кг	200,0
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	500,0
Сахар	кг	44,0
Колер	кг	8,0

Получение ароматного спирта сухарей приведено в табл. 7 приложения IV. Настойку можно готовить на настое сухарей. Технологию приготовления настоя см. в табл. 5 приложения IV «Волжская особая».

44. «ПОЛЕССКАЯ ОСОБАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,300 \div 0,360$	Вкус мягкий с привкусом травы тимьяна
	Аромат сложный с выделяющимся ароматом тимьяна

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой тимьяна I и II слива	л	48,0	0,023
Настой коры дуба I и II слива	л	17,0	—
Настой зубровки I и II слива	л	256,0	—
Ароматный спирт кориандрового семени	л	12,0	0,0280
Портвейн	л	400,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	115,0	—
Лимонная кислота	кг	2,0	—
Колер	кг	15,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Тимьян обыкновенный (надземная часть)	кг	3,4	0,025
Дуб (кора)	кг	3,0	—
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	8,0	—
Кориандр посевной (плоды)	кг	4,0	0,040
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	400,0	—
Лимонная кислота	кг	2,0	—
Сахар	кг	100,0	—
Колер	кг	15,0	—

Получение настоев тимьяна, коры дуба, зубровки приведено в табл. 6 приложения IV, ароматного спирта кориандра — в табл. 7.

**45. «ПОМЕРАНЦЕВАЯ» (БЕСЦВЕТНАЯ)**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный Вкус слегка жгучий Аромат померанца

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт померанцевой корки	120,0	0,34
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Померанец (корка сушеная)	24,0	0,48

Получение ароматного спирта померанцевой корки приведено в табл. 7 приложения IV.

**46. «ПОМЕРАНЦЕВАЯ» (ЖЕЛТАЯ)**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Цветность по эталону № 11—65 мм	Цвет бледно-желтый Вкус слегка жгучий Аромат померанца

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой померанцевого ореха I и II слива	л	53,0	0,067
Померанцевое масло 1 : 10	л	4,0	0,4
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	75,0	—
Колер	кг	2,0	—
Тартазин	кг	0,05	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Померанец (плод незрелый — померанцевый орех)	7,0	0,07
Померанцевое масло	0,4	0,4
Сахар	65,0	—
Колер	2,0	—
Тартазин	0,05	—

Получение настоя померанцевого ореха приведено в табл. 6 приложения IV.

**47. «РУССКИЙ СУВЕНИР»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Общий экстракт 8,0 г/100 мл Общий сахар 6,4 г/100 мл Кислотность 0,45 г/100 мл Цветность по эталону № 9—16 мм	Цвет коричневый с красноватым оттенком Вкус слегка жгучий с легкой горечью Аромат фруктовый

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Рябиновый морс I и II слива	л	1000,0	97,0
Брусничный спиртованный сок	л	2105,0	162,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	614,0	534,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,45 г/100 мл)	кг	5,0	5,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Рябина сушеная	217,0	Сахар	534,0
Брусника	2288,0	Лимонная кислота	5,0

Получение рябинового морса, брусничного спиртованного сока и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV.

48. «СЛАВУТИЧ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Цветность: по эталону № 9—57 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=10$ мм $D=0,480 \div 0,540$	Цвет светло-коричневый Вкус слегка жгучий, горький Аромат округленный без выделения аромата отдельных ингредиентов

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Славутич» I слива	л	45,0	0,03
Коньяк	л	40,0	—
Перуанское масло 1 : 10	л	1,0	0,10
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	57,0	—
Колер	кг	15,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления настоя Зверобой пронзенный (цветы и листья)	кг	0,3	0,0003
Кориандр посевной (плоды)	кг	0,3	0,003
Кардамон (плоды)	кг	0,2	0,009
Мускатный орех (плоды)	кг	0,2	0,023
Шиповник (плоды)	кг	0,8	—
Березовые почки	кг	5,0	—
Тимьян ползучий — чабрец (листья и цветы)	кг	0,2	0,0006
Итого		7,0	0,0350

Коньяк крепостью 40—42% об.	л	40,0	—
Перуанское масло	кг	0,10	0,10
Сахар	кг	50,0	—
Колер	кг	15,0	—

Получение настоя «Славутич» приведено в табл. 5 приложения IV.

49. «СЛАВЯНСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об. Цветность по эталону № 9 — 25 мм	Цвет коричневый Вкус слегка жгучий с привкусом коньяка Аромат сложный, округленный без выделения отдельных ингредиентов

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой «Зверобоя» I и II слива	л	200,0	0,012	—
Яблочный спиртованный сок	л	1000,0	—	88,0
Рябиновый морс I и II слива	л	200,0	—	19,4
Коньяк	л	1000,0	—	—
Ванилин 1 : 10	л	0,1	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	50,0	—	44,0
Колер	кг	8,0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя «Зверобоя»			
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	кг	13,0	0,013
Донник лекарственный желтый (листья и верхушки цветущих стеблей)	кг	0,22	0,001кг кумарина
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	кг	0,2	0,0007
Яблоки	кг	1087,0	—
Рябина сушеная	кг	43,3	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	1000,0	—
Ванилин	кг	0,01	—
Сахар	кг	44,0	—
Колер	кг	8,0	—

Получение настоя «Зверобоя» приведено в табл. 5 приложения IV, яблочного спиртованного сока, морса рябины и качественные показатели — в табл. 1, 2, 3 и 4.

50. «СОВЕТСКИЙ РОМ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет от светлого до темно-коричневого с золотым оттенком
Общий экстракт 2,16 г/100 мл	Вкус характерный ромовый, слегка жгучий
Общий сахар 2,0 г/100 мл	Аромат специфический, ромовый
Цветность по ФЭК при $\lambda = 400$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,140 \div 0,180$	

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг
Спирт ромовый крепостью не ниже 48% об.	л	7030,0	—
Черносливовый морс I слива	л	200,0	36,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	207,0	180,0
Колер	кг	12,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Спирт ромовый 5-летней выдержки 48%-ный	л	7030,0
Чернослив	кг	115,0
Сахар	кг	180,0
Колер	кг	12,0

Подготовку ромового спирта см в приложении II.

51. «СТАРКА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 43% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 30 мм; по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,300 \div 0,350$	Вкус слегка жгучий
	Аромат сложный с выделяющимся ароматом коньяка

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Настой «Старки» I слива	л	240,0
Портвейн	л	1000,0
Коньяк	л	500,0
Ванилин 1 : 10	л	0,1
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	100,0
Колер	кг	9,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 43%

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Для получения настоя		
Листья яблонь Розмарин	кг	22,0
Листья груш Александр Бера	кг	8,0
Портвейн белый крепостью 18—19% об.	л	1000,0
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	500,0
Ванилин	кг	0,01
Сахар	кг	87,0
Колер	кг	9,0

Примечание. Листья яблонь и груш рекомендуется предварительно промыть проточной водой.

Получение настоя «Старки» приведено в табл. 5 приложения IV.

### 52. «СТАРОКИЕВСКАЯ»

Физико-химические показатели  
Крепость 40% об.  
Цветность: по эталону № 10—  
50 мм; по ФЭК при  $\lambda=400$  нм  
и  $S=10$  мм  $D=0,350 \div 0,380$

Органолептические показатели  
Цвет светло-коричневый  
Вкус слегка жгучий, гармонич-  
ный  
Аромат округленный без выде-  
ления аромата отдельных ин-  
гредиентов

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой чабреца I и II слива	л	11,0	0,0015
Настой зубровки I и II слива	л	200,0	—
Ароматный спирт кориандрового се- мени	л	11,0	0,025
Портвейн	л	400,0	—
Коньяк	л	200,0	—
Лимонная кислота	кг	2,0	—
Ванилин 1 : 10	л	0,10	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	115,0	—
Колер	кг	7,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на кре- пость купажа 40%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоев			
Гимьян ползучий — чабрец (листья и цветы)	кг	0,5	0,002
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листья- ми)	кг	6,2	—
Для получения ароматно- го спирта			
Кориандровое семя	кг	3,5	0,035
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	200,0	—
Портвейн белый крепостью 18— 19% об.	л	400,0	—
Ванилин	кг	0,01	—
Сахар	кг	100,0	—
Колер	кг	7,0	—
Лимонная кислота	кг	2,0	—

Получение ароматного спирта кориандрового семени приведено  
в табл. 7 приложения IV, настоев чабреца и зубровки — в табл. 6.

### 53. «СТРИЖАМЕНТ»

Физико-химические показатели  
Крепость 40% об.

Органолептические показатели  
Цвет коричневый  
Вкус жгучий, пряный  
Аромат сложный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой «Стрижамент» I и II слива	л	232,0	0,0544	—
Яблочный спиртованный сок	л	1000,0	—	88,0
Коньяк	л	400,0	—	—
Колер	кг	9,0	—	—
Спирт этиловый ректифицирован- ный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость ку- пажа 40%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя			
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	кг	2,0	0,002
Мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	кг	2,0	0,002
Мята перечная (листья)	кг	3,0	0,045
Донник лекарственный (листья и вер- хушки цветущих стеблей)	кг	2,0	0,01
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	кг	1,0	0,0025
Тысячелистник обыкновенный (вер- хушки цветущих стеблей)	кг	0,5	0,0015
Польнь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	0,5	0,002
Дягиль аптечный (корни)	кг	2,0	0,01
Дубовая стружка	кг	2,0	—
Иссоп обыкновенный (надземная часть)	кг	0,5	0,00275
Итого		15,5	0,07775
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	400,0	—
Яблоки	кг	1087,0	—
Колер	кг	9,0	—



Получение настоя «Стрижамент» приведено в табл. 5 приложения IV, яблочного спиртованного сока и качественные показатели — в табл. 1 и 2.

#### 54. «СУРХАН»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет от светло-золотистого до темно-золотистого
Общий экстракт 3,5 г/100 мл	Вкус мягкий, жгучий с тоном рома
Общий сахар 3,0 г/100 мл	Аромат специфический рома
Цветность: по эталону № 11—30 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,140 \div 0,180$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Спирт ромовый крепостью не ниже 48% об.	л	2333,0	—
Черносливовый морс I и II слива	л	1000,0	120,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	265,0	230,0
Ванилин 1:10	л	5,0	—
Колер	кг	5,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Ромовый спирт 48% (однолетней выдержки)	л	2333,0
Чернослив	кг	160,0
Сахар	кг	230,0
Ванилин	кг	0,5
Колер	кг	5,0

Получение черносливового морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, подготовка ромового спирта — в приложении II.

#### 55. «ТАЕЖНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет бесцветный
	Вкус слегка жгучий
	Аромат хвои сосны слабый

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Настой хвои сосны I слива	л	30,0
Ароматный спирт хвои сосны	л	88,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	57,5
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Хвои сосны	25,0
Сахар	50,0

Получение настоя и ароматного спирта хвои сосны приведено в табл. 8 приложения IV.

#### 56. «ТРЕЕС ДЕВИНЕРИОС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет темно-коричневый
Цветность: по эталону № 9—25 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=8$ мм $D=0,280 \div 0,300$	Вкус слегка жгучий
	Аромат — сложный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Треес девинериос» I и II слива	л	200,0	0,50
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	58,0	—
Колер	кг	20,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Имбирь (корневище)	1,0	0,010
Перец черный (плоды)	1,0	0,020
Перец стручковый красный (плоды)	1,0	—
Перец душистый (плоды)	1,0	0,030
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,5	0,080
Кардамон (плоды)	0,5	0,023
Мускатный орех (плоды)	0,5	0,055
Мускат <sup>1</sup> (оболочка плодов — цвет)	1,0	0,085
Апельсиновая корка сушеная	1,0	0,020
Корица (кора)	1,0	0,0075
Тмин обыкновенный (плоды)	0,5	0,025
Кориандр посевной (плоды)	1,0	0,010
Бадьян — анис звездчатый (плоды)	1,0	0,060
Крушина (кора)	1,0	—
Анис обыкновенный (плоды)	0,5	0,015
Ваниль (плоды)	1,0	—
Чернушка (плоды)	1,0	0,0050
Ревень (корень, корневище)	1,0	—
Аир болотный (корневище)	1,0	0,025
Померанец (плод незрелый — померанцевый орех)	1,0	0,010
Калган (корневище)	1,0	0,010
Дягиль аптечный (корневище и корни)	1,0	0,005
Лимонная корка сушеная	1,0	0,020
Горечавка желтая (корень)	1,0	—
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	1,0	—
Валериана лекарственная (корневища и корни)	0,10	0,0008
Можжевельник обыкновенный (шишкоягода)	1,0	0,010
<b>Итого</b>	<b>23,6</b>	<b>0,516</b>
Сахар	50,0	—
Колер	20,0	—

<sup>1</sup> См. рецептуру ликера «Бенедиктин».

Получение настоя приведено в табл. 5 приложения IV.

57. «УКРАИНСКАЯ С ПЕРЦЕМ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 40% об.  
Цветность по ФЭК при  $\lambda =$   
 $= 413 \text{ нм}$  и  $S = 10 \text{ мм}$   $D =$   
 $= 0,330 \div 0,380$

Цвет золотисто-желтый  
Вкус слегка жгучий  
Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт красного перца	л	100,0
Колер	кг	2,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Перец стручковый красный (плоды)	кг	20,0
Перец стручковый красный — для внесения в бутылки	тыс. шт	40,0
Колер	кг	2,0

Получение ароматного спирта красного перца приведено в табл. 7 приложения IV.

Подготовка и обработка стручков красного перца для внесения в бутылки приведены в приложении II.

58. «УРАЛЬСКАЯ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 40% об.  
Цветность по эталону № 9 —  
30 мм

Цвет светло-коричневый  
Вкус жгучий  
Аромат смородинового листа и коньяка

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой смородинового листа I слива	л	400	—
Настой гвоздики I и II слива	л	28	0,27
Коньяк	л	320	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	50	—
Колер	кг	19	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Черная смородина (лист сушеный)	кг	40	—
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветков)	кг	1,75	0,280
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	320,0	—
Сахар	кг	44,0	—
Колер	кг	19,0	—

Получение настоя смородинового листа и гвоздики приведено в табл. 6 приложения IV.

**59. «ЧЕРНИГОВСКАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность: по эталону № 9 — 57 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,220 \div 0,270$	Вкус мягкий
	Аромат свежих почек черной смородины

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт «Черниговской»	л	220,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	230,0
Лимонная кислота	кг	0,2
Колер	кг	15,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Для получения ароматного спирта

Свежие ветки черной смородины	50,0
Или сушеные ветки черной смородины	40,0
Кориандр посевной (плоды)	4,0
Сахар	200,0
Лимонная кислота	0,2
Колер	15,0

Примечание. Ветки черной смородины с нераспустившимися почками заготавливают весной или осенью после опадения листа (одно-двухгодичные) и высушивают в тени.

Получение ароматного спирта «Черниговской» приведено в табл. 7 приложения IV.

**60. «ЮБИЛЕЙНАЯ»**

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет бесцветный
	Вкус слегка жгучий
	Аромат с оттенком меда

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт пшеничных сухарей	л	240,0
Мед	кг	30,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%

**Расход ингредиентов на 1000 дал, кг**

Пшеничные сухари	70,0
Мед натуральный	30,0

Примечание. Сортировку приготавливают крепостью 45,2% об. и перемешивают в течение 20 мин, после чего задают мед, растворенный в воде при постоянном перемешивании. После добавления меда сортировку пропускают через активный уголь, а затем добавляют ароматный спирт сухарей.

Получение ароматного спирта сухарей приведено в табл. 7 приложения IV.

### 61. «ЮБИЛЕЙНАЯ ОСОБАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность: по эталону № 10—42 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=3$ мм $D=0,180 \div 0,220$	Вкус слегка жгучий
	Аромат сложный с оттенком меда

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Коньяк	л	500,0
Мед	кг	100,0
Колер	кг	15,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	500,0
Мед натуральный	кг	100,0
Колер	кг	15,0

### 62. «ЯРЕМЧА»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 40% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D$ не менее 0,345	Вкус слегка жгучий, гармоничный
	Аромат округленный без выделения отдельных ингредиентов

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт веток черной смородины	л	175,0	—
Ароматный спирт кориандрового семени	л	15,0	0,035

Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой чабреца I и II слива	л	3,0	0,0004
Настой майорана I и II слива	л	3,0	0,0009
Настой шалфея мускатного I слива	л	5,0	0,009
Настой дубовой коры I и II слива	л	10,0	—
Настой зверобоя I и II слива	л	10,0	0,00027
Лимонная кислота	кг	0,2	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	92,0	—
Колер	кг	15,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Ветки черной смородины	35,0	—
Кориандр посевной (плоды)	5,0	0,05
Шалфей мускатный (надземная часть)	1,0	0,015
Чабрец (надземная часть)	0,15	0,0006
Майоран садовый (цветы и листья)	0,1	0,001
Дубовая кора	0,33	—
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	0,33	0,0003
Лимонная кислота	0,2	—
Сахар	80,0	—
Колер	15,0	—

Получение ароматных спиртов веток черной смородины и кориандрового приведено в табл. 7 приложения IV, настоев чабреца, шалфея мускатного — в табл. 6, дубовой коры, зверобоя, майорана — в табл. 5.

## XII. БАЛЬЗАМЫ

### 1. «БАЛЬЗАМ РИЖСКИЙ ЧЕРНЫЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет черный с коричневым оттенком
Общий экстракт 12,7 г/100 мл	Вкус горький с легким привкусом жженого сахара
	Аромат сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой бальзама I слива	л	400,0	0,26	—
Малиновый морс I и II слива	л	920,0	—	31,3
Черничный морс I и II слива	л	214,0	—	24,4
Коньяк	л	400,0	—	—
Бальзамное перуанское масло	кг	1,0	1,0	—
Медовая эссенция	кг	1,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	345,0	—	300,0
Колер	кг	1300,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

**Расход ингредиентов на 1000 дал**

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя «Бальзама»			
Горечавка (корень)	кг	4,0	—
Арника горная (цветы)	кг	1,6	0,008
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	3,0	0,012
Имбирь (корневище)	кг	2,4	0,024
Валериана лекарственная (корни и корневища)	кг	2,0	0,016
Мята курчавая (листья)	кг	2,5	0,013
Мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	кг	2,0	0,002
Аир болотный (корневища)	кг	2,0	0,05
Липа сердцевидная (цветы)	кг	1,6	0,0006
Дуб зимний (кора)	кг	1,6	—
Перец черный (плоды)	кг	1,2	0,024
Померанец (корка сушеная)	кг	1,2	0,024
Вахта трехлистная—трифоль (листья)	кг	1,0	—
Мускат (плоды — орех)	кг	1,0	0,11
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	кг	1,5	0,0015
<b>Итого</b>		<b>28,6</b>	<b>0,285</b>
Малина	кг	446,0	—
Черника сушеная	кг	56,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	400,0	—

*Продолжение*

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Бальзамное перуанское масло	кг	1,0	—
Медовая эссенция	кг	1,0	—
Колер	кг	1300,0	—
Сахар	кг	300,0	—

Примечание. Разрешается замена малинового морса I и II слива спиртованным малиновым соком, малиновым сиропом, малиновым экстрактом, малиновым десульфитированным соком с соответствующим пересчетом по общему экстракту малинового морса.

Получение малинового, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, получение настоя бальзама — в табл. 5.

**2. «БЕЛОРУССКИЙ»**

Физико-химические показатели — Органолептические показатели

Крепость 40% об.  
Общий экстракт 26 г/100 мл

Цвет черный с коричневым оттенком  
Вкус мягкий, горьковатый, слегка охлаждающий  
Аромат сложный, округленный со слегка выделяющимся ароматом прополиса

**Купаж на 1000 дал**

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Морс чернослива I и II слива	л	3000,0	—	360,0
Морс шиповника I и II слива	л	1185,0	—	64,0
Мед	кг	500,0	—	375,0
Настой зверобоя I и II слива	л	267,0	0,016	—
Настой липового цвета I и II слива	л	240,0	0,004	—
Настой кофе I и II слива	л	120,0	—	—
Настой дубровки I и II слива	л	200,0	—	—
Настой полыни I и II слива	л	120,0	0,019	—
Настой петрушки I и II слива	л	90,0	0,004	—
Настой донника I и II слива	л	60,0	—	—
Настой мяты I и II слива	л	110,0	0,10	—

## Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой калганового корня I и II слива	л	160,0	0,103	—
Настой корицы I и II слива	л	120,0	0,053	—
Настой гвоздики I и II слива	л	80,0	0,760	—
Настой ванили I и II слива	л	82,0	—	—
Настой имбиря I и II слива	л	60,0	0,038	—
Настой сосновых почек I и II слива	л	40,0	—	—
Настой лимонной корки I и II слива	л	80,0	0,317	—
Настой душистого перца I и II слива	л	80,0	0,135	—
Настой бадьяна I и II слива	л	80,0	0,260	—
Настой прополиса I и II слива	л	240,0	—	—
Колер	кг	2400,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 40%		

## Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Чернослив	780,0	—
Шиповник	158,0	—
Мед натуральный	500,0	—
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	17,8	0,018
Липовый цвет	11,4	0,0045
Кофе (плоды)	8,0	—
Дубровка (корень)	35,6	—
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	5,2	0,021
Петрушка (корень)	5,6	0,0045
Донник лекарственный (листья и верхушки цветущих стеблей)	3,8	—
Мята перечная (листья)	5,6	0,110
Калган (корневище)	10,8	0,108
Корица (кора)	7,6	0,057
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	5,0	0,800
Ваниль (плоды)	4,8	—
Имбирь (корневище)	3,6	0,036
Сосновые почки	2,4	—
Лимонная корка свежая	18,8	0,430

## Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Перец душистый (плоды)	5,0	0,150
Бадьян (плоды)	4,56	0,250
Прополис	27,0	—
Колер	2400,0	—

Примечание. Свежую лимонную корку допускается заменить ароматным спиртом лимонного масла с учетом содержания эфирного масла.

Получение морсов чернослива и шиповника и качественные показатели приведены в табл. 3 и 4 приложения IV, настоев бадьяна, петрушки, зверобоя, полыни, перца душистого, корицы, мяты перечной, калгана, гвоздики, лимонной корки, ванили и имбиря — в табл. 6, настоя дубровки, липового цвета, донника, прополиса, сосновых почек и кофе — в табл. 5.

## 3. «ЕНИСЕЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет темно-коричневый
Общий экстракт 13,5 г/100 мл	Вкус слегка горький
	Аромат сложный

## Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой бальзама I и II слива	л	490,0	0,061
Розовое масло 1 : 10	л	0,5	0,05
Лимонное масло 1 : 10	л	0,4	0,04
Настой рогов маралов (панты)	л	45,0	—
Коньяк	л	200,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	500,0	—
Лимонная кислота	кг	0,35	—
Колер	кг	900,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
--------------	-------------------	------------	------------------------------

Для получения настоя бальзама

Эвкалипт (листья)	кг	0,5	0,007
Левзея сафлоровидная (корень)	кг	2,0	—
Калган (корневище)	кг	1,0	0,01
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	кг	1,0	0,0025
Бадьян — анис звездчатый (плоды)	кг	0,5	0,030
Укроп пахучий (плоды)	кг	0,5	0,015
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	0,5	0,002
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	0,5	—
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	кг	0,5	0,0005
Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	кг	0,5	0,0015
Донник лекарственный (листья и верхушки цветущих стеблей)	кг	0,5	—
Кориандр посевной (плоды)	кг	1,00	0,010
Хвощ полевой	кг	1,0	—
Дягиль аптечный (корни, корневище)	кг	0,3	0,0015
Черемуха (плоды сушеные)	кг	5,0	—
Чай черный байховый	кг	1,0	—

Итого 16,3 0,008

Консервированные рога маралов (панты)	кг	5,0	
Розовое масло	кг	0,05	
Лимонное масло	кг	0,04	
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	200,0	
Лимонная кислота	кг	0,35	
Сахар	кг	435,0	
Колер	кг	900,0	

Получение настоя бальзама приведено в табл. 5 приложения IV.

4. «КАЗАХСКИЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 42% об.  
Общий экстракт 7,5 г/100 мл

Цвет темно-коричневый  
Вкус слегка горький  
Аромат сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Сбщий экстракт, кг
Настой бальзама I и II слива	л	800,0	0,24	—
Барбарисовый морс I и II слива	л	1440,0	—	60,5
Морс облепихи I и II слива	л	6,0	—	0,22
Морс рябины черноплодной I и II слива	л	23,0	—	1,2
Черносмородиновый спиртованный сок	л	700,0	—	52,5
Шалфейное масло	кг	0,5	0,5	—
Мятное перечное масло	кг	0,5	0,5	—
Эссенция ромовая	кг	1,0	—	—
Колер	кг	800 0	—	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 42%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Для получения настоя бальзама

Пустырник обыкновенный (трава)	0,5	—
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	1,5	0,0015
Арника горная (цветочные корзинки)	0,5	0,0025
Ревень тенгутский (корни и корневища)	1,0	—
Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	1,0	0,003
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	0,5	0,002
Кориандр посевной (плоды)	2,0	0,020
Боярышник кроваво-красный (плоды)	5,0	—

## Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Шиповник (плоды)	5,0	—
Солодка (корни)	15,0	—
Мускатный орех (плоды)	1,5	0,165
Перец душистый (плоды)	1,0	0,03
Перец черный (плоды)	0,5	0,01
Листья яблони Аппорт	1,0	—
<b>Итого</b>	<b>36,0</b>	<b>0,234</b>
Черная смородина	760,0	—
Барбарис	680,0	—
Черноплодная рябина	10,0	—
Облепиха	3,0	—
Шалфейное масло	0,5	—
Мятное перечное масло	0,5	—
Эссенция ромовая	1,0	—
Колер	800,0	—

Получение черносмородинового спиртованного сока, морсов барбарисового, облепихи и черноплодной рябины и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя бальзама — в табл. 5.

## 5. «КАРЕЛЬСКИЙ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет коричневый с красноватым оттенком
Общий экстракт 8,7 г/100 мл	Вкус горьковатый
	Аромат своеобразный, сложный

## Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Настой бальзама I слива	л	375,0	—	0,033
Малиновый морс I и II слива	л	100,0	3,4	—
Клюквенный морс I и II слива	л	316,0	10,0	—
Брусничный морс I и II слива	л	220,0	8,8	—
Рябиновый морс I и II слива	л	58,0	3,8	—

## Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг	Содержание эфирного масла, л
Морс черноплодной рябины I и II слива	л	64,0	3,2	—
Черничный морс I и II слива	л	50,0	5,7	—
Рябиновый морс (из сушеных ягод) I и II слива	л	150,0	14,5	—
Мед	кг	50,0	37,5	—
Бальзамное перуанское масло	кг	1,5	—	1,5
Лимонное масло	кг	0,5	—	0,5
Ромовая эссенция	кг	1,0	—	—
Вишневая эссенция	кг	1,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	700,0	609,0	—
Колер	кг	300,0	—	—
Марциальная вода	л	1000,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

## Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя бальзама		
Чага (березовый гриб)	10,0	—
Брусничный лист	5,0	—
Черемуха (плоды)	5,0	—
Шиповник (плоды)	2,0	—
Можжевельник обыкновенный (шишкоягода)	1,0	0,01
Липа сердцевидная (плоды)	2,0	0,0008
Калган (корневище)	0,5	0,005
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	5,0	0,005
Мускат (плоды — орех)	0,2	0,022
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	0,5	0,001
Донник лекарственный (листья и верхушки цветущих стеблей)	0,5	—
Шалфей (листья)	0,2	0,003
Хвоя еловая	0,2	—
Подорожник (листья и верхушки стеблей)	0,2	—
Клевер (цветы)	1,0	—
<b>Итого</b>	<b>33,3</b>	<b>0,036</b>



Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Малина	48,6	—
Клюква	140,0	—
Брусника	100,0	—
Рябина свежая	25,0	—
Рябина черноплодная	23,0	—
Черника сушеная	13,0	—
Рябина сушеная	33,0	—
Мед натуральный	50,0	—
Бальзамное перуанское масло	1,5	—
Лимонное масло	0,5	—
Ромовая эссенция	1,0	—
Вишневая эссенция	1,0	—
Колер	300,0	—
Сахар	609,0	—
Марциальная вода	1000,0 л	—

Примечание. Марциальная вода имеет высокую минерализацию; по составу вода железистая сульфатно-гидрокарбонатная, способствует повышению обмена веществ в организме

Получение настоя бальзама приведено в табл. 5 приложения IV, морсов малины, клюквы, брусники, рябины свежей, черноплодной, сушеной черники и рябины и качественные показатели — в табл. 3 и 4.

6. «КЫРГЫЗ АРАШАН БАЛЬЗАМЫ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет черный с коричневым оттенком
Общий экстракт 7,0 г/100 мл	Вкус слегка жгучий с горечью
	Аромат сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой «Арашан»	л	332,0	0,025	—
Ароматный спирт «Арашан»	л	111,0	0,012	—
Черносмородиновый спиртованный сок	л	500,0	—	37,5
Облепиховый спиртованный сок	л	500,0	—	37,5

Продолжение

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Вишневый спиртованный сок	л	500,0	—	52,0
Коньяк	л	500,0	—	—
Шалфейное масло	кг	0,5	0,5	—
Бальзамное перуанское масло	кг	0,5	0,5	—
Медовая эссенция	кг	0,5	—	—
Мед	кг	100,0	—	75,0
Колер	кг	500,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя			
Барбарис (плоды)	кг	2,0	—
Виноград сушеный	кг	4,0	—
Гранат (плоды — корка)	кг	2,0	—
Орех грецкий (скорлупа)	кг	2,0	—
Дуб зимний (кора)	кг	1,6	—
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	1,0	0,004
Перец стручковый красный (плоды)	кг	1,2	—
Шалфей лекарственный (листья)	кг	2,5	0,038
Шиповник (плоды)	кг	3,0	—
Эфедра	кг	1,5	—
Итого		20,8	0,042
Черная смородина	кг	544,0	—
Облепиха	кг	625,0	—
Вишня свежая	кг	527,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	500,0	—
Шалфейное масло	кг	0,5	0,5
Бальзамное перуанское масло	кг	0,5	0,5
Медовая эссенция	кг	0,5	—
Мед натуральный	кг	100,0	—
Колер	кг	500,0	—

Получение настоя и ароматного спирта «Арашан» приведено в табл. 8 приложения IV, черносмородинового, вишневого, облепихового спиртованных соков и качественные показатели — в табл. 1 и 2.

## 7. «МОСКВА»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 45% об.  
Экстракт 14,5 г/100 млЦвет черный с коричневым оттенком  
Вкус горько-пряный  
Аромат своеобразный, сложный, округленный без выделения аромата отдельных компонентов

## Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой бальзама I слива	л	440,0	0,27	—
Яблочный спиртованный сок	л	800,0	—	70,4
Черничный морс I и II слива	л	176,0	—	20,0
Настой кофе I слива	л	20,0	—	—
Ароматный спирт кофе	л	13,0	—	—
Настой корицы I и II слива	л	10,0	—	—
Ванилин 1 : 10	л	10,0	—	—
Мед	кг	120,0	—	90,0
Бальзамное перуанское масло	кг	3,0	—	—
Лимонное масло 1 : 10	л	0,5	—	—
Колер специальный	л	1000,0	—	—
Колер	кг	600,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

## Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Арника горная (цветы)	1,5	0,0075
Аир болотный (корень)	1,0	0,025
Алтей лекарственный (корень)	2,2	—
Дягиль аптечный (корни, корневище)	0,5	0,0025
Липовый цвет	2,0	0,001
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	2,5	0,0025
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	1,0	0,004
Дубровка — лапчатка (корневище)	1,0	—
Калган (корневище)	0,5	0,005
Мята курчавая (листья)	1,8	0,009

## Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Элеутерококк (экстракт)	2,0	—
Вахта трехлистная — трифоль (листья)	1,5	—
Лимонник (плоды)	2,0	—
Имбирь (корневище)	0,5	0,005
Перец черный (плоды)	1,2	0,01
Померанцевая корка	1,5	0,03
Мускатный орех (плоды)	1,0	0,110
Кориандр посевной (плоды)	0,2	0,002
Мелисса лимонная (листья и верхушки цветущих стеблей)	2,0	0,002
Валериана лекарственная (корни и корневища)	0,5	0,0045
Дубовая кора	1,5	—
Можжевельник обыкновенный (шишкоягода)	0,2	0,002
Березовые почки	5,0	—
Анис обыкновенный (плоды)	0,2	0,006
Укроп пахучий (плоды)	0,5	0,015
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	0,5	0,015
Шалфей лекарственный (листья)	0,4	0,006
Кубеба (плоды)	0,3	0,036
Левзея сафлоровидная (маралий корень)	2,0	—
Итого	37,0	0,3000

Яблоки	870,0	—
Черника сушеная	46,0	—
Кофе (плоды обжаренные)	2,7	—
Корица (кора)	0,6	—
Ванилин	1,0	—
Бальзамное перуанское масло	3,0	—
Мед натуральный	120,0	—
Лимонное масло	0,05	—
Сахар для приготовления специального колера	950,0	—
Колер	600,0	—
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	0,8	—

Получение яблочного спиртованного сока, черничного морса и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, настоя бальзама — в табл. 5, настоя и ароматного спирта кофе — в табл. 8, настоя корицы — в табл. 6.

Получение специального колера приведено в приложении II.

### 8. «ПАПАРДЕС ЗНЕДС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об. Экстракт 14,5 г/100 мл	Цвет темно-коричневый с черным оттенком Вкус горьковатый, специфический Аромат сложный, округленный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Настой «Папардес знедс» I слива	л	400,0	—
Черничный морс (или сок)	л	320,0	36,5
Клубничный спиртованный сок	л	530,0	31,3
Коньяк	л	500,0	—
Настой бобровой струи	л	5,0	—
Ароматный спирт тмина	л	150,0	—
Валериана с камфарой	л	2,0	—
Перуанский бальзам	кг	1,0	—
Лавандовое масло	кг	0,1	—
Медовая эссенция 4-кратная	кг	0,5	—
Ромовая эссенция	кг	0,5	—
Ладанник экстракт или ладанум резиноид	кг	1,0	—
Колер	кг	1300,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	350,0	304,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя «Папардес знедс»			
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	3,0	0,06 (кумарин)
Перец черный (плоды)	кг	0,9	0,018
Вахта трехлистная — трифоль (листья)	кг	0,6	—
Почки бальзамные (болотная береза)	кг	3,6	—
Померанец (корка сушеная)	кг	1,2	0,024

Продолжение

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Дягиль аптечный — ангеликовый корень (корневища, корни)	кг	0,6	0,003
Горечавка желтая — генциановый корень	кг	2,4	0,0024
Аир болотный (корневища)	кг	1,2	0,03
Мелисса лекарственная лимонная (листья и верхушки цветущих стеблей)	кг	1,8	0,0018
Почки сосновые	кг	3,6	—
Мяга перечная (листья)	кг	4,8	0,072
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	1,8	0,072
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	0,1	0,016
Перец красный стручковый (плоды)	кг	0,3	0,0024 (капсаицин)
Иссоп обыкновенный (надземная часть)	кг	1,2	0,0066
Кофе (зерна)	кг	6,0	—
Валериана лекарственная (корни и корневища)	кг	3,0	0,0255
<b>Итого</b>		<b>36,1</b>	<b>0,3337</b>
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	500,0	—
Черника сушеная	кг	84,0	—
Клубника	кг	616,0	—
Бобровая струя	кг	0,31	—
Гмин (плоды)	кг	12,5	—
Валериана с камфорой	л	2,0	—
Перуанский бальзам	кг	1,0	—
Лавандовое масло	кг	0,1	—
Медовая эссенция 4-кратная	кг	0,5	—
Ромовая эссенция	кг	0,5	—
Колер	кг	1300,0	—
Сахар	кг	304,0	—
Ладанник экстракт, или ладанум резиноид	кг	1,0	—

Получение настоя «Папардес знедс» приведено в табл. 5 приложения IV, получение черничного морса (или сока), клубничного спиртованного сока и качественные показатели — в табл. 1, 2, 3 и 4, ароматного спирта тмина — в табл. 7, настой бобровой струи приготавливается, как настой фиалкового корня (см. табл. 6); экстракт ладанника, или ладанум резиноид, перуанский бальзам и лавандовое масло вносятся в купаж 1:10 в виде спиртового раствора.

9. «РУССКИЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели  
 Крепость 45% об.                      Цвет темно-коричневый  
 Общий экстракт 15,5 г/100 мл      Вкус слегка горький  
    Аромат пряный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой бальзама I и II слива	л	564,0	0,09	—
Яблочный спиртованный сок	л	1000,0	—	88,0
Ванилин 1:10	л	4,4	—	—
Коричное масло 1:10	л	0,36	0,036	—
Гвоздичное масло 1:10	л	0,10	0,01	—
Мятное масло 1:10	л	0,40	0,04	—
Розовое масло 1:10	л	0,30	0,03	—
Ананасная эссенция 1:10	л	0,54	—	—
Мед	кг	80,0	—	60,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	500,0	—	435,0
Колер	кг	1000,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя		
Эвкалипт (сухие листья)	0,6	0,012
Девясил высокий (корни)	1,9	0,028
Левзея сафлоровидная (маралий корень)	2,2	—
Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	2,9	0,009
Тимьян ползучий (цветущие верхушки)	0,7	0,005
Лимонник (сухие листья)	2,9	0,012
Горечавка желтая (корень)	2,4	—
Березовые почки	5,5	—
Аир болотный (корневище)	0,3	0,007
Розмарин лекарственный (цветущие верхушки)	1,3	0,006
Майоран садовый (цветы и листья)	0,7	0,007
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	2,6	0,003
Шалфей лекарственный (листья)	1,1	0,016
Итого	25,10	0,105

Продолжение

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Мед натуральный	80,0	—
Яблоки	1090,0	—
Гвоздичное масло	0,01	—
Коричное масло	0,036	—
Розовое масло	0,03	—
Мятное масло	0,04	—
Ананасная эссенция	0,054	—
Ванилин	0,44	—
Сахар	435,0	—
Колер	1000,0	—

Получение настоя бальзама приведено в табл. 5 приложения IV, яблочного спиртованного сока и качественные показатели — в табл. 1 и 2.

10. «СИБИРЬ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели  
 Крепость 45% об.                      Цвет темно-коричневый  
 Общий экстракт 9,6 г/100 мл      Вкус горький с остаточным ощущением жжения  
    Аромат сложный без выделения отдельных ингредиентов

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой бальзама «Сибирь»	л	1600,0	0,46	—
I слива				
Яблочный спиртованный сок	л	400,0	—	35,2
Морс черноплодной рябины I и II слива	л	75,0	—	4,9
Экстракт элеутерококка	л	22,0	—	—
Экстракт левзеи	л	80,0	—	—
Пантокрин	л	0,1	—	—
Эссенция ромовая	кг	0,003	—	—
Эссенция пуншевая	кг	0,001	—	—
Масло гвоздичное	кг	0,003	—	—
Мед	кг	500,0	—	—
Колер	кг	200,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	276,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя бальзама «Сибирь»			
Родиола розовая — золотой корень	кг	8,0	—
Володушка золотистая (листья)	кг	0,3	—
Зверобой пронзенный (соцветия и листья)	кг	16,0	0,016
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	8,0	0,04 (кумарин)
Донник лекарственный (листья и верхушки стеблей)	кг	11,0	0,055
Ромашка лекарственная (цветы)	кг	2,7	0,011
Дягиль аптечный (корни)	кг	0,6	0,003
Сосновые почки	кг	20,0	—
Аир болотный (корень)	кг	0,6	0,015
Тимьян ползучий (листья и соцветия)	кг	30,0	0,075
Майоран садовый (листья и соцветия)	кг	2,5	0,025
Шалфей мускатный (листья и соцветия)	кг	14,0	0,21
Орех кедровый (плоды)	кг	50,0	—
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	кг	2,0	0,005
Мята перечная (листья)	кг	4,0	0,06
Черемуха (плоды)	кг	35,0	—
Черемуха (цветы)	кг	1,0	—
Пижма обыкновенная (листья и цветы)	кг	0,5	—
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	кг	0,5	0,002
Березовые почки	кг	6,0	—
Тысячелистник обыкновенный (верхушки стеблей)	кг	1,2	0,0036
Рябина черноплодная	кг	32,0	—
Яблоки	кг	435,0	—
Экстракт элеутерококка МРТУ 18/101—65	л	22,0	—
Экстракт левзеи Гос. фарм. 10	л	80,0	—
Пантокрин ГОСТ 4227—76Е	л	0,1	—
Эссенция ромовая	кг	0,003	—
Эссенция пуншевая	кг	0,001	—
Масло гвоздичное	кг	0,003	—
Мед пчелиный	кг	500,0	—
Сахар	кг	240,0	—
Колер	кг	200,0	—

Получение яблочного спиртованного сока и рябинового морса I и II слива и качественные показатели приведены в табл. 1, 2, 3 и 4 приложения IV, получение настоя бальзама «Сибирь» — в табл. 5.

11. «СПУТНИК»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 45% об.  
Общий экстракт 13,7 г/100 мл

Цвет темно-коричневый  
Вкус горьковато-пряный  
Аромат пряный, сложный, без выделения отдельных ингредиентов

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой бальзама I слива	л	807,0	0,61	—
Яблочный спиртованный сок	л	1000,0	—	88,0
Коньяк	л	150,0	—	—
Ванилин 1 : 10	л	6,0	—	—
Розовое масло 1 : 10	л	0,5	0,05	—
Апельсиновое масло 1 : 10	л	0,3	0,03	—
Бальзамное перуанское масло	кг	2,0	2,00	—
Мед	кг	200,0	—	150,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	600,0	—	522,0
Колер	кг	800,0	—	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
--------------	-------------------	------------	------------------------------

Для получения настоя

Анис звездчатый — бадьян (плоды)	кг	0,80	0,04
Бессмертник песчаный (корзинки цветов)	кг	0,26	—
Брусничный лист сушеный	кг	2,00	—
Бузина (цветочные корзинки)	кг	0,30	—
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	кг	1,50	0,24

Продолжение

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Душица (верхушки цветущих стеблей)	кг	6,00	0,02
Золототысячник (листья и верхушки стеблей)	кг	0,20	—
Имбирь (корневище)	кг	5,00	0,05
Кардамон (плоды)	кг	2,50	0,11
Кориандр посевной (плоды)	кг	3,00	0,03
Корица (кора)	кг	2,50	0,02
Кофе (плоды)	кг	8,00	—
Кукурузные рыльца — столбики с рыльцами женских цветов	кг	0,14	—
Майоран садовый (цветы и листья)	кг	0,50	0,01
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	кг	3,40	0,03
Мускат (оболочка плодов — цвет)	кг	1,50	0,13
Мята перечная (листья)	кг	3,00	0,05
Почки сосны	кг	2,60	—
Почки березы	кг	3,50	—
Померанец (плод незрелый—орех)	кг	3,00	0,03
Толокнянка (листья)	кг	0,20	—
Фиалка трехцветная (травя)	кг	0,40	—
Шалфей лекарственный (листья)	кг	2,00	0,03
Эвкалипт (листья)	кг	1,50	0,02

Итого 53,80 0,81

Яблоки	кг	1087,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	150,0	—
Мед натуральный	кг	200,0	—
Сахар	кг	522,0	—
Ванилин	кг	0,6	—
Розовое масло	кг	0,05	0,05
Апельсиновое масло	кг	0,03	0,03
Бальзамное перуанское масло	кг	2,00	—
Колер	кг	800,0	—

Получение настоя бальзама приведено в табл. 5 приложения IV, яблочного спиртованного сока и качественные показатели — в табл. 1 и 2.

12. «УССУРИЙСКИЙ»

Физико-химические показатели      Органолептические показатели

Крепость 45% об.  
Общий экстракт 8,5 г/100 мл

Цвет черный с красноватым оттенком  
Вкус пряный  
Аромат — сложный букет без выделения отдельных ингредиентов

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой бальзама I слива	л	500,0	0,08	—
Настой семени лимонника I и II слива	л	20,0	0,012	—
Спиртованный сок лимонника	л	212,0	—	10,6
Калиновый морс I и II слива	л	309,0	—	10,5
Морс шиповника I и II слива	л	376,0	—	20,3
Настой апельсиновой корки I и II слива	л	140,0	0,18	—
Коньяк	л	400,0	—	—
Мед	кг	100,0	—	75,0
Малиновая эссенция	кг	1,0	—	—
Колер	кг	800,0	—	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	115,0	—	100,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%		

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
--------------	-------------------	------------	------------------------------

Для получения настоя бальзама

Женьшень (листья сушеные)	кг	0,8	—
Родиола розовая сушеная (корень)	кг	3,1	0,003
Листья элеутерококка	кг	2,3	0,003
Липа (цветы сушеные)	кг	2,8	0,003
Подорожник (листья)	кг	3,4	—
Волoduшка (листья, цветы)	кг	1,7	—
Березовые почки	кг	0,9	0,044
Аир болотный (корень)	кг	0,4	0,019
Калина (цветы)	кг	0,7	0,005

Зак. 1450

257

Продолжение

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Малина (листья)	кг	0,8	—
Ромашка (цветы)	кг	0,6	0,0024
Мята перечная (листья)	кг	0,5	0,001
Лимонник (листья)	кг	1,0	—
<b>Итого</b>		<b>19,0</b>	<b>0,085</b>
Лимонник (ягода свежая)	кг	244,0	—
Лимонник (семя ягод)	кг	0,6	0,013
Апельсиновая корка сушеная	кг	9,4	0,188
Калина (ягода свежая)	кг	150,0	—
Коньяк крепостью 40—42% об.	л	400,0	—
Мед натуральный	кг	100,0	—
Малиновая эссенция	кг	1,0	—
Колер	кг	800,0	—
Сахар	кг	100,0	—
Плоды шиповника сушеные	кг	50,0	—

Получение настоев бальзама и семян лимонника приведено в табл. 5 приложения IV, настоя апельсиновой корки — в табл. 6, морсов калины, шиповника и сока спиртованного лимонника и качественные показатели — в табл. 1, 2, 3 и 4.

### 13. «ШИФО»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 45% об.	Цвет темно-коричневый
Общий экстракт 19 г/100 мл	Вкус слегка жгучий
	Аромат своеобразный, сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Общий экстракт, кг
Настой бальзама I слива	л	1800,0	—
Облепиховый спиртованный сок	л	1400,0	105,0
Морс шиповника I и II слива	л	1200,0	64,8
Морс черноплодной рябины I и II слива	л	1200,0	60,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	900	783,0
Колер	кг	900,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 45%	

### Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Для получения настоя

Шалфей мускатный (цветы, листья)	7,5
Шалфей лекарственный (цветы, листья)	3,75
Зизифора прерывчатая (верхушки стеблей)	2,5
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	1,25
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	5,0
Девясил (корни)	6,25
Тысячелистник обыкновенный (цветущие верхушки)	2,5
Верблюжья колючка — янтак (цветы и листья)	10,0
Цикорий (листья, верхушки стеблей)	1,25
Одуванчик (цветы)	1,25
Чайная роза (лепестки)	25,0
Барбарис (плоды)	12,5
Белая акация (цветы)	25,0
Петрушка (семена)	2,5
Чернушка — седана (семена)	1,25
Кассия (цветы)	6,25
Мелисса лимонная (листья и верхушки цветущих стеблей)	6,25
Софора японская (цветы)	6,25
Солодка голая (корни)	5,0
Мята перечная (листья)	2,5
Тмин обыкновенный — зира (семена)	1,25
Бasilik обыкновенный — райхон (цветы и листья)	1,25
Зверобой пронзенный (цветы и листья)	25,0
Чилон — зизифус (плоды)	62,5
Биберштейния многораздельная (корни)	1,25

**Итого 225,0**

Облепиха	1750,0
Шиповник	160,0
Черноплодная рябина свежая	520,0
Сахар	783,0
Сахар на приготовление колера	900,0

Примечание. Цветы белой акации и лепестки чайной розы (50 кг) заливают отдельно. Настой прибавляют к настою бальзама.

Получение настоя бальзама и настоя цветов белой акации и розы чайной приведено в табл. 5 приложения IV, облепихового спиртованного сока, морсов шиповника и рябины черноплодной и качественные показатели — в табл. 1, 2, 3 и 4.

### ХІІІ. НАСТОЙКИ ГОРЬКІЕ СЛАБОГРАДУСНЫЕ

#### 1. «ГОРНАЯ»

**Физико-химические показатели**  
 Крепость 28% об.  
 Цветность по ФЭК при  $\lambda=$   
 $=413$  нм и  $S=3$  мм  $D=$   
 $=0,230 \div 0,250$

**Органолептические показатели**  
 Цвет золотисто-коричневый  
 Вкус сложный, слегка жгучий  
 Аромат сложный со слабо вы-  
 раженным ароматом померан-  
 цевого ореха

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л	Общий экстракт, кг
Настой померанцевого ореха и кориандра I и II слива	л	128,0	0,10	—
Настоя мяты и красного перца I и II слива	л	40,0	7,0 г — капсаицина, 0,004 — эфирного масла	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	23,0	—	20,0
Колер	кг	10,0	—	—
Тартразин	кг	0,01	—	—
Спирт этиловый ректифицирован- ный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%		

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоев		
Померанцевый орех (плоды)	8,0	0,08
Кориандр посевной (плоды)	3,0	0,03
<b>Итого</b>	<b>11,0</b>	<b>0,11</b>
Перец стручковый красный с содержа- нием капсаицина 8 г	1,0	—
Мята курчавая (листья)	1,0	0,005
<b>Итого</b>	<b>2,0</b>	<b>0,005</b>
Сахар	20,0	—
Колер	10,0	—
Тартразин	0,01	—

Получение настоев померанцевого ореха и кориандра, мяты и красного перца приведено в табл. 5 приложения IV.

#### 2. «ИМБИРНАЯ»

**Физико-химические показатели**  
 Крепость 28% об.  
 Цветность по эталону № 10 —  
 00—32 мм

**Органолептические показатели**  
 Цвет светло-коричневый  
 Вкус жгучий  
 Аромат пряный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Имбирный» I и II слива	л	176,0	0,306
Настой красного перца I и II слива	л	80,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	23,0	—
Колер	кг	25,0	—
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для приготовления настоя «Имбирный»		
Кубеба (плоды)	2,0	0,240
Калган (корневище)	5,5	0,055
Перец черный (плоды)	1,0	0,020
Имбирь (корневище)	2,5	0,025
Перец стручковый красный (плоды с со- держанием капсаицина 40 г)	5,0	—
Сахар	20,0	—
Колер	25,0	—

Получение настоя «Имбирный» приведено в табл. 5 приложения IV, настоя красного перца — в табл. 6.

#### 3. «КИЕВСКАЯ АРОМАТНАЯ»

**Физико-химические показатели**  
 Крепость 28% об.  
 Цветность по ФЭК при  $\lambda=$   
 $=413$  нм и  $S=5$  мм  $D$  не ме-  
 нее 0,257

**Органолептические показатели**  
 Цвет темно-коричневый  
 Вкус слегка жгучий, гармонич-  
 ный  
 Аромат округленный без выде-  
 ления аромата отдельных ин-  
 гredientов



Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Настой зубровки I и II слива	л	200,0
Настой кориандра I и II слива	л	17,0
Портвейн	л	400,0
Коньяк	л	200,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	100,0
Лимонная кислота	кг	2,0
Колер	кг	8,00
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	6,2
Кориандр посевной (плоды)	кг	1,0
Портвейн белый крепостью 18—19%	л	400,0
Коньяк крепостью 40—42%	л	200,0
Сахар	кг	87,0
Лимонная кислота	кг	2,0
Колер	кг	8,0

Получение настоев зубровки и плодов кориандра приведено в табл. 6 приложения IV.

4. «ЛИСТОПАД»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет золотисто-коричневый
Цветность по ФЭК при $\lambda = 413$ нм и $S = 3$ мм $D = 0,220 \div 0,250$	Вкус пряный
	Аромат сложный, пряный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Листопада» I слива	л	230,0	0,007
Настой померанцевой корки I и II слива	л	48,0	0,057
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	25,0	—
Колер	кг	3,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения настоя «Листопад»		
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	2,0	0,008
Листья яблонь, груш	30,0	—
Итого	32,0	0,008

Померанцевая корка	3,0	0,06
Сахар	22,0	—
Колер	3,0	—

Примечание. Соотношение листьев яблонь и груш как в настое «Старка».

Получение настоя «Листопад» приведено в табл. 5 приложения IV, настоя померанцевой корки — в табл. 6.

5. «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет бесцветный
	Вкус слегка жгучий
	Аромат округленный с едва уловимым ароматом лаврового листа

Купаж на 1000 дал, л

Компоненты	Количество	Содержание эфирного масла
Ароматный спирт лаврового листа	16,0	0,02
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 28%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Лавр (листья)	2,6	0,026

Получение ароматного спирта лаврового листа приведено в табл. 7 приложения IV.

### 6. «МЕЛИХОВСКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет золотистый
Цветность по ФЭК при $\lambda =$	Вкус медово-горьковатый
$= 413$ нм и $S = 3$ мм $D =$	Аромат сложный с тонким букетом яблок
$= 0,270 \div 0,350$	

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Настой листьев яблонь I слива	л	385,0
Настой тысячелистника I слива	л	200,0
Яблочный сброженный сок	л	2000,0
Яблочная эссенция	кг	0,05
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	64,0
Колер	кг	4,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
Листья яблонь	кг	50,0
Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	кг	12,5
Яблочный сброженный сок крепостью 16% об.	л	2000,0
Яблочная эссенция	кг	0,05
Сахар	кг	55,0
Колер	кг	4,0

Получение настоев листьев яблонь и тысячелистника приведено в табл. 6 приложения IV.

### 7. «ПАРУС»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет бесцветный
	Вкус мягкий, пряный
	Аромат сложный, пряный

#### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Количество, л	Содержание эфирного масла, л
Ароматный спирт горькой настойки «Парус»	150,0	0,33
Сахарный сироп 65,8%-ный	58,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 28%	

#### Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Для получения ароматного спирта		
Корица (кора)	1,5	0,011
Кардамон (плоды)	1,5	0,067
Гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	0,7	0,112
Мускатный орех (плоды)	1,5	0,165
Померанцевая корка	4,0	0,080
Анис обыкновенный (плоды)	1,0	0,03
Итого	10,2	0,464
Сахар	50,0	—

Получение ароматного спирта «Парус» приведено в табл. 7 приложения IV.

### 8. «ПОЛЕВАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет золотисто-желтый
Цветность по эталону № 10 — 38 мм	Вкус горьковатый
	Аромат — сложный букет трав

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой «Полевая» I и II слива	л	1440,0	0,128
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	100,0	—
Колер	кг	7,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Для получения настоя

Зверобой пронзенный (цветы и листья)	20,0	0,02
Бессмертник песчаный (цветы и листья)	3,3	—
Календула (цветы)	1,5	—
Ромашка лекарственная (цветы)	15,0	0,06
Мята курчавая (листья)	5,0	0,025
Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	2,0	0,005
Полынь горькая (листья и верхушки стеблей)	0,5	0,02
Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	0,5	0,0015

Итого 47,8 0,131

Сахар	87,0	—
Колер	7,0	—

Получение настоя «Полевая» приведено в табл. 5 приложения IV.

9. «СТРЕЛЕЦКАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 27% об.	Цвет темно-коричневый с красноватым оттенком
Цветность по эталону № 9 — 17 мм	Вкус жгуче-горький
	Аромат пряный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
Настой красного перца I и II слива	л	140,0	—
Настой кубебы I и II слива	л	<del>36,0</del> 36,0	<del>0,240</del> 0,240
Настой душистого перца I и II слива	л	40,0	0,070
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	40,0	—
Колер	кг	30,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 27%	

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
--------------	----------------	------------------------------

Перец стручковый красный (плоды с содержанием капсаицина 70 г)	8,75	—
Кубеба (плоды)	<del>2,25</del> 2,25	<del>0,270</del> 0,135
Перец душистый (плоды)	2,5	0,0750
Сахар	35,0	—
Колер	30,0	—

Примечание. Допускается залив кубебы и душистого перца производить вместе.

Получение настоев красного перца, кубебы и душистого перца приведено в табл. 6 приложения IV.

10. «УКРАИНСКАЯ СТЕПНАЯ»

Физико-химические показатели	Органолептические показатели
Крепость 28% об.	Цвет светло-коричневый
Цветность по эталону № 9 — 60 мм; по ФЭК при $\lambda=413$ нм и $S=5$ мм $D=0,220 \div 0,280$	Вкус слегка жгучий
	Аромат округленный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт красного перца	л	30,0
Настой черного перца I и II слива	л	30,0
Настой мяты I и II слива	л	20,0
Настой зубровки I и II слива	л	640,0
Колер	кг	1,00
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 28%

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Перец стручковый красный (плоды)	6,0
Перец черный (плоды)	1,8
Мята перечная (листья)	1,0
Зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	20,0
Колер	1,0

Получение ароматного спирта красного перца приведено в табл. 7 приложения IV, настоев черного перца, мяты и зубровки — в табл. 6.

XIV. ВОДКИ

1. «МОСКОВСКАЯ ОСОБАЯ»

Физико-химические показатели

Крепость, % об.	40
Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более	2,5
Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более альдегидов в пересчете на уксусный сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1)	3,0
эфиров в пересчете на уксусноэтиловый	25
Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой	Выдерживает

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус, присущий водке  
 Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Спирт этиловый ректификованный «Экстра»	л	Спирт и вода по расчету на крепость купажа 40%
Вода питьевая исправленная	л	0,5—0,7
Натрий дикарбонат	кг	0,4
Кислота уксусная	кг	

2. «ПОСОЛЬСКАЯ»

Физико-химические показатели

Крепость, % об.	40
Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более	3,5
Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более альдегидов в пересчете на уксусный сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1)	6,0
эфиров в пересчете на уксусноэтиловый	4,0
Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой	25,0 Выдерживает

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная бесцветная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий, присущий водке  
 Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал, л

Спирт этиловый ректификованный «Экстра»	Спирт и вода по расчету на крепость купажа
Вода питьевая общей жесткостью от 1,5 до 6 мг-экв/л	40%

Приготовление водки приведено в приложении III.

3. «ПШЕНИЧНАЯ»

Физико-химические показатели

Крепость, % об.	40
Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более	3,0
Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более альдегидов в пересчете на уксусный сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1)	3,0
эфиров в пересчете на уксусноэтиловый	3,0
Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой	25,0 Выдерживает

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий без постороннего привкуса  
 Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал, л

Спирт этиловый ректификованный «Экстра» Спирт и вода по  
 Вода питьевая исправленная, прошедшая допол- расчету на кре-  
 нительную обработку активным углем БАУ-А или пость купажа  
 ДАК 40%

Подготовка воды приведена в приложении III.

4. «РУССКАЯ»

Физико-химические показатели

Крепость, % об. 40  
 Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl не более 3,5  
 Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более  
 альдегидов в пересчете на уксусный 8,0  
 сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изо- 4,0  
 бутилового спиртов (3:1)  
 эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир 30,0  
 Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой Выдер-  
 живает

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий, присущий водке  
 Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал, л

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки Спирт и вода по  
 Вода питьевая исправленная расчету на кре-  
 Калий перманганат 0,1%-ный 3,0 пость купажа  
 40%

5. «СИБИРСКАЯ»

Физико-химические показатели

Крепость, % об. 45  
 Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более 3,0  
 Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более  
 альдегидов в пересчете на уксусный 3,0  
 сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изо- 3,0  
 бутилового спиртов (3:1)  
 эфиров в пересчете на уксусноэтиловый 25,0

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус слегка жгучий, присущий водке  
 Аромат характерный, водочный

Купаж на 1000 дал, л

Спирт этиловый ректификованный «Экстра» Спирт и вода по  
 Вода питьевая исправленная расчету на кре-  
 45%

6. «СТАРОРУССКАЯ»

Физико-химические показатели

Крепость, % об. 40  
 Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более 3,5  
 Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более  
 альдегидов в пересчете на уксусный 8  
 сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изо- 4  
 бутилового спиртов (3:1)  
 эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир 30  
 Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой Выдер-  
 живает

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус, присущий водке  
 Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	л	Спирт и вода по расчету на крепость купажа 40%
Вода питьевая исправленная	л	1,0
Натрий дикарбонат	кг	1,0

Примечание. Если щелочность воды достигает 2,5 мл 0,1 н. раствора HCl, то дикарбонат натрия не добавляют.

## 7. «СТОЛИЧНАЯ»

### Физико-химические показатели

Крепость, % об.	40
Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более	2,5
Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более	
альдегидов в пересчете на уксусный	3,0
сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1)	3,0
эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир	25
Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой	Выдерживает

### Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий без постороннего привкуса  
 Аромат характерный водочный

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Спирт этиловый ректификованный «Экстра»	л	Спирт и вода по расчету на крепость купажа 40%
Вода питьевая исправленная	л	20
Сахар	кг	

## 8. «ЭКСТРА»

### Физико-химические показатели

Крепость, % об.	40
Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более	3,5
Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более	
альдегидов в пересчете на уксусный	8
сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1)	4
эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир	30
Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой	Выдерживает

### Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий, присущий водке  
 Аромат характерный водочный

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	л	Спирт и вода по расчету на крепость купажа 40%
Вода питьевая исправленная	л	
Сахар-песок рафинированный	кг	25
Калий перманганат	г	10

## XV. ВОДКИ ОСОБЫЕ

### 1. «ВИРУ-ВАЛГЕ»

#### Физико-химические показатели

Крепость, % об.	45
Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более	3,5
Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более	
альдегидов в пересчете на уксусный	8,0
сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1)	4,0
эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир	30,0
Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой	Выдерживает

#### Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий без посторонних привкусов  
 Аромат характерный водочный

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	л	Спирт и вода по расчету на крепость купажа 45%
Вода питьевая исправленная	л	
Сахар	кг	30

### 2. «КРИСТАЛЛ-ДЗИДРАИС»

#### Физико-химические показатели

Крепость, % об.	40
Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более	3,5
Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более	
альдегидов в пересчете на уксусный	8

сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изо- 4  
 бутилового спиртов (3:1)  
 эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир 30  
 Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой Выдер-  
 живает

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий, округленный  
 Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	л	Спирт и вода по расчету на крепость купажа 40%
Вода питьевая исправленная	л	
Тминное масло	кг	0,01
Горькоминдальное масло	кг	0,023
Глицерин	кг	1,3
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	12

Расход ингредиентов на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Тминное масло	кг	0,01
Горькоминдальное масло	кг	0,023
Глицерин	кг	1,3
Сахар	кг	10,0

3. «ЛИЕТУВИШКА СКАЙДРИОИ»

(Литовская прозрачная)

Физико-химические показатели

Крепость, % об. 40  
 Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более 3,5  
 Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более  
 альдегидов в пересчете на уксусный 7,0  
 сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изо- 4,0  
 бутилового спиртов (3:1)  
 эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир 30  
 Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой Выдер-  
 живает

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный

Вкус мягкий, присущий водке  
 Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал, л

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки  
 Вода питьевая исправленная

Спирт и вода по расчету на крепость купажа 40%

4. «НОВАЯ»

Физико-химические показатели

Крепость, % об. 40  
 Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более 3,5  
 Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более  
 альдегидов в пересчете на уксусный 8,0  
 сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изо- 4,0  
 бутилового спиртов (3:1)  
 эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир 30,0  
 Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой Выдер-  
 живает

Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий, присущий водке  
 Аромат характерный водочный

Купаж на 1000 дал, л

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки  
 Вода питьевая исправленная  
 Спирт и вода по расчету на крепость купажа 40%

Ароматный спирт тмина 2,0  
 Сахарный сироп 65,8%-ный 23,0

Расход ингредиентов на 1000 дал

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
Тмин обыкновенный (плоды)	0,16	0,008
Сахар	20	—

Получение ароматного спирта тмина приведено в табл. 7 приложения IV — см. ликер «Прозрачный».

## 5. «УКРАИНСКАЯ ГОРИЛКА»

### Физико-химические показатели

Крепость, % об.	45
Щелочность 100 мл водки, мл 0,1 н. раствора HCl, не более	3,5
Содержание в 1 л безводного спирта, мг, не более	
альдегидов в пересчете на уксусный	8
сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3 : 1)	4
эфиров в пересчете на уксусноэтиловый эфир	30
Проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой	Выдерживает

### Органолептические показатели

Внешний вид — прозрачная жидкость  
 Цвет бесцветный  
 Вкус мягкий  
 Аромат характерный водочный

### Купаж на 1000 дал

Компоненты	Единица измерения	Количество
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	л	Спирт и вода по расчету на крепость купажу 45%
Вода питьевая исправленная	л	
Мед натуральный	кг	40,0

Примечание. Мед вносят в доводной чан в виде отфильтрованного раствора в водке.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение I

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ

#### Спиртованные соки и морсы

Описание способов приготовления полуфабрикатов из плодово-ягодного сырья приведено в действующей технологической инструкции по ликерно-водочному производству.

Полуфабрикаты из плодово-ягодного сырья получают двумя способами:

1) прессованием с последующим консервированием натурального сока спиртом;

2) двукратным настаиванием сырья с водно-спиртовой жидкостью; полученные морсы I и II слива смешивают.

При консервировании спиртом крепость спиртованных соков должна соответствовать 25% об.; клубничного спиртованного сока — 20% об.

Выходы натуральных и спиртованных соков при переработке 1 т различных видов плодово-ягодного сырья среднего качества приведены в табл. 1 приложения IV.

Средние качественные показатели спиртованных соков приведены в табл. 2 приложения IV.

Данные о соотношении плодово-ягодного сырья и водно-спиртовой жидкости при заливке, крепость водно-спиртовой жидкости для I и II залива, выходы морсов I и II сливов с 1 т сырья приведены в табл. 3 приложения IV.

Средние качественные показатели всех видов плодово-ягодного сырья, морсов I и II слива и данные об использовании сырья по экстрактивным веществам приведены в табл. 4 приложения IV.

#### Настои и ароматные спирты

Настои и ароматные спирты получают из сушеного растительного сырья. Описание способов приготовления полуфабрикатов из растительного сырья приведено в технологической инструкции по ликерно-водочному производству.

Данные о соотношении сырья и водно-спиртовой жидкости, количество эфирного масла в сырье, взятом для залива, крепость водно-спиртовой жидкости для I и II залива, продолжительность настаивания периодическим способом и выходы настоев I и II слива приведены в табл. 5 и 6 приложения IV.

Ароматные спирты готовят тремя способами.

Данные о соотношении сырья и водно-спиртовой жидкости для залива, крепости, выходы ароматных спиртов в декалитрах и процентах приведены в табл. 7 и 8 приложения IV.



В таблицах указаны общий расход сырья для приготовления 1000 дал изделий, общее количество эфирного масла в сырье, извлечение эфирного масла в процентах к содержанию в сырье (в литрах) до перегонки и содержание эфирного масла в миллилитрах на 100 мл ароматного спирта.

#### Эфирные масла, эфиромасличное и другое растительное сырье

Константы эфирных масел, применяемых в ликерно-водочном производстве, органолептические показатели и составы масел приведены в табл. 9 приложения IV.

В табл. 10 приложения IV дана технологическая характеристика растительного сырья, применяемого в сушеном и свежем виде для приготовления ликеро-водочных изделий.

В особой графе указано минимальное, максимальное и среднее содержание эфирного масла.

В рецептурах указан расход сырья для приготовления настоев и ароматных спиртов в расчете на сырье со средним содержанием эфирного масла. Если в перерабатываемом сырье содержится эфирного масла больше или меньше, делается соответствующий пересчет.

#### Красители

В рецептуре цвет изделий по органолептическим показателям характеризуется общим определением, например, «красный», в физико-химических показателях — высотой столба испытуемого изделия (в миллиметрах) при сравнении в цветометре с соответствующим сухим эталоном или по оптической плотности, определяемой по фотоэлектроколориметру (ФЭК).

Количество применяемого красителя в разделе «Расход сырья на 1000 дал» не является постоянным и зависит от степени естественной окраски основных полуфабрикатов, расходуемых на приготовление изделия.

Для подкраски ликеро-водочных изделий применяют следующие красители.

#### Естественные красители

**Колер** — карамелизованный сахар. Колер растворяется в воде в любых соотношениях и достаточно хорошо в водно-спиртовой жидкости.

Колер обладает большой окрашивающей способностью и придает растворам различные оттенки — от желтоватого до красновато-коричневого. Нормальный колер должен иметь плотность 1,35; окрашивающую способность колера проверяют на цветометре.

Раствор колера плотностью 1,35 и концентрацией 2 г/л должен соответствовать эталону № 10 с компенсатором 00 при высоте столба 16 мм; допускаемое отклонение  $\pm 2$  мм. По ФЭК  $D$  от 0,280 до 0,340 нм при  $\lambda=413$  нм и  $S=3$  мм.

При подкрашивании купажа колер предварительно растворяют в воде в соотношении 1:1, т. е. на 1 кг колера 1 л воды.

**Черника** — ягода *Vaccinium myrtillus* семейства брусничных ГОСТ 3322—69 — содержит темно-красное красящее вещество —

миртилин ( $C_{22}H_{22}O_{12}$ ), хорошо растворимое в воде. Подкраску производят морсами из сушеной черники или спиртованным соком.

Чернику применяют как краситель в количестве, необходимом для доведения цвета изделия до установленного. Одновременно черника является также вкусовым компонентом, в связи с чем надлежит учитывать при купажировании количество общего экстракта, вносимого в купаж с черничным морсом или соком.

Окраску приготовленных изделий проверяют по цветометру согласно установленным эталонам или по оптической плотности.

**Энокраситель** — натуральный краситель, полученный из выжимок винограда темных сортов. Красящее вещество энокрасителя — энидин обладает индикаторными свойствами, поэтому энокрасителем можно подкрашивать в красный цвет изделия, имеющие кислую среду. Изделия с нейтральной или слабощелочной средой при добавлении энокрасителя приобретают фиолетовый или синий оттенок. Готовый концентрат энокрасителя должен удовлетворять следующим требованиям:

внешний вид — окрашенная в интенсивно-красный (темно-гранатовый) цвет жидкость;

запах — свойственный виноградным выжимкам, напоминающий запах виноградного вина;

вкус — характерный кислый, слегка терпкий;

растворимость в воде полная, раствор прозрачный, без признаков опалесценции;

плотность при 20° С не ниже 1,12;

содержание сухих веществ не ниже 35%;

содержание красящих веществ по  $CoSO_4$  не ниже 30 г/л.

**Краситель красный пищевой ОСТ 18-53—71** — натуральный краситель, получаемый из ягод бузины черной и травянистой (*Sambucus nigra*, *Sambucus ebulus*). Применяется для подкрашивания изделий с кислой средой ( $pH \leq 3,0$ ) в красный цвет. Краситель должен удовлетворять следующим требованиям:

внешний вид — густая окрашенная в интенсивно-красный цвет жидкость;

запах — свойственный данным ягодам;

вкус — кислый;

растворимость в водно-спиртовых растворах (не выше 40%) и в воде полная, без помутнения;

содержание сухих веществ не ниже 35%;

содержание красящих веществ по  $CoSO_4$  не ниже 50 г/л.

#### Синтетические красители

**Индигокармин** СТУ-30-9192—64 — представляет собой натриевую соль индигодисульфокислоты, хорошо растворяется в воде, образуя раствор синего цвета. В продаже индигокармин имеется как в виде сухого порошка с содержанием 98% чистого красителя, так и в виде пасты, содержащей 45% веществ, или 22,5% чистого красителя. Содержание сухого вещества, как правило, указано на этикетке.

Красящую способность индигокармина (пасты) проверяют на цветометре. Окраска раствора индигокармина 1:2000 должна соответствовать эталону № 19 при высоте столба 17 мм. Индигокармин

используют в сочетании с тартразином для подкраски изделий в зеленый цвет.

**Тартразин** представляет собой пиразолоновый светопрочный желтый краситель ( $C_{16}H_{12}O_9N_4O_2$ ), растворимый в воде. В продажу поступает в виде порошка. Окраска раствора тартразина 3 : 100 должна соответствовать эталону № 8 с компенсатором 00 при высоте столба 16 мм.

**Примечание.** Если окраска не совпадает с эталоном, количество красителя, указанное в рецептуре, соответственно изменяют.

**Пример.** Требуется подкрасить купаж ликера «Лимонный» в 1000 дал. Для этого надо взять 0,7 кг тартразина. Имеющийся в цехе тартразин был проверен и показана красящая способность ниже нормальной в 1,6 раза, поэтому тартразина надо взять в 1,6 раза больше, т. е.

$$0,7 \cdot 1,6 = 1,12 \text{ кг/1000 дал.}$$

## Приложение II

### ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

#### Ликер «Алмаз»

##### Приготовление купажа

Приготовление ликера «Алмаз» проводят в двух небольших емкостях, одна из которых имеет паровую рубашку. В емкости с паровой рубашкой растворяют сахар горячей водой из расчета 5000 кг на 200 дал воды при температуре 65—70° С. В другой емкости по расчету на 1000 дал готовят купаж из спиртованного сока алычи, яблочного сока, настоя кардамона и гвоздики, раствора ванилина, красителей и спирта.

Готовый купаж при перемешивании вливают в горячий сахарный сироп и доводят до рассчитанного объема. Затем весь купаж подогревают до температуры 55° С, при которой происходит полное растворение сахара.

Ликер фильтруют через шелк и разливают в бутылки с ветками вереска при температуре 55° С.

##### Выращивание кристаллов

Кристаллы выращивают на ветках вереска. Для удаления красящих веществ ветки предварительно обрабатывают сортировкой крепостью 45 % об. не менее 14 дней. На обработанные ветки прикрепляют кристаллы сахара (зародыши) массой до 1 г и помещают в бутылки, которые заполняют приготовленным купажем ликера «Алмаз». Бутылки оставляют в состоянии покоя в течение месяца на утепленных (например пенопластом) стеллажах.

После прекращения роста кристаллов содержимое бутылки выливают, нежелательные кристаллы на дне бутылки удаляют, затем бутылки снова заполняют профильтрованным и скорректированным купажем ликера «Алмаз», содержащим сахара 45 г/100 мл, крепостью 40 % об. (в расчете учитывается сахар в кристаллах).

#### Ликер «Кянну-Кукк»

Отвешенное количество сахара засыпают в сахароварку, куда добавляют воду из расчета 1 л на 2 кг сахара, подогревают до кипения.

Полученный сахарный сироп без охлаждения через фильтр (фланелевый мешок) сливают в купажный чан, куда добавляют другие компоненты. Купаж доводят горячей водой (не ниже 80° С) до заданного объема, тщательно перемешивают. Купаж фильтруют при температуре не ниже 50° С, разливают в граненые бутылки до объема, предварительно рассчитанного с поправкой на температуру.

Кристаллизация сахара начинается на 2—5-й день и продолжается 10—15 дней. Кристаллы образуются на дне и стенках бутылки.

Розлив производят в бутылки, имеющие центр кристаллизации, т. е. глубоко вогнутое дно.

Приготовление ликера «Ананасный» аналогично ликеру «Кянну-Кукк».

#### Ликер «Мокко»

##### Приготовление настоя кофе

Обжаренные зерна кофе в количестве 150 кг после дробления загружают в куб дистилляционного аппарата, заливают 100 дал водно-спиртовой жидкости крепостью 50 % об., подогревают до 60° С и выдерживают при этой температуре в течение 2 ч. После охлаждения сливают настой I слива в количестве примерно 83% от залитой жидкости. Вторично кофе заливают 50%-ной водно-спиртовой жидкостью в количестве 100 дал, подогревают до 60° С и выдерживают в течение 2 ч. После охлаждения сливают настой II слива в количестве 100 дал.

К оставшемуся в кубе настою кофе приливают примерно 30 дал воды и получают ароматный спирт. Выход ароматного спирта около 17 дал; его прибавляют к настоям в купаж.

#### Ликер «Кристалл»

##### Приготовление кристаллов сахара

Ликер «Кристалл» готовят в два приема. Для образования кристаллов в бутылке готовят 660 дал основного купажа ликера крепостью 45 % об. с содержанием сахара 52 г/100 мл.

Сахарный сироп с содержанием сахара 74,18% при 60° С приготавливают горячим способом. Для этого 1580 л воды доводят в котле с паровым обогревом до кипения. В кипящую воду засыпают 3400 кг сахара и перемешивают до полного его растворения.

Полученный сироп охлаждают до 60° С и добавляют к нему, непрерывно размешивая, 1000 л ароматного спирта ликера «Кри-

сталл» крепостью 75 % об. и 2310 л ректификованного спирта крепостью 96,2 % об. Горячий раствор через сетчатый фильтр наливают в согреты в термостате бутылки до  $\frac{2}{3}$  высоты, т. е. примерно по 330 мл.

В сборнике приведены два способа получения ликера «Кристалл»: с образованием кристаллов на дне бутылки в виде горки или на стенках ее.

Для образования кристаллов на стенках бутылок после наполнения изделием бутылки оставляют стоять при комнатной температуре до окончания образования кристаллов. Чтобы получить горку кристаллов на дне бутылки, вносят затравку в виде брусочка сахара, заостренного с одного конца, размером  $45 \times 50 \times 12$  мм, массой 8—11 г. Заостренным концом затравку вставляют в резиновую трубочку держалки и опускают в бутылку. Чтобы затравка не упала, ее ставят одним концом на дно бутылки, а другой остается в держалке, закрепленной при помощи пробки в горлышке бутылки. Держалку снимают после того, как выпавшие на дне кристаллы закрепляют затравку в стоячем положении. Нарушать процесс кристаллизации не рекомендуется, поэтому снимать держалку надо осторожно, не сообщая излишних движений жидкости. Если кристаллы начинают выпадать на стенках бутылки, необходимо повысить температуру в термостате до  $50^\circ\text{C}$  для обогрева ликера около стенок бутылки, при этом кристаллы сахара со стенок бутылки переходят в раствор. По окончании кристаллизации жидкость из бутылок сливают и измеряют ее объем, со стенок бутылок снимают образовавшиеся кристаллы. Затем в бутылки вновь наливают приготовленный раствор, но с учетом объема, занятого кристаллами.

При изготовлении второго купажа надо учитывать объем, занимаемый кристаллами, а также содержание спирта и сахара в основном растворе.

**Пример расчета.** Заданная крепость второго купажа 45 % об., содержание сахара 40 г/100 мл. При образовании горок на дне бутылок объем, занимаемый кристаллами, составляет 950 л; содержание в кристаллах сахара 1520 кг. Объем кристаллов на стенках бутылок составляет 800 л, содержание в них сахара — 1280 кг.

Расчет второго купажа в обоих случаях делают одинаково. Объем слитого основного купажа из бутылок с кристаллами на стенках составляет 5800 л, с горкой кристаллов на дне — 5650 л; содержание спирта 50 % об. и сахара 35 г/100 мл. Для заполнения бутылок в первом случае надо приготовить 9050 л ликера (за вычетом 950 л, занимаемых кристаллами), во втором случае — 9200 л ликера (за вычетом 800 л, занимаемых кристаллами).

В 9050 л ликера должно содержаться  $9050 \cdot 0,45 = 4070$  л безводного спирта.

В основном ликере содержится 2825 л безводного спирта; в ароматном спирте  $1100 \cdot 0,75 = 825$  л безводного спирта, итого — 3650 л безводного спирта.

Недостающие 420 л безводного спирта соответствуют 436,6 л ректификованного спирта крепостью 96,2 % об.

Сахара в 9050 л ликера должно содержаться  $9050 \cdot 0,4 = 3620$  кг.

В основном ликере содержится  $3400 - 1520 = 1880$  кг сахара.

Недостающие  $3620 - 1880 = 1740$  кг вводят в купаж в виде сиропа концентрацией 73,2%.

#### Составные части купажа, л

Основной купаж после кристаллизации	5650
Ароматный спирт «Кристалл» крепостью 75% об.	1100
Ректификованный спирт крепостью 96,2% об.	436,6
Сахарный сироп 73,2%-ный	1740
Вода для доведения объема до 1000 дал	123,4
Объем кристаллов	950
<hr/>	
Итого:	1000,0

При купажировании следует учитывать сжатие смеси. Количество сахара, введенного в купаж:

$$3400 + 1740 + 220 = 5360 \text{ кг};$$

из них 220 кг израсходовано на затравку.

Количество спирта, внесенного в купаж:

$$2825 + 825 + 420 = 4224 \text{ л безводного спирта.}$$

#### Настойка горькая «Украинская с перцем»

Подготовка и обработка стручков красного перца для внесения их в бутылки

Для внесения в бутылки с готовой продукцией подбирают стручки красного перца длиной не более 3,5—4 см и диаметром 1,5—1,7 см. Стручки должны быть доброкачественными, без признаков порчи и деформации. В каждом стручке срезают корешок для удаления зерен и пленок.

Очищенные стручки перца моют в течение 3—5 мин водой температурой  $15-20^\circ\text{C}$ , после чего заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 45% об. с таким расчетом, чтобы жидкость покрывала стручки перца. По истечении 24 ч производят слив окрашенной жидкости и повторный залив перца. Эту операцию повторяют 3—4 раза до полного прекращения окрашивания водно-спиртовой жидкости. Окрашенную водно-спиртовую жидкость используют при изготовлении горькой настойки «Перцовая».

Приготовленные стручки перца вносят по две штуки в каждую бутылку после налива готовой продукции.

#### «Шоколадный флипп»

Шоколадный флипп — густой, шоколадно-коричневого цвета, непрозрачный, имеет вид эмульсии. Смесь какао порошка, какао масла и сахарного сиропа готовят на специальном смесителе — меланжере. Он состоит из каменного цилиндра с роликовым ходом и железной тарелки, обогреваемой паром, которая вращается в корпусе. Какао порошок и масло помещают в подогреваемый меланжер, где они растираются вращающимся роликовым цилиндром.

При вращении аппарата добавляют постепенно сахарный сироп, объем которого должен превышать объем какао порошка и масла примерно в 2 раза.

Купажирование проводится в аппарате с двойными стенками и лопастной мешалкой, приводимой в движение мотором. Внешний сосуд (железный) служит водяной баней, подогреваемой паром, электричеством или газом. Нижняя часть внутреннего (медного луженого) сосуда — выпуклая или конусообразная — снабжена крапом. В аппарат вносят сначала сахарный сироп, а затем постепенно, при непрерывном перемешивании, смесь из какао порошка, какао масла и сахарного сиропа. После этого добавляют тонкой струей спирт. Когда все составные части внесены, аппарат закрывают и при перемешивании нагревают до 40° С в течение 2 ч. Готовый напиток охлаждают и разливают в бутылки при температуре 25—30° С.

#### Десертный напиток «Рябинушка»

Свежую отсортированную рябину освобождают от плодоножек, взвешивают и подвергают душевой мойке.

Вымытую рябину дробят, загружают в котел с паровым обогревом или в алабик. Туда же добавляют воду в соотношении 1:1 по массе. Содержимое кипятят не менее 30 мин. После охлаждения до 42—45° С задают ферментный препарат Пектаваморин Пх и при этой температуре выдерживают в течение 4—6 ч при периодическом перемешивании. Затем декантируют отстоявшийся рябиновый отвар. Остаток передают на пресс для отжима. Отжатый отвар добавляют к слитому и спиртуют до крепости 15 % об. спиртом высшей очистки.

Выход водного экстракта рябины (отвара) составляет около 1,2 л из 1 кг свежей рябины.

Освобождение спиртованного рябинового отвара от стойкой мутности достигают оклейкой желатином и танином или воздействием холода.

При оклейке спиртованного рябинового отвара желатином или танином предварительно проводят пробную оклейку в лаборатории для установления оптимальной дозы.

В зимнее время можно проводить осветление спиртованного отвара путем воздействия холодом, для чего отвар сливают в деревянные бочки (наполненные на 3/4 объема) и ставят их на холод сроком от 5 до 7 дней. Затем декантацией сливают с осадка осветленный слой. Остаток отвара с осадком фильтруют, фильтрат присоединяют к осветленному отвару.

#### Бальзам «Москва»

##### Приготовление специального колера

В сахароварочный котел наливают предварительно умягченную воду из расчета 0,3 л на 1 кг сахара. Воду подогревают паром, подаваемым в паровую рубашку котла, до температуры 50—60° С, после чего при непрерывном размешивании механической мешалкой в котел загружают 950 кг сахара. После растворения сахара сиропу дают вскипеть, а затем для проведения инверсии добавляют в сироп лимонную кислоту в количестве 0,08% к массе сахара.

Сироп перемешивают и выдерживают при температуре 85—90° С

в течение 2 ч до приобретения равномерного коричневого окрашивания (что свидетельствует о готовности колера).

Готовый колер разбавляют немедленно горячей водой, добавляемой из расчета 0,16 л на 1 кг заданного сахара, после чего охлаждают.

#### Ликер «Старый Арбат»

##### Приготовление сахарного сиропа концентрацией 70%

Для приготовления сахарного сиропа 70%-ного следует налить 0,45 л умягченной воды на 1 кг сахара.

Максимальная температура в процессе варки не должна превышать 80—85° С. После полного растворения сахара в сироп задают лимонную кислоту, предварительно растворенную в воде, из расчета 0,08% к массе сахара.

Сахарный сироп с заметным желтым оттенком рекомендуется осветлять активным углем.

Предварительно активный уголь следует промыть умягченной водой с последующим ополаскиванием сортировкой (крепостью 50 % об.). Для обработки углем сахарный сироп пропускают через колонку с активным углем со скоростью 10 дал/ч или засыпают уголь в чан с сахарным сиропом, перемешивают не менее 1 часа, а затем отфильтровывают на фильтр-прессе «Прогресс» (активный уголь засыпают в количестве 0,5 кг на 1 дал сиропа).

#### Технологическая инструкция по производству горькой настойки «Сурхан»

Напиток «Сурхан» готовят из ромового спирта от 1 до 5 лет выдержки по РТУ УзССР 1379—65, обработанного активным углем по ГОСТ 6217—74. Расход активного угля — 50 кг.

Количество выдержанного ромового спирта, добавляемого в купаж, корректируется главным технологом завода и зависит от качества ромового спирта. Обработка ромового спирта активным углем проводится непосредственно перед составлением купажа, периодическим способом, в эмалированной емкости или непрерывным способом путем фильтрации через колонку, загруженную активным углем, с последующей фильтрацией через пластинчатый фильтр. Для Рома Советского обработку ромового спирта проводят аналогично.

Скорость фильтрации при непрерывном способе обработки и длительность обработки периодически регулируются и зависят от качества ромового спирта (органолептически).

Приготовление черносливового морса I и II слива, сахарного сиропа, купажа и фильтрацию напитка проводят в соответствии с утвержденной рецептурой и технологической инструкцией по ликерно-водочному производству, изд. 1973 г.

Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 4827—70.

## ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОДОК

Приготовление водок проводят в соответствии с технологической инструкцией по ликерно-водочному производству, изд. 1973 г.

Для приготовления водок применяют:

спирт этиловый ректификованный высшей очистки и спирт «Экстра» по ГОСТ 5962—67;

воду питьевую по ГОСТ 2874—73 жесткостью до 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды и до 0,36 мг-экв/л для умягченной воды.

Предельно допустимые скорости фильтрации сортировок через одну угольную колонку для водок типа «Экстра», «Сибирская», «Пшеничная», «Русская» — 40 дал/ч на свежем угле и 30 дал/ч на регенерированном.

Дополнительные компоненты: калий перманганат, натрий дикарбонат, сахарный сироп, сахарный сироп инвертированный — вносятся в сортировку; эфирные масла (разбавленные 1:10), глицерин, ароматные спирты и мед, предварительно отфильтрованный, вносят в доводной чан.

### Технологическая инструкция по приготовлению водки «Посольская»

1. В смесителе готовят водно-спиртовую смесь (сортировку) с таким расчетом, чтобы получить водку крепостью 40 % об.

2. Полученную водно-спиртовую смесь перекачивают в специальную емкость, куда задают сухое обезжиренное молоко в количестве 3,1—6,2 кг на 1000 дал водки (в зависимости от жесткости и солевого состава воды, используемой на заводе). Необходимое количество сухого молока устанавливается лабораторией завода на основании пробного опытного купажа, по которому определяют скорость коагуляции и характер хлопьев осадка.

3. Сухое молоко ГОСТ 10970—74 предварительно заливают 10 л теплой воды (температура 40—45°С), перемешивают и оставляют набухать на 2—3 ч, после чего задают в сортировку.

4. После добавления молока полученную смесь тщательно перемешивают воздухом или механически и оставляют отстаиваться в течение 1—3 ч. Под действием спирта происходит коагуляция молочного белка, которая завершается в процессе отстаивания выпалением коллоидного вещества в осадок.

Хлопья скоагулированного белка, обладая сильно развитой поверхностью, способны сорбировать содержащиеся в водно-спиртовой смеси растворимые органические вещества, особенно с большой молекулярной массой, имеющие, как правило, неприятные органолептические свойства, а также труднорастворимые соединения, которые вызывают образование муты, например соли жесткости (Ca и Mg). Благодаря этому обработка водно-спиртовых смесей молоком оказывает обесцвечивающее и осветляющее действие (придает изделию кристалльный блеск), нейтрализует аромат и смягчает вкус.

5. По окончании отстаивания водно-спиртовую смесь подвергают фильтрованию на фильтр-прессе «Прогресс».

6. С фильтр-пресса водно-спиртовую смесь направляют в напорный чан, откуда (после проверки крепости) самотеком подают на угольно-очистительную колонку со скоростью фильтрации до 40 дал/ч на свежем угле и до 30 дал/ч на угле, подвергнутом регенерации.

7. Оставшийся на дне чана осадок скоагулированного белка направляют на выпарку для извлечения спирта.

Остальные технологические операции производятся в соответствии с действующей технологической инструкцией по ликерно-водочному производству, изд. 1973 г.

### Приготовление воды при производстве водки «Пшеничная»

При производстве водки «Пшеничная» питьевая вода, помимо умягчения, подвергается дополнительной очистке от органических примесей активным углем марок БАУ-А или ДАК по ГОСТ 6217—74.

Для очистки воды активным углем в технологическую линию водоподготовки включают фильтр с активным углем марок БАУ-А или ДАК, до или после сульфугольного фильтра. В качестве фильтра для активного угля используют угольные колонки, применяемые для очистки сортировок, или стандартные фильтры Na-катионитовых установок.

При получении небольших объемов воды для этой цели может быть использовано и другое оборудование, например песочный фильтр.

Скорость фильтрации через фильтр с активным углем должна быть в пределах скорости фильтрации воды через сульфугольный фильтр (5—15 м/ч).

Об эффективности действия угля судят по разности показателей окисляемости воды исходной и обработанной активным углем. Для приготовления водки «Пшеничная» допускается вода с разностью окисляемости не ниже 0,2—0,3 мг O<sub>2</sub>/л.

## СПРАВОЧНЫЕ ТАБЛИЦЫ

Таблица 1

Получение спиртованных соков из плодово-ягодного сырья среднего качества способом прессования

Наименование сырья	Сырье				Выход натурального сока			Спиртованный сок	
	общее коли- чество, кг	отходы при сортировке, %	отсортирован- ное, кг	потери при дроблении и прессовании, %	%	кг	л	потери при от- стаивании и фильтрации, %	выход сока крепостью 25 % об., л
Абрикосы	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	653	2	850
Айва	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	607	2	790
Алыча	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920
Барбарис (бессемянный)	1000,0	1,0	990	2,0	55	684	565	2	730
Брусника	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	701	2	920
Вишня	1000,0	1,0	990	2,0	73	758	721	1	950
Голубика	1000,0	1,0	990	2,0	69	719	702	2	900
Ежевика	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	664	2	870
Жимолость	1000,0	1,0	990	2,0	53	662	545	2	690
Земляника (клубника)	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	710	3	860
Калина	1000,0	1,0	990	2,0	53	662	545	2	690
Кизил <sup>1</sup>	1000,0	1,0	990	2,0	55	585	559	2	730
Клюква	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	708	2	920
Крыжовник	1000,0	1,0	990	2,0	60	624	610	2	800

<sup>1</sup> Кизил Северо-Кавказского края.

Продолжение табл. 1

Наименование сырья	Сырье				Выход натурального сока			Спиртованный сок	
	общее коли- чество, кг	отходы при сортировке, %	отсортирован- ное, кг	потери при дроблении и прессовании, %	%	кг	л	потери при от- стаивании и фильтрации, %	выход сока крепостью 25 % об., л
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
Облепиха	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	610	2	800
Рябина	1000,0	1,0	990	2,0	55	680	570	2	700
Рябина черноплодная	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	665	2	830
Слива	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	697	2	900
Смородина красная	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920
Смородина черная	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920
Терн	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	605	2	790
Цидония (разновидность айвы)	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	607	2	790
Черника	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	710	2	930
Яблоки	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	700	2	920

Качественные показатели плодово-ягодного сырья среднего качества и спиртованных соков

Наименование сырья	Сырье				Спиртованный сок				Извлеченные экстрактивные вещества, % от содержания в сырье	
	общее содержание, г/100 г		сахар в пересчете на сахарозу	кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 г	содержание кислот, %	кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	сахар	кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл		
	экстрактивные вещества	сахар в пересчете на сахарозу								
Абрикосы	11,0	6,0	6,0	1,0	7,0	25	8,5	4,6	0,9	71
Айва	11,0	6,3	6,3	1,0	8,0	25	8,5	4,8	0,8	67
Алыча	10,0	3,9	3,9	2,3	7,0	25	7,6	3,0	1,8	75
Барбарис	10,0	5,4	5,4	3,4	—	25	7,7	4,0	2,6	56
Брусника	9,5	5,0	5,0	1,8	—	25	7,7	4,0	1,2	75
Вишня	13,5	7,6	7,6	1,3	8,0	25	10,4	5,8	1,0	81
Голубика	6,5	4,5	4,5	1,3	—	25	5,0	3,5	1,1	70
Ежевика	6,0	3,0	3,0	1,0	—	25	5,0	2,5	0,8	72
Жимолость	8,0	5,0	5,0	0,6	22	25	7,0	4,0	0,5	75
Земляника (клубника)	7,0	4,5	4,5	1,0	—	20	5,9	4,0	0,9	73
Калина	8,5	4,0	4,0	2,0	8,0	25	6,5	3,0	1,2	69
Кизил	11,0	5,5	5,5	1,6	19	25	8,5	4,2	1,3	70

-2-09

10\*

Клюква	8,0	3,3	3,3	2,6	—	25	5,5	2,4	1,7	69
Крыжовник	10,5	4,0	4,0	1,4	—	25	6,4	2,4	1,3	70
Лимонник	6,5	1,0	1,0	5,3	—	25	5,0	0,8	4,2	67
Малина	8,0	4,8	4,8	1,2	—	25	6,0	3,8	0,9	69
Облепиха	10,0	4,6	4,6	2,9	16	25	7,5	3,5	2,2	72
Ревень	—	—	—	—	—	25	3,0	1,2	1,3	—
Рябина	17,0	5,5	5,5	2,3	—	25	9,9	2,6	1,8	—
Рябина черная	13,5	7,0	7,0	1,3	—	25	9,8	4,8	1,4	65
Слива	12,0	7,0	7,0	1,0	5	25	9,2	5,4	0,8	73
Смородина красная	8,0	5,6	5,6	2,0	—	25	5,3	3,7	1,5	72
Смородина черная	9,6	5,5	5,5	2,5	—	25	7,5	4,3	2,0	72
Терн	11,8	7,0	7,0	1,7	11	25	9,0	5,4	1,3	68
Цидония	10,0	5,5	5,5	4,0	—	25	4,4	2,0	2,0	—
Черника	7,0	4,3	4,3	1,0	—	25	5,4	3,3	0,8	72
Яблоки	11,5	8,4	8,4	1,0	—	25	8,8	6,4	0,7	70

## Получение полуфабрикатов из плодово-ягодного

Наименование сырья	Соотношение сырья и водно-спиртовой жидкости	Сырье			Залив I	
		общее количество, кг	отходы при сортировке, %	количество залитого, кг	крепость, % об.	количество водно-спиртовой жидкости, л
1	2	3	4	5	6	7

## А. Из свежего плодово-

Абрикосы	1:1	1000	1,0	990	45	990
Айва	1:1	1000	1,0	990	45	990
Айва декоративная	1:1	1000	1,0	990	40	990
Алыча	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188
Барбарис	1:1	1000	1,0	990	45	990
Брусника	1:1	1000	1,0	990	45	990
Вишня	1:1	1000	1,0	990	45	990
Голубика	1:1	1000	1,0	990	45	990
Ежевика	1:1	1000	1,0	990	45	990
Земляника (клубника)	1:1	1000	1,0	990	45	990
Калина	1:1	1000	1,0	990	45	1188
Кизил	1:1,2	1000	1,0	990	60	990
Клюква	1:1	1000	1,0	990	45	990
Крыжовник	1:1	1000	1,0	990	45	990
Малина	1:1	1000	1,0	990	45	990
Облепиха	1:1	1000	1,0	990	45	990
Поленика	1:1	1000	1,0	990	55	1188
Рябина	1:1,2	1000	1,0	990	55	1188
Рябина черноплодная	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188
Слива	1:1,2	1000	1,0	990	45	990
Смородина красная	1:1	1000	1,0	990	45	990
Смородина черная	1:1	1000	1,0	990	45	990
Терн	1:1	1000	1,0	990	45	1188
Яблоки	1:1,2	1000	1,0	990	45	990
Цидония (разновидность айвы)	1:1	1000	1,0	990	45	990

## Для приготовления

Клюква	1:0,5	1000	1,0	990	30	500,0
--------	-------	------	-----	-----	----	-------

\* Сердцевина.

## сырья способом двукратного настаивания

Залив II			Морс I слива		Морс II слива		Извлечено общего экстракта, %			Общее количество морса I и II слива, л	Содержание косточек в сырье, %
крепость, % об.	количество водно-спиртовой жидкости, л	% к залитой 1 раз водно-спиртовой жидкости	л	% к залитой 1 раз водно-спиртовой жидкости	л	% к залитой 2 раз водно-спиртовой жидкости	при заливке I	при заливке II	всего		
										8	9

## ягодного сырья

30	693	70	1090	110	1178	170	60	30	90	2268	7,0
30	940	95	940	95	1410	150	50	40	90	2350	8,0*
30	940	95	940	95	1270	135	33	30	63	2210	—
30	832	70	1307	110	1165	140	65	25	90	2472	7,0
30	693	70	990	100	1110	160	50	40	90	2100	—
30	693	70	1088	110	1110	160	60	30	90	2198	—
30	693	70	1188	120	1040	150	65	25	90	2228	8,0
30	693	70	1188	120	1040	150	60	30	90	2228	—
30	693	70	1088	110	970	140	60	30	90	2058	—
30	693	70	1188	120	1040	150	60	30	90	2228	—
30	693	70	1088	110	970	140	60	30	90	2058	8,0
30	832	70	1188	100	1165	140	60	30	90	2353	19,0
35	693	70	1287	130	970	140	65	25	90	2257	—
30	693	70	790	80	865	125	60	30	90	1655	—
30	693	70	1090	110	970	140	60	30	90	2060	—
30	693	70	1090	110	970	140	60	30	90	2060	16,0
30	693	70	1090	110	970	140	60	30	90	2060	—
35	832	70	1070	90	1250	150	55	35	90	2320	—
35	832	70	1070	90	1250	150	55	35	90	2320	—
30	832	70	1307	110	1165	140	65	25	90	2472	5,0
30	693	70	1138	115	1110	160	60	30	90	2248	—
30	693	70	1090	110	970	140	60	30	90	2060	—
30	693	70	1090	110	900	130	60	30	90	1990	11,0
30	1130	95	1130	95	1700	150	50	40	90	2830	—
30	693	70	940	95	1410	150	50	40	90	2350	8,0*

## напитка «Клюковка»

20	350,0	70	650,0	130	490,0	140	49,0	26,0	75,0	1140	—
----	-------	----	-------	-----	-------	-----	------	------	------	------	---



Наименование сырья	Состояние сырья и водно-спиртовой жидкости	Сырье			Залив I	
		общее количество, кг	отходы при сортировке, %	количество залитого, кг	крепость, % об.	количество водно-спиртовой жидкости, л
1	2	3	4	5	6	7

**Б. Из сушеного пло-**

Вишня	1:2,5	1000	—	—	40	2500
Изюм	1:2,5	1000	—	—	50	2500
Курага	1:1,5	1000	—	—	45	2500
Малина	1:2,5	1000	—	—	45	2500
Рябина	1:3,0	1000	—	—	50	3000
Черемуха	1:2,5	1000	—	—	50	2500
Черника	1:2,5	1000	—	—	50	2500
Чернослав	1:2,5	1000	—	—	50	2500
Шиповник	1:5	1000	—	—	50	5000
Яблоки	1:5	1000	—	—	50	5000

Примечания: 1. Извлечение экстрактивных веществ с сточек).

2. Определения качественных показателей выполняют по дочного производства».

3. Отклонение в количестве извлекаемых экстрактивных веществ

**Качественные показатели спиртованных**

Наименование сырья	Сырье			Морс I слива			
	общее содержание, г/100 г		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 г	общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.
	экстрактивные вещества	сахар		экстрактивные вещества	сахар		
1	2	3	4	5	6	7	8

**А. Из свежего плодово-**

Абрикосы	11,0	6,0	1,0	5,6	3,0	0,50	24—26
Лайва	11,0	6,3	1,0	5,3	3,0	0,48	24—26

Продолжение табл. 3

Наименование сырья	Залив II			Морс I слива		Морс II слива		Извлечено общего экстракта, %			Общее количество морса I и II слива, л	Содержание косточек в сырье, %
	крепость, % об.	количество водно-спиртовой жидкости, л	% к залитой 1 раз водно-спиртовой жидкости	л	% к залитой 1 раз водно-спиртовой жидкости	л	% к залитой 2 раз водно-спиртовой жидкости	при заливе I	при заливе II	всего		
1	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

**во-ягодного сырья**

35	1750	70	1750	70	2100	120	62	28	90	3850	25
45	1750	70	1750	70	2010	115	60	30	90	3760	—
40	1750	70	1750	70	2010	120	60	28	88	3850	—
40	1750	70	1750	70	2100	120	60	30	90	3850	—
45	2100	70	2100	70	2520	120	65	25	90	4620	—
45	1750	70	1750	70	2100	120	65	25	90	3850	—
45	1750	70	1750	70	2100	120	63	27	90	3850	—
45	1750	70	1750	70	2100	120	61	29	90	3850	15,0
45	3500	70	3500	70	4000	115	60	30	90	7500	—
45	3500	70	3500	70	4000	115	60	30	90	7500	—

морсами дано в процентах к содержанию их в сырье (без ко-  
утвержденной инструкции «Технохимический контроль ликерно-во-  
от указанного в таблице допускается не более 5%.

Таблица 4

**морсов из плодово-ягодного сырья**

Морс II слива				Средние показатели морса I и II слива				Извлечено экстрактивных веществ с морсом, % к содержанию их в сырье			Содержание косточек в сырье, %
общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.	общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.	I слива	II слива	I и II слива	
экстрактивные вещества	сахар			экстрактивные вещества	сахар						
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

**ягодного сырья**

2,6	1,4	0,23	26—27	4,0	2,2	0,4	25—26	60	30	90	7,
2,8	1,6	0,25	26—27	3,8	2,2	0,35	25—26	50	40	90	8,

Наименование сырья	Сырье			Морс 1 слива			
	общее содержание, г/100 г		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 г	общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.
	экстрактивные вещества	сахар		экстрактивные вещества	сахар		
1	2	3	4	5	6	7	8
Айва (декоративная)	9,9	1,8	3,5	3,7	0,63	1,3	24—26
Алыча	10,0	3,9	2,3	4,6	1,8	1,0	24—26
Барбарис	10,0	5,4	3,4	5,0	3,0	1,7	24—26
Брусника	9,5	5,0	1,8	5,2	2,8	1,0	24—26
Вишня	13,5	7,6	1,3	6,6	3,8	0,65	24—26
Голубика	6,5	4,5	1,3	3,3	2,3	0,65	24—26
Ежевика	6,0	3,0	1,0	3,3	1,6	0,50	24—26
Земляника (клубника)	7,0	4,5	1,0	3,5	2,3	0,50	24—26
Калина	8,5	4,0	2,0	4,3	2,0	1,0	24—26
Кизил	11,0	5,5	1,6	4,5	2,2	0,7	24—26
Клюква	8,0	3,3	2,6	4,0	1,7	1,3	32—33
Крыжовник	10,5	4,0	1,0	5,5	2,2	0,8	24—26
Малина	8,0	4,8	1,2	4,4	2,6	0,7	24—26
Облепиха	10,0	4,6	2,9	4,5	2,1	1,3	24—26
Поленика	9,5	4,0	1,6	5,2	2,2	0,9	24—26
Рябина	17,0	5,5	2,5	8,6	2,8	1,3	34—35
Рябина черноплодная	13,5	7,0	1,3	6,6	3,8	0,6	32—35
Слива	12,0	7,0	1,0	5,6	3,3	0,45	24—26
Смородина красная	8,0	5,6	2,0	4,2	3,0	1,0	24—26
Смородина черная	9,6	5,5	2,5	5,0	2,8	1,3	24—26
Терн	11,8	7,0	1,7	6,2	3,7	0,9	24—26
Яблоки	11,5	8,4	1,0	5,0	3,8	0,4	24—26
Цидония	10,0	5,5	4,0	5,2	2,2	2,2	24—26

Для приготовления десертного

Клюква	8,0	3,3	2,6	6,0	2,5	1,95	11—14
--------	-----	-----	-----	-----	-----	------	-------

Б. Из сушеного плодово-

Вишня	60	31,0	3,7	16,0	8,2	1,0	35—36
Изюм	72	67,4	0,8	—	—	—	—

Продолжение табл. 4

Морс II слива				Средние показатели морса I и II слива				Извлечено экстрактивных веществ с морсом, % к содержанию их в сырье			Содержание косточек в сырье, %
общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.	общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.	I слива	II слива	I и II слива	
экстрактивные вещества	сахар			экстрактивные вещества	сахар						
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2,2	0,42	0,8	26—27	2,92	0,5	1,4	25—26	33	30	63	—
2,0	0,8	0,45	26—27	3,4	1,3	0,8	25—26	65	25	90	7,0
3,5	2,10	1,10	26—27	4,2	2,3	1,5	25—26	50	40	90	—
2,6	1,5	0,50	26—27	4,0	2,0	0,5	25—26	60	30	90	—
2,9	1,6	0,30	26—27	6,0	2,8	0,5	25—26	65	25	90	8,0
1,8	1,3	0,40	26—27	2,6	1,8	0,5	25—26	60	30	90	—
1,8	1,0	0,30	26—27	2,6	1,3	0,4	25—26	60	30	90	—
1,9	1,2	0,30	26—27	2,7	1,8	0,4	25—26	60	30	90	—
2,4	1,1	0,60	26—27	3,4	1,6	0,8	25—26	60	30	90	8,0
2,3	1,1	0,3	26—27	3,4	1,7	0,5	25—26	60	30	90	19,0
2,0	0,8	0,7	32—33	3,2	1,3	1,0	32—33	65	25	90	—
3,0	1,2	0,5	26—27	5,0	2,0	0,5	25—26	60	30	90	—
2,4	1,5	0,4	26—27	3,4	2,1	0,5	25—26	60	30	90	—
2,5	1,2	0,7	26—27	3,6	1,6	1,0	25—26	60	30	90	16,0
2,9	1,2	0,5	26—27	4,1	1,7	0,7	25—26	60	30	90	—
4,7	1,6	0,7	34—35	6,5	2,1	1,0	34—35	55	35	90	—
2,9	1,6	0,3	34—35	5,0	2,5	0,4	34—35	55	35	90	—
2,4	1,4	0,2	26—27	4,1	2,4	0,3	25—26	65	25	90	5,0
2,1	1,5	0,50	26—27	3,2	2,2	0,8	25—26	60	30	90	—
2,6	1,5	0,65	26—27	3,8	2,2	1,0	25—26	60	30	90	—
2,9	1,7	0,40	26—27	4,7	2,7	0,7	25—26	60	30	90	11,0
2,7	2,0	0,20	26—27	3,6	2,8	0,3	25—26	50	40	90	—
2,8	1,3	1,3	26—27	3,5	1,9	1,4	25—26	50	40	90	8,0

напитка «Клюковка»

4,25	1,75	1,88	13—18	5,15	2,20	1,70	12—16	49	26	75	—
------	------	------	-------	------	------	------	-------	----	----	----	---

ягодного сырья

6,0	3,1	0,4	35—36	10,5	5,4	0,6	35—36	62	28	90	25,0
—	—	—	—	17,3	16,2	0,2	44—45	60	30	90	—

Наименование сырья	Сырье			Морс I слива			
	общее содержание, г/100 г		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 г	общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.
	экстрактивные вещества	сахар		экстрактивные вещества	сахар		
1	2	3	4	5	6	7	8
Курара	60	40,0	2,7	20,5	14,0	0,9	42—43
Малина	45	31,8	4,0	15,5	11,0	1,4	42—43
Рябина	50	12,0	7,7	15,5	3,7	2,4	47—48
Черемуха	30	9,6	1,9	11,0	3,5	0,7	46—47
Черника	49	29	3,6	17,6	10,5	1,3	46—47
Чернослив	60	35	4,2	18,0	10,3	1,3	46—47
Шиповник	45	11,3	3,4	8,3	2,2	0,6	48—49
Яблоки	58	41,6	3,3	—	—	—	—

Примечания: 1. Показатели косточковых плодов в расчете  
2. Извлечение экстрактивных веществ дано в % к общему

## Расход сырья и выходы

Наименование		Расход сырья, кг	Содержание эфирного масла в залигом сырье, л	Залив I		
изделия	настоя			водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут
				количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6	7
«Адмиралтейская»	«Адмиралтейской»	18,7	0,435	18,7	70	5
«Анисовка»	«Анисовки»	7,0	0,23	7,0	70	5
«Аралневая»	Аралии	2,5	—	2,5	70	5
«Инерка»	«Инерки»	34,5	0,05	34,5	50	6
«Беловежская»	Дубровки	16,0	—	6,4	50	10

## Настойки

«Адмиралтейская»	«Адмиралтейской»	18,7	0,435	18,7	70	5
«Анисовка»	«Анисовки»	7,0	0,23	7,0	70	5
«Аралневая»	Аралии	2,5	—	2,5	70	5
«Инерка»	«Инерки»	34,5	0,05	34,5	50	6
«Беловежская»	Дубровки	16,0	—	6,4	50	10

Морс II слива				Средние показатели морса I и II слива				Извлечено экстрактивных веществ с морсом, % к содержанию их в сырье			Содержание косточек в сырье, %
общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.	общее содержание, г/100 мл		кислотность в пересчете на лимонную кислоту, г/100 мл	крепость, % об.	I слив	II слива	I и II слива	
экстрактивные вещества	сахар			экстрактивные вещества	сахар						
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
8,0	5,3	0,35	41—42	13,7	9,1	0,6	41—42	60	28	88	—
6,4	4,5	0,6	41—42	10,5	7,4	0,9	41—42	60	30	90	—
5,0	1,2	0,8	45—46	9,7	2,3	1,5	45—46	65	25	90	—
3,6	1,0	0,2	45—46	7,0	2,3	0,4	45—46	65	25	90	—
6,3	3,7	0,5	45—46	11,4	6,8	0,8	45—46	63	27	90	—
7,0	4,0	0,5	45—46	12,0	7,0	0,8	45—46	61	29	90	15,0
2,8	0,7	0,2	46—47	5,4	1,4	0,4	45—47	60	30	90	—
—	—	—	—	7,0	5,0	0,4	—	—	—	90	—

на плоды без косточек.  
содержанию их в плодах без косточек.

Таблица 5

## настоев на 1000 дал изделий

Настой I слива		Залив II			Настой II слива		Получено настоя I и II слива, дал	Извлечено эфирного масла			
количество, дал	крепость, % об.	выход, % к залитой водно-спиртовой жидкости	водно-спиртовая жидкость		количество, дал	крепость, % об.		выход, % от залитой водно-спиртовой жидкости	% к содержанию в сырье	л	
			количество, дал	крепость, % об.							срок настаивания, сут
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
15,0	69	80	15,0	50	5	15,0	53	100	30,0	90	0,40
5,6	69	80	5,6	50	5	5,6	55	100	11,2	80	0,18
1,5	69	60	1,5	50	5	1,5	55	100	3,0	—	—
25,8	48	75	25,8	40	6	25,8	42	100	51,6	90	0,002
4,5	49	70	4,5	40	10	4,5	43	100	90,0	—	—

## горькие

15,0	69	80	15,0	50	5	15,0	53	100	30,0	90	0,40
5,6	69	80	5,6	50	5	5,6	55	100	11,2	80	0,18
1,5	69	60	1,5	50	5	1,5	55	100	3,0	—	—
25,8	48	75	25,8	40	6	25,8	42	100	51,6	90	0,002
4,5	49	70	4,5	40	10	4,5	43	100	90,0	—	—

Наименование		Расход сырья, кг	Соержание эфирного масла в заливаемом сырье, л	Залив I		
изделия	настой			водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут
				количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6	7
«Волжская особая»	Сухарей ржаных	50,0	—	25,0	45	2
«Горный дубняк»	«Горного дубняка»	22,5	0,395	22,5	50	6
«Ерофеич»	«Ерофеича»	4,0	0,0214	8,0	50	6
«Зверобой»	«Зверобоя»	31,0	0,0313	31,0	50	6
«Золотой рог»	Семян лимонника	0,6	0,013	1,2	45	5
«Зубровка»	Зубровки	25,0	0,500	50,0	50	5
«Кедровка»	Кедрового ореха	58,0	—	116,0	50	30
	Хвойного экстракта	14,0	0,28	28,0	65	30
	Левзеи	4,6	—	9,2	65	30
«Ласите»	«Ласите»	72,0	0,664	84,0	70	6
«Омская горькая»	Хвои сосны	32,0	—	32,0	60	7
	Брусничного листа	20,5	—	26,6	50	7
«Перцовка»	«Перцовки»	18,0	0,56	18,0	45	10
			(капсаицин)			
«Славутич»	«Славутича»	7,0	0,035	5,5	50	5
«Славянская»	Зверобоя	13,0	0,013	13,42	50	6
«Старка»	Листьев яблонь и груш	30,0	—	30,0	50	5
«Стрижамент»	«Стрижамента»	15,5	0,777	15,5	50	6
«Треёс девинериос»	«Треёс девинериоса»	23,6	0,516	12,5	50	8
«Яремча»	Майорана	0,1	0,001	0,2	50	6
	Коры дуба	0,33	—	0,66	50	6
	Зверобоя	0,33	0,0003	0,66	50	6

**Настойки горькие**

«Горная»	Померанцевого ореха и кориандра	11,0	0,110	8,0	70	5
----------	---------------------------------	------	-------	-----	----	---

Настой I слива			Залив II			Настой II слива			Получено настоев I и II слива, дал	Извлечено эфирного масла	
количество, дал	крепость, % об.	выход, % к залитой водно-спиртовой жидкости	водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут	количество, дал	крепость, % об.	выход, % от залитой водно-спиртовой жидкости		% к содержанию в сырье	л
			количество, дал	крепость, % об.							
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
12,5	42	50	12,5	40	2	12,5	43	100	25,0	—	—
17,0	49	75	17,0	40	6	17,0	43	100	34,0	95	0,38
6,0	49	75	6,0	40	6	6,0	43	100	12,0	90	0,02
23,0	49	75	23,0	40	6	23,0	42	100	46,0	90	0,028
1,0	44	80	1,0	40	5	1,0	41	100	2,0	90	0,12
40,0	49	80	40,0	40	5	40,0	41	100	80,0	90	0,3
75,4	49	65	—	—	—	—	—	—	—	90	0,269
18,2	63	65	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6,0	64	65	—	—	—	—	—	—	—	—	—
56,0	68	67	56,0	40	6	56,0	43	100	112,0	90	0,63
25,6	57	80	—	—	—	—	—	—	25,6	—	—
24,0	49	90	—	—	—	—	—	—	24,0	—	—
14,4	44	80	14,4	40	10	14,4	41	100	28,8	90	0,50 (капсаицин)
4,5	49	80	—	—	—	—	—	—	—	85	0,03
10,0	49	75	10,0	40	6	10,0	42	100	20,0	90	0,012
24,0	49	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11,6	49	75	11,6	40	6	11,6	41	100	23,2	70	0,0544
10,0	48	80	10,0	45	8	10,0	46	100	20,0	90	0,5
0,15	49	75	0,15	40	6	0,15	42	100	0,3	95	0,001
0,5	49	75	0,50	40	6	0,50	42	100	1,0	—	—
0,5	49	75	0,50	40	6	0,50	42	100	1,0	90	0,00027

**слабоградусные**

6,4	69	80	6,4	50	5	6,4	53	100	12,8	90	0,10
-----	----	----	-----	----	---	-----	----	-----	------	----	------

Наименование		Расход сырья, кг	Содержание эфирного масла в заливном сырье, л	Залив I		
изделия	настоя			водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут
				количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6	7
«Горная»	Мята курчавой и красного перца	2,0	0,005	2,5	50	5
«Имбирная»	«Имбирной»	11,0	0,340	11,0	70	10
«Листопад»	«Листопада»	32,0	0,008	32,0	50	5
«Полевая»	«Полевой»	47,8	0,131	96,0	45	10
<b>Нали</b>						
«Чайная»	Чая	75,0	—	150,0	50	5
<b>Десертные</b>						
«Весна»	Листьев черной смородины	24,0	—	24,0	50	5
<b>Настойки</b>						
«Черри»	«Черри»	5,0	0,629	5,0	70	6
<b>Настойки</b>						
«Алеся»	Ингредиентов	6,3	—	6,3	50	6
<b>Ликеры</b>						
«Бочю»	«Бочю»	3,5	0,104	3,5	70	5
«Крупникас»	«Крупникас»	18,4	0,717	18,4	55	14
«Фантазия»	Хвои	60,0	0,256	60,0	70	10
«Папараць кветка»	Ингредиентов Можжевельной ягоды	8,2	—	8,2	50	5
		0,9	—	0,9	50	5
<b>Апери</b>						
«Агнес»	«Агнес»	17,0	0,687	20,0	50	5
«Арония»	Бальзама	8,66	0,07	12,5	40	30
«Балтийский»	«Балтийский»	43,2	0,417	43,2	50	6
«Иртыш»	«Иртыш»	12,5	0,058	12,5	55	5
«Кларет»	«Кларет»	26,0	0,860	26,0	60	5
«Кунгла»	«Кунгла»	10,0	0,085	10,0	70	5
«Медя»	«Медя»	33,6	0,500	33,6	50	6
«Минск»	Ингредиентов	25,2	—	25,2	50	6
«Морской»	«Морской»	15,4	0,073	15,4	50	6
«Невский»	«Невский»	16,5	0,118	16,5	50	5

Продолжение табл. 5

Настой I слива			Залив II			Настой II слива			Получено настоя I и II слива, дал	Извлечено эфирного масла	
количество, дал	крепость, % об.	выход, % к заливной водно-спиртовой жидкости	водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут	количество, дал	крепость, % об.	выход, % от заливной водно-спиртовой жидкости		% к содержанию в сырье	л
			количество, дал	крепость, % об.							
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
2,0	49	80	2,0	40	5	2,0	43	100	4,0	90	0,004
8,8	69	80	8,8	50	10	8,8	53	100	17,6	90	0,306
23,0	48	72	—	—	—	—	—	—	—	90	0,007
72,0	44	75	72,0	40	10	72,0	41	100	144,0	90	0,128
<b>вки</b>											
127,0	47	85	127,0	45	5	127,0	46	100	254,0	—	—
<b>напитки</b>											
20,0	49	84	20,0	40	5	20,0	43	100	40,0	—	—
<b>сладкие</b>											
4,0	69	80	4,0	50	6	4,0	56	100	8,0	95	0,6
<b>полусладкие</b>											
5,4	48	86	5,4	45	6	5,4	46	100	10,8	—	—
<b>крепкие</b>											
3,0	69	85	3,0	50	5	3,0	52	100	6,0	90	0,09
12,5	52	68	12,5	50	14	12,5	51	100	25,0	90	0,64
54,0	68	90	—	—	—	—	—	—	—	75	0,19
6,1	49	74	6,1	45	5	6,1	44	100	12,2	—	—
0,75	49	83	0,75	45	5	0,75	44	100	1,5	—	—
<b>тивы</b>											
15,0	45	75	15,0	40	5	15,0	42	100	30,0	90	0,62
10,0	38	80	—	—	—	—	—	—	—	90	0,06
34,6	49	80	34,6	40	6	34,6	43	100	69,2	80	0,39
10,0	53	80	10,0	45	5	10,0	48	100	20,0	90	0,05
21,0	50	80	21,0	50	5	21,0	47	100	42,0	90	0,78
8,0	69	80	8,0	50	5	8,0	55	100	16,0	90	0,080
25,0	49	75	25,0	40	6	25,0	43	100	50,0	90	0,45
16,9	49	67	16,9	45	6	16,9	46	100	33,8	—	—
10,8	49	70	10,8	40	6	10,8	43	100	21,6	90	0,07
12,5	49	75	12,5	40	5	12,5	43	100	25,0	85	0,10

Наименование		Расход сырья, кг	Содержание эфирного масла в залигом сырье, л	Залив I		
изделия	настой			водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут
				количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6	7

«Нектар»	«Нектар»	8,0	0,048	10,0	50	6
«Новость»	«Новость»	18,0	0,097	25,0	50	10
«Оранж»	Ромашки лекарственной	3,5	0,014	5,25	50	5
«Оригинальный»	«Оригинальный»	13,95	0,247	13,95	70	6
«Рига»	Бальзама	30,3	0,299	43,8	40	30
«Степной»	«Степной»	17,4	0,042	17,4	50	6
«Сюрприз»	«Сюрприз»	18,0	0,0552	25,0	50	10
«Тройка»	Дубровки	36,0	—	14,4	50	10
«Утес»	«Утес»	13,95	0,247	13,95	70	6
«Цитрусовый»	«Цитрусовый»	8,1	0,023	12,15	50	5
«Южный»	Дубровки	36,0	—	14,4	50	10

**Баль**

«Бальзам рижский черный»	Бальзама	28,6	0,285	50,0	40	30
«Белорусский»	Липового цвета	11,4	0,0045	17,0	45	5
	Почек сосны	2,4	—	2,4	50	5
	Кофе	8,0	—	8,0	50	5
	Дубровки	35,6	—	14,2	50	10
	Донника	3,8	—	3,8	50	10
	Прополиса	27,0	—	13,5	70	5
«Енисей»	Бальзама	16,3	0,0080	32,6	50	15
«Казахский»	Бальзама	36,0	0,234	50,0	50	15
«Карельский»	Бальзама	33,3	0,036	50,0	50	30
«Москва»	Бальзама	37,0	0,30	55,0	50	30
«Папардес знедс»	«Папардес знедс»	36,1	0,3337	50	40	24
«Русский»	Бальзама	25,1	0,105	37,5	50	10
«Сибирь»	Бальзама	213,8	0,52	213,8	70	15
«Спутник»	Бальзама	53,8	0,81	107,6	50	25
«Уссурийский»	Бальзама	19,0	0,085	44,5	50	10
	Семена лимонника	0,6	0,013	1,2	45	5
«Шифо»	Бальзама	175	—	175	50	14
	Цветов белой акации	25	—	50	50	14
	Лепестков розы	25	—	—	—	—

Настой I слива			Залив II			Настой II слива			Получено настоя I и II слива, дал	Извлечено эфирного масла	
количество, дал	крепость, % об.	выход, % к залигной водно-спиртовой жидкости	водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут	количество, дал	крепость, % об.	выход, % от залигной водно-спиртовой жидкости		% к содержанию в сырье	г
			количество, дал	крепость, % об.							
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

7,0	49	70	7,0	40	6	7,0	43	100	14,0	90	0,040
12,5	49	50	12,5	40	10	12,5	43	100	26,0	90	0,09
3,3	49	63	3,3	40	5	3,3	43	100	6,6	90	0,013
10,0	69	72	10,0	50	6	10,0	53	100	20,0	90	0,22
35,0	38	80	—	—	—	—	—	—	—	90	0,20
13,0	49	74	13,0	40	6	13,0	43	100	26,0	90	0,04
12,5	49	50	12,5	40	10	12,5	43	100	25,0	90	0,049
10,0	49	70	10,0	40	10	10,0	43	100	20,0	—	—
10,0	69	72	10,0	50	6	10,0	53	100	20,0	90	0,22
9,1	49	75	9,1	40	5	9,1	43	100	18,2	90	0,02
10,0	49	70	10,0	40	10	10,0	43	100	20,0	—	—

**замы**

40,0	39	80	—	—	—	—	—	—	—	90	0,26
12,0	40	70	12,0	40	5	12,0	41	100	24,0	90	0,004
2,0	40	80	2,0	40	5	2,0	45	100	4,0	—	—
6,0	49	75	6,0	40	5	6,0	45	100	12,0	—	—
10,0	49	70	10,0	40	10	10,0	43	100	20,0	—	—
3,0	49	80	3,0	40	10	3,0	43	100	6,0	—	—
12,0	68	90	12,0	70	5	12,0	69	100	24,0	—	—
24,5	49	75	24,5	40	15	24,5	43	100	49,0	90	0,061
40,0	49	80	40,0	45	15	40	43	100	80	90	0,24
37,5	49	75	—	—	—	—	—	—	—	90	0,033
44,0	49	80	—	—	—	—	—	—	—	90	0,27
40,0	39	80	—	—	—	—	—	—	—	90	0,3003
28,2	49	75	28,2	40	10	28,2	43	100	56,4	90	0,09
160,0	68	75	—	—	—	—	—	—	—	90	0,46
80,7	49	75	—	—	—	—	—	—	—	75	0,61
35,6	49	80	—	—	—	—	—	—	—	90	0,080
1,0	44	80	1,0	40	5	1,0	41	100	2,0	90	0,012
140	48	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40	48	80	} 180 дал								

Получение и выходы

Настой	Сырье		Залив I		
	расход, кг	содержание эфирного масла, л	водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут
			количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6

Бадьяна	1,0	0,06	1,0	70	5
Базилка	1,0	—	1,0	50	10
Ванили	1,0	—	1,0	70	10
Веток вишни	1,0	—	1,0	45	10
Гвоздики	1,0	0,160	1,0	60	5
Грецкого ореха (молодого)	1,0	—	1,0	60	10
Зверобоя	1,0	0,001	1,0	50	5
Зубровки	1,0	—	2,0	45	5
Имбиря	1,0	0,010	1,0	70	5
Калгана	1,0	0,010	1,0	70	5
Кардамона	1,0	0,045	1,0	70	5
Кориандра	1,0	0,010	1,0	70	5
Корицы	1,0	0,0075	1,0	70	5
Кубебы	1,0	0,12	1,0	70	5
Лаврового листа	1,0	0,01	1,0	45	2
Липового цвета	1,0	0,0004	2,0	45	7
Листьев черной смородины	1,0	—	2,0	50	5
Листьев яблонь	1,0	—	1,1	50	5
Миндаля	1,0	0,0055	1,0	70	6
Мускатного ореха	1,0	0,110	0,4	70	6
Мускатного цвета	1,0	0,085	1,0	70	6
Мяты перечной	1,0	0,015	1,5	50	5
Перца душистого	1,0	0,06	1,0	70	5
Перца красного	1,0	0,008	1,0	45	10
Перца черного	1,0	0,02	1,0	70	5
Петрушки	1,0	—	1,0	50	5
Польни горькой	1,0	0,004	1,5	50	5
Померанцевой корки	1,0	0,02	1,0	70	5
Померанцевого ореха	1,0	0,01	0,5	70	5
Ромашки лекарственной	1,0	0,004	2,0	45	7

Таблица 6

вспомогательных настоев

Настой I слива			Залив II			Настой II слива			Получено всего настоев I и II слива, дал	Извлечение эфирного масла	
количество			водно-спиртовая жидкость			количество				% к содержанию в сырье	л
дал	% к залитой водно-спиртовой жидкости	крепость, % об.	количество, дал	крепость, % об.	срок настаивания, сут	дал	% к залитой водно-спиртовой жидкости	крепость, % об.			
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

0,85	85	69	0,85	50	5	0,85	100	53	1,70	95	0,057
0,86	86	49	0,86	40	10	0,86	100	43	1,72	—	—
0,85	85	68	0,85	60	10	0,86	100	61	1,70	—	—
0,80	80	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,80	80	59	0,80	50	5	0,80	100	52	1,60	95	0,152
0,80	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,75	75	49	0,75	40	5	0,75	100	45	1,50	90	0,001
1,60	80	44	1,60	40	5	1,60	100	41	3,20	—	—
0,85	85	69	0,85	50	5	0,85	100	53	1,70	95	0,010
0,75	75	69	0,75	50	5	0,75	100	55	1,50	95	0,010
0,85	85	69	0,85	50	5	0,85	100	53	1,70	95	0,043
0,85	85	69	0,85	50	5	0,85	100	55	1,70	85	0,001
0,80	80	69	0,80	50	5	0,80	100	55	1,60	95	0,007
0,80	80	69	0,80	50	5	0,80	100	53	1,60	90	0,168
0,83	83	43	—	—	—	—	—	—	—	65	0,007
1,6	80	43	—	—	—	—	—	—	—	90	0,0063
1,0	50	49	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,77	70	49	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,85	85	69	0,85	50	6	0,85	100	53	1,70	95	0,005
0,32	80	69	0,32	60	6	0,32	100	61	0,64	90	0,105
0,85	85	68	0,85	60	6	0,85	100	61	1,70	95	0,08
1,0	70	49	1,00	40	5	1,0	100	42	2,00	90	0,013
0,80	80	69	0,80	50	5	0,8	100	52	1,60	90	0,054
0,80	80	44	0,80	40	10	0,8	100	41	1,60	90	0,007
0,80	80	69	0,80	50	5	0,8	100	53	1,60	90	0,018
0,80	80	49	0,80	40	5	0,8	100	43	1,60	—	—
1,2	80	49	1,20	40	5	1,2	100	42	2,40	90	0,003
0,80	80	69	0,80	45	5	0,8	100	50	1,60	95	0,019
0,375	75	69	0,375	40	5	0,375	100	45	0,75	90	0,009
1,40	70	43	—	—	—	—	—	—	—	90	0,009

Настой	Сырье		Залив I		
	расход, кг	содержание эфирного масла, л	водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут
			количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6
Тимьяна	1,0	0,007	1,0	50	5
Тимьяна ползучего (чабреца)	1,0	0,003	1,5	45	5
Тмина	1,0	0,05	1,0	70	5
Тысячелистника	1,0	0,003	2,0	50	5
Укропа	1,0	0,03	1,0	70	5
Фиалкового корня	1,0	0,0015	1,0	70	6
Шалфея	1,0	0,015	0,8	50	10
Почек березы	1,0	—	4,0	50	14
Почек сосны	1,0	—	8,33	70	10
Почек черной смородины	1,0	0,0075	1,0	45	10
Апельсиновой корки свежей	2,0	0,040	1,0	90	5
Лимонной корки свежей	2,0	0,045	1,0	90	5
Лимонной корки сушеной	1,0	0,02	1,0	70	5
Мандариновой корки свежей	2,0	0,04	1,0	90	5
Апельсиновой корки сушеной	1,0	0,02	1,0	70	5
Коры дуба	1,0	—	0,4	50	10

Настой I слива			Залив II			Настой II слива			Извлечение эфирного масла		
количество		крепость, % об.	водно-спиртовая жидкость		срок настаивания, сут	количество		Получено всего настоя I и II слива, дал	% к содержанию в сырье	л	
дал	% к залитой водно-спиртовой жидкости		количество, дал	крепость, % об.		дал	% к залитой водно-спиртовой жидкости				
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
0,70	70	49	0,70	40	5	0,7	100	43	1,40	90	0,006
1,05	70	44	1,05	40	5	1,05	100	44	2,10	90	0,002
0,83	83	69	0,83	50	5	0,83	100	53	1,70	90	0,045
1,60	80	49	—	—	—	—	—	—	—	90	0,002
0,85	85	69	0,85	50	5	0,85	100	53	1,7	85	0,025
0,8	80	69	0,8	50	6	0,8	100	53	1,6	95	0,014
0,5	63	49	—	—	—	—	—	—	—	60	0,009
3,2	80	47	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7,5	90	69	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,6	60	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,9	90	79	0,9	50	5	0,9	100	50	1,8	95	0,038
0,9	90	79	0,9	50	5	0,9	100	50	1,8	95	0,04
0,8	80	69	0,8	45	5	0,8	100	50	1,6	95	0,019
0,9	90	79	0,9	50	5	0,9	100	50	1,8	95	0,038
0,75	75	69	0,75	45	5	0,75	100	50	1,5	95	0,019
0,28	49	70	0,28	40	5	0,28	100	41	0,56	—	—

Получение ароматных спиртов

Наименование		Загружено в куб			
изделия	ароматного спирта	сырье, кг	водно-спиртовая жидкость		содержание эфирного масла в сырье, л
			количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6
«Аллажский тминный»	Фруктов тмина	40,0	80,0	50	2,0
	Фруктов кориандра	26,0	13,0	50	0,26
	Лимонного масла	0,26	6,5	50	0,26

Ликеры крепкие

«Аллажский тминный»	Фруктов тмина	40,0	80,0	50	2,0
	Фруктов кориандра	26,0	13,0	50	0,26
	Лимонного масла	0,26	6,5	50	0,26

на 1000 дал изделия

Выход ароматного спирта					
дал	% от загруженной в куб водно-спиртовой жидкости	примерная крепость, % об.	извлечено эфирного масла, % от содержания в сырье	примерное содержание эфирного масла, мл/100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте, л
7	8	9	10	11	12
48,0	60	75	75	0,312	1,5
7,8	60	75	70	0,23	0,18
3,9	60	75	75	0,50	0,2

и десертные

48,0	60	75	75	0,312	1,5
7,8	60	75	70	0,23	0,18
3,9	60	75	75	0,50	0,2

Таблица 7



Наименование		Загружено в куб			
изделия	ароматного спирта	сырье, кг	водно-спиртовая жидкость		содержание эфирного масла в сырье, л
			количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6
«Анисовый»	Анисового ликера	25,5	51,0	50	1,455
«Апельсиновый»	Апельсиновой корки свежей	432,0	216,0	60	8,64
«Кристалл»	Ликера «Кристалл»	420,0	420,0	50	16,8
«Кянну-Кукк»	Плодов тмина	28,0	56,0	50	1,4
«Лимонный»	Лимонной корки (свежей)	180,0	90,0	60	4,05
«Мандариновый»	Мандариновой корки (свежей)	350,0	175,0	60	7,0
	Апельсиновой корки (свежей)	40,0	20,0	60	0,8
«Миндальный»	Ликера «Миндальный»	21,4	30,0	50	0,412
«Нерис»	Плодов тмина	65,0	130,0	50	3,25
	Можжевельной ягоды	14,6	14,6	50	0,146
	Кориандрового масла	0,286	7,15	50	0,286
	Апельсинового масла	0,286	7,15	50	0,286
«Прозрачный»	Плодов тмина	20,0	40,0	50	1,0
	Плодов кориандра	26,0	13,0	50	0,26
	Лимонного масла	0,26	6,5	50	0,26
«Розмарин»	«Кориандровый»	1,7	1,7	50	0,023
«Старый Арбат»	Лимонного масла	2,5	62,5	50	2,5
	Апельсинового масла	2,3	57,5	50	2,3
	«Кориандровый»	34,2	34,2	50	0,475
«Фантазия»	Апельсинового масла	2,9	72,5	50	2,9
	Лимонного масла	0,8	20,0	50	0,8
	«Фантазия»	50,0	50,0	50	0,9
«Шартрез»	«Шартрез»	67,0	67,0	50	0,778
«Шоколадный»	Кофе	8,0	8,0	50	—
«Юбилейный»	Апельсиновой корки (сушеной)	145,0	145,0	50	2,9
	Лимонной корки (сушеной)	40,0	40,0	50	0,8
	Плодов кориандра	20,0	10,0	50	0,2
«Южный»	Плодов аниса	20,0	10,0	50	0,6
	Померанцевой корки	143,0	143,0	50	2,85
					<b>Пун</b>
«Медовый»	Лимонного масла	1,0	25,0	50	1,0

Выход ароматного спирта					
дал	% от загруженной в куб водно-спиртовой жидкости	примерная крепость, % об.	извлечено эфирного масла, % от содержания в сырье	примерное содержание эфирного масла, мл/100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте, л
7	8	9	10	11	12
25,5	50	80	70	0,40	1,0
108,0	50	80	70	0,56	6,0
210,0	50	80	75	0,6	12,6
33,6	60	75	75	0,312	1,05
54,0	60	75	75	0,56	3,0
87,5	50	80	75	0,60	5,25
10,0	50	80	70	0,56	0,56
18,0	60	75	70	0,16	0,29
78,0	60	75	75	0,312	2,44
8,0	55	80	70	0,127	0,10
4,3	60	75	70	0,46	0,20
3,6	50	80	70	0,56	0,20
24,0	60	75	75	0,312	0,75
7,8	60	75	70	0,23	0,18
3,9	60	75	75	0,50	0,20
1,0	60	75	75	0,20	0,020
37,5	60	75	75	0,50	1,900
28,5	50	80	70	0,56	1,600
20,5	60	75	75	0,175	0,350
36,2	50	80	70	0,56	2,03
12,0	60	75	75	0,50	0,60
30,0	60	75	70	0,21	0,63
36,8	55	80	75	0,158	0,58
4,0	50	80	—	—	—
72,0	50	80	70	0,28	2,0
20,0	50	80	70	0,28	0,56
6,0	60	75	70	0,23	0,140
6,0	60	75	70	0,7	0,42
71,5	50	80	70	0,21	2,0
					<b>ши</b>
15,0	60	75	75	0,50	0,75

Наименование		Загружено в куб			
изготовителя	ароматного спирт	сырье, кг	водно-спиртовая жидкость		содержание эфирного масла в сырье, л
			количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6

Настойки

<i>Ароматизаторы</i>		<i>137</i>	<i>300</i>	<i>50,0</i>	<i>9435</i>
«Беловежская»	Укропного семени	12,0	36,0	45	0,36
«Вечерняя»	Лимонной корки све- жей	137,0	68,5	60	3,08
	Кофе	30,0	30,0	50	—
«Дар по висна»	Лимонного масла	1,0	25,0	50	1,0
	Апельсинового масла	0,5	12,5	50	0,50
«Винницкая осо- бая»	«Винницкой особой»	5,63	5,63	50	0,074
«Дзинтар-дзи- драйс»	Померанцевой корки	5,0	5,0	50	0,10
	Апельсиновой корки (сушеной)	6,0	6,0	50	0,12
	Можжевеловой ягоды	3,0	3,0	50	0,03
«Донецкая степ- ная»	Хмеля	2,0	1,6	50	—
Джин «Балтий- ский»	Джина	80,0	100,0	50	0,80
	Черносмородинового сока	15,0*	20,0	45	—
Джин «Вильнюс- ский»	Можжевеловой ягоды	50,0	50,0	50	0,50
	Кориандрового масла	0,136	3,4	50	0,136
	Апельсинового масла	0,640	16,0	50	0,64
	Укропного семени	6,0	18,0	45	0,180
Джин «Капитан- ский»	Джина	48,6	48,6	50	0,614
	Апельсинового масла	2,7	67,5	50	2,70
«Жвею»	Плодов тмина	20,0	40,0	50	1,0
	Апельсинового масла	0,8	20,0	50	0,80
«Житомирская ароматная»	Плодов кориандра	4,0	2,0	50	0,04
«Звейниеку»	«Звейниеку»	50,0	100,0	50	2,48
	«Апельсиновый»	0,6	15,0	50	0,60
«Колос»	Ржаных сухарей	50,0	100,0	50	—
«Кубанская люби- тельская»	Лимонной корки (су- шеной)	10,0	10,0	50	0,20
	Померанцевой корки	5,5	5,5	50	0,110
Джин «Каравел- ла»	«Каравелла»	50,63,0	80,0	50	0,97
	Апельсинового масла	0,8	20,0	50	0,80

312

Продолжение табл. 7

Выход ароматного спирта					
дал	% от загру- женной в куб водно-спирто- вой жидкости	примерная крепость, % об.	извлечено эфирного масла, % от содержания в сырье	примерное со- держание эфир- ного масла, мл/100 мл	всего эфирного масла в аро- матном спирт- е, л
7	8	9	10	11	12
<i>горькие</i>	<i>65</i>	<i>75</i>	<i>75</i>	<i>0,16</i>	<i>0,32</i>
<i>19,5</i>					
20,0	55	75	70	0,125	0,250
41,0	60	75	75	0,56	2,30
15,0	<i>60</i>	80	—	—	—
15,0	60	75	75	0,50	0,75
6,3	50	80	70	0,56	0,35
3,4	60	75	75	0,16	0,055
2,5	50	80	70	0,28	0,070
3,0	50	80	70	0,28	0,084
1,65	55	80	70	0,127	0,021
0,8	50	80	—	—	—
60,0	60	75	75	0,100	0,60
10,0	50	70	—	—	—
27,5	55	80	70	0,127	0,350
1,7	50	80	70	0,560	0,095
8,0	50	80	70	0,560	0,45
10,0	55	75	70	0,125	0,125
29,2	60	80	60	0,13	0,37
33,8	50	80	70	0,56	1,90
24,0	60	75	75	0,312	0,75
10,0	50	80	70	0,56	0,56
1,2	60	75	70	0,23	0,028
60	60	60	75	0,3	1,85
7,5	50	80	70	0,56	0,42
50,0	50	80	—	—	—
5,0	50	80	70	0,28	0,140
2,7	50	80	70	0,28	0,078
48,0	60	75	70	0,16	0,68
10,0	50	80	70	0,56	0,56

313

Наименование		Загружено в куб			
изделия	ароматного спирта	сырье, кг	водно-спиртовая жидкость		содержание эфирного масла в сырье, л
			количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6
«Лимонная»	Лимонной корки (свежей)	112,0	56,0	60	2,52
«Мятная»	Мяты перечной	30,0	35,0	50	0,70
	Плодов тмина	5,0			
«Охотничья»	Охотничьей настойки	151,0	200,0	50	3,910
«Переяславская»	Плодов кориандра	6,7	3,35	50	0,067
«Петровская»	Ржаных сухарей	200,0	200,0	50	—
«Померанцевая» (бесцветная)	Померанцевой корки	24,0	24,0	50	0,48
«Полесская бая»	осо- Плодов кориандра	4,0	2,0	50	0,04
«Старокиевская»	Кориандрового семени	3,5	1,75	50	0,035
У «Украинская с перцем»	Красного перца **	20,0	20,0	50	—
«Черниговская»	Свежих веток черной смородины	54,0	44,0	60	—
или	Сушеных веток черной смородины	44,0	44,0	50	—
«Юбилейная»	Пшеничных сухарей ***	70,0	48,0	50	—
«Яремча»	Веток черной смородины	35,0	35,0	40	—
	Кориандра	5,0	2,5	50	0,05
<b>Настойки</b>					
«Апельсиновая»	Апельсиновой корки (свежей)	180,0	90,0	60	3,6
<b>Настойки горькие</b>					
«Любительская»	Лаврового листа	2,6	2,6	45	0,026
«Парус»	«Парус»	10,2	30,0	50	0,464
«Украинская степная»	Красного перца **	6,0	6,0	50	—

Выход ароматного спирта					
дал	% от загруженной в куб водно-спиртовой жидкости	примерная крепость, % об.	извлечено эфирного масла. % от содержания в сырье	примерное содержание эфирного масла, мл/100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте, л
7	8	9	10	11	12
33,6	60	75	75	56	1,9
17,5	50	80	70	0,29	0,50
120,0	60	75	75	0,244	2,930
2,0	60	75	70	0,23	0,047
90,0	45	80	—	—	—
12,0	50	80	70	0,28	0,340
1,2	60	75	70	0,11	0,028
1,1	60	75	70	0,23	0,025
10,0	50	80	—	—	—
22,0	50	75—80	—	—	—
22,0	50	75—80	—	—	—
24,0	50	80	—	—	—
17,5	50	70	—	—	—
1,5	60	75	70	0,23	0,035
<b>сладкие</b>					
45,0	50	80	70	0,56	2,50
<b>слабоградусные</b>					
1,6	60	70	75	0,012	0,02
15,0	50	80	70	0,22	0,330
3,0	50	80	—	—	—

Наименование		Загружено в куб			
изделия	ароматного спирта	сырье, кг	водно-спиртовая жидкость		содержание эфирного масла в сырье, л
			количество, дал	крепость, % об.	
1	2	3	4	5	6

## Настойки

«Южная»	Апельсиновой корки (сушеной)	10,0	10,0	50	0,200
	«Кориандровый»	0,42	0,42	50	0,006

## Напитки

✓ «Лимонный»	✓ Лимонного масла	2,5	<del>10,0</del> <sup>62,5</sup>	50	2,5
--------------	-------------------	-----	---------------------------------	----	-----

## Апери

«Оранж»	Апельсинового масла	3,08	77,0	50	3,08
«Цитрусовый»	Из настоя лимонной корки	5,2	6,76	50	0,208
«Южный»	Померанцевой корки	61,0	61,0	50	1,2

\* Указано количество сока (в дал), загруженного в куб 45% об.

Выход ароматного спирта исчисляется от количества сока

\*\* Отборные стручки красного перца измельчают на траворезке, вают пять суток при перемешивании, после чего настой вместе ароматного спирта.

\*\*\* Сухари заливают водно-спиртовой жидкостью и настаивают аппарата для получения ароматного спирта.

Выход ароматного спирта					
дал	% от загруженной в куб водно-спиртовой жидкости	примерная крепость, % об.	извлечено эфирного масла, % от содержания в сырье	примерное содержание эфирного масла, мл/100 мл	всего эфирного масла в ароматном спирте, л
7	8	9	10	11	12

## полусладкие

5,0	50	80	70	0,28	0,14
0,25	60	75	75	0,175	0,004

## десертные

<del>37,5</del>	<del>60</del>	<del>75</del>	75	0,50	1,9
<del>70</del>	<del>50</del>	<del>80</del>			

## тивы

38,5	50	80	70	0,56	2,16
4,0	60	80	70	0,36	0,145
30	50	80	70	0,08	0,85

перегонного аппарата. Сок укрепляется спиртом до крепости и водно-спиртовой жидкости, загруженных в куб.

заливают водно-спиртовой жидкостью 50%-ной крепости, настаивают с перцем загружают в куб перегонного аппарата для получения

пять суток, после, чего всю массу загружают в куб перегонного

## Приготовление настоев и ароматных спиртов из сырья после сливапервого настоя на 1000 дал готового изделия

1	2	Залив I				Настой I, слива							
		3	4	водно-спиртовая жидкость		6	7	количество		9	10	11	12
				да	крепость, % об.			да	% от заливной жидкости				
изделия	ароматного спирта	расход сырья, кг	количество, дал	крепость, % об.	содержание эфирного масла в сырье, л	срок настаивания, сут	да	% от заливной жидкости	крепость, % об.	назначено эфирного масла, % к содержанию в сырье	сырье	содержание эфирного масла в настое, л	

## Ликеры крепкие

«Бенедиктин»	37,5	22,0	50	0,895	5	14,5	65	49	65	0,580
«Пряный»	51,0	100,0	50	0,291	3	10,0	10	49	25	0,073
	74,0	270,0	40	2,955						

## Ликеры десертные

«Кофейный» Кофе  
«Шоколадный» Какао

## Кремы

«Шоколадный» Какао

340 225,0 60 — 5 135,0 60 59 — —

## Бальзамы

«Кыргыз арашан бальзамы» 20,8 40,0 50 0,042 5 30,0 75 69 60 0,025

## Продолжение табл.

1	2	Загрузка в куб водно-спиртовой жидкости				Настой II слива			Выход ароматного спирта				23	24	
		13	14	15	16	17	18	19	количество		21	22			
									да	крепость, % об.					% к заливной во II раз жидкости
изделия	ароматного спирта	количество, дал	крепость, % об.	содержание эфирного масла в сырье, л	да	% к заливной во II раз жидкости	да	% к заливной во II раз жидкости	да	% к заливной во II раз жидкости	да	% к заливной во II раз жидкости	да	да	да

## Ликеры крепкие

«Бенедиктин» 22,0 45 0,315 — — — — — 10,0 45—50 80 70 0,22 0,22  
«Пряный» 360,0 40 3,2 — — — — — 162,0 45 80 70 0,140 2,25

## Ликеры десертные

«Кофейный» 300,0 45 — — — — — 150,0 50 80 — — — —  
«Шоколадный» 80,0 45 — — — — — 40,0 50 80 — — — —

## Кремы

«Шоколадный» 225,0 45 — — — — — 112,5 50 80 — — — —

## Бальзамы

«Кыргыз арашан бальзамы» 20,8 45 0,017 — — — — — 10,0 50 80 70 0,010 0,012

Продолжение табл. 8

Наименование		Залив I					Настой I слива				
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	2	расход сырья, кг	количество, лал	крепость, % об.	содержание эфирного масла в сырье, л	срок настаивания, сут	лал	% от заливов	крепость, % об.	назначено эфирного масла, % к содержанию в сырье	содержание эфирного масла в настое, л
		водно-спиртовая жидкость	количество, лал	крепость, % об.	содержание эфирного масла в сырье, л	срок настаивания, сут	лал	% от заливов	крепость, % об.	назначено эфирного масла, % к содержанию в сырье	содержание эфирного масла в настое, л

## Настойки горькие

«Курская белая»	Цветов розы	1,0	0,8	50	—	5	0,72	90	44,0	—	—
	Белой акации	0,5	0,4	50	—	5	0,36	90	44,0	—	—
	Черемухи	0,5	0,4	50	—	5	0,36	90	44,0	—	—
	Липы	0,4	0,32	50	—	5	0,29	90	44,0	—	—
	Фиалкового корня	0,06	0,048	50	—	5	0,04	90	48,0	—	—
«Тасжная»	Хвой сосны	25,0	25	60	—	7	20,0	80	58,0	—	—

## Наливки

«Ароматная»	Какао	50	33,0	60	—	5	20,0	60	59	—	—
-------------	-------	----	------	----	---	---	------	----	----	---	---

## Настойки сладкие

«Кофейный аромат»	Кофе	280,0	280,0	50	—	10,0	210,0	75	49	—	—
	Какао	45,0	30,0	60	—	5,0	18,0	60	59	—	—

Продолжение табл. 8

Наименование		Загрузка в куб водно-спиртовой жидкости					Настой II слива			Выход ароматного спирта			
		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	2	количество, лал	крепость, % об.	содержание эфирного масла в сырье, л	лал	% к заливов по II раз жидкости	лал	% к заливов водно-спиртовой жидкости	крепость, % об.	лал	Изначено эфирного масла, % к содержанию в сырье	Примерное содержание эфирного масла, мг/100 мл ароматного спирта	Всего эфирного масла в ароматном спирте, л
		количество, лал	крепость, % об.	содержание эфирного масла в сырье, л	лал	% к заливов по II раз жидкости	лал	% к заливов водно-спиртовой жидкости	крепость, % об.	лал	Изначено эфирного масла, % к содержанию в сырье	Примерное содержание эфирного масла, мг/100 мл ароматного спирта	Всего эфирного масла в ароматном спирте, л

## Настойки горькие

«Курская белая»	Цветов розы	0,72	45	—	0,72	100	43,0	—	—	—	—	—	—
	Белой акации	0,36	45	—	0,36	100	43,0	—	—	—	—	—	—
	Черемухи	0,36	45	—	0,36	100	43,0	—	—	—	—	—	—
	Липы	0,29	45	—	0,29	100	43,0	—	—	—	—	—	—
	Фиалкового корня	0,04	45	—	0,04	100	43,0	—	—	—	—	—	—
«Тасжная»	Хвой сосны	22,0	45	—	—	—	—	—	—	8,8	40	80	—

## Наливки

«Ароматная»	Какао	33	45	—	—	—	—	—	—	16,5	50	80	—
«Кофейный аромат»	Кофе	280,0	45	—	—	—	—	—	—	140,0	50	80	—
	Какао	30	45	—	—	—	—	—	—	15,0	50	80	—

Примечания: 1. Получение ароматного спирта кофе для ликера «Шоколадного» см. табл. 7.

2. Какао порошок должен соответствовать требованиям ГОСТ 108—76 (неперепариванный).

3. Во всех случаях в куб перегонного аппарата загружают ингредиенты после слива I настоев. При получении «Курской белой» перегоняют смесь настоев I и II слива.

## Эфирные масла, применяемые

Эфирное масло	Плотность при 20°C	Коэффициент преломления	Кислотное число	Эфирное число	Растворимость в этиловом спирте крепостью, % об.		
					90	80	70
1	2	3	4	5	6	7	8
Анисовое (ректи- фикованное)	0,979—0,991	1,552—1,560	—	—	1:3	—	—
Кориандровое	0,864—0,877	1,463—1,470	Не бо- лее 2	4—20	—	—	1:3
Мятное перечное (ректификованное)	0,897—0,912	1,463—1,470	Не бо- лее 1	—	—	—	1:4
Гвоздичное	1,043—1,068	1,529—1,537	—	—	—	—	1:1,2—2,5
Горькоминдальное	1,050—1,055	1,542—1,546	—	—	—	—	1:1—2
Жасминное	0,920—1,015	1,4607—1,525	1,4—7,8	155—276	—	—	—
Кардамоновое: 1) малобарское	0,923—0,941	1,4603—1,4720	До 4	94—150	—	—	1:2—5
2) цейлонское	0,895—0,945	1,461—1,404	До 4	25—70	—	—	—
Лимонное	0,856—0,861	1,473—1,478	19—39	100—214	В 95% ном 1:0,5—1	—	—
Мятное (курчавая мята)	0,883—0,889	1,482—1,488	До 1	1,5—1,2	—	—	1:2,5
Тминное	0,901—0,920	1,484—1,490	Не бо- лее 3	—	1:1	—	—
Укропное	0,895—0,915	1,484—1,491	—	—	—	1:4—9	—

17-2-Э

## в ликерно-водочной промышленности

Органолептические показатели		Состав эфирного масла
цвет	аромат	
9	10	11
Бесцветное или светло-желтое	Фруктов аниса	Анетол (не ниже 90%), метилхавикол, анисовый кетон, анисовый альдегид, анисовая кислота, ацетальдегид
То же	Кориандра	d-Линалоол 60—80%, гераниол, борнеол и др.
Бесцветное или желтоватое	Мяты, охлаждающий	Общее содержание ментола не менее 50%, ментона — не более 18%
Почти бесцветное или слабо-желтое, темнеющее при хранении	Гвоздики	Эвгенол (70—90% и более), ацетэвгенол (2—3%), β-кариофиллен и др.
Бесцветное	Горького миндаля	Бензальдегид, бензальдегид-циангидрин
Бесцветное или красно-коричневое	Жасмина	Бензилацетат (65%), бензиловый спирт (6%), d-линалоол (15,5%), линалеттат (6,5%), индол (2,5%), кетонжасмин (3%) и пр.
Почти бесцветное	Кардамона, пряный	Терпенилацетат, d-α-терпинеол, цинеол, лимонен, борнеол, сабинен, терпинен, терпиненол (4%)
То же	То же	То же
Светло-желтое	Лимона	d-Лимонен 90%, цитраль (3,5 — 5%), октилен, α-пинен, β-пинен, гераниол и др.
Бесцветное или желтое	Мяты	l-линалоол (55—60%), l-карвон (5—16%), цинеол, l-лимонен (5—10%), Карвон не менее 50%, d-лимонен (40—50%), дигидрокарвон, дигидрокарвеол, карвеол
Прозрачное, бесцветное или желтоватое	Фруктов тмина	d-Карвон 10—60%, d-лимонен, феландрен, парафин
Бесцветное	Укропа	

Эфирное масло	Плотность при 20°C	Коэффициент преломления	Кислотное число	Эфирное число	Растворимость в этиловом спирте крепостью, % об.		
					90	80	70
1	2	3	4	5	6	7	8
Апельсиновое	0,845—0,853	1,473—1,475	11—28	11—157	1:7—8	—	—
Бергамотовое	0,882—0,886	1,464—1,468	1—4	97—129	—	1:1—2	—
Кюрассо	Масло получается из померанцев вестиндийского вида			См. константы по			
Мандариновое	0,854—0,859	1,475—1,476	До 1,7	5—11	1:7—10	—	—
Померанцевое	0,852—0,856	1,473—1,475	—	—	1:7—8	—	—
Розовое	0,8257—0,8334	1,452—1,459	0,15—0,21	22—23,9	—	—	—
Розмариновое	0,8954—0,936	1,4727—1,4735	0,72—1,72	7,68—19,45	1:0,3—0,8	1:0,5	—15
Коричное (цейлонская корица)	1,023—1,040	1,581—1,591	—	—	—	—	1:2—3
Фенхельное	0,960—0,980	1,530—1,540	—	—	1:1	1:5—8	—
Перуанское (бальзам)	Перуанский бальзам — род смолы из ствола дерева <i>Mughoxylon balsamitivar. Pereirae</i> , эфирного масла около 50%						

Продолжение табл. 9

Органолептические показатели		Состав эфирного масла
цвет	аромат	
9	10	11
Желтое или буро-желтое	Апельсиновая	d-Лимонен около 90%, но-ниловый и дециловый альдегид (0,2—2,7%), d-линалоол, d-терпинеол, но-ниловый спирт, их эфиры, метиловый эфир антраниловой кислоты и др.
Зеленоватое	Бергамота	l-Линалилацетат (35—45%), d-лимонен, уксусный эфир l-линалоола, бергаптен (нелетучая часть около 5%)
мранцевого масла		
Золотисто-желтое с голубой флуоресценцией	Мандарина	d-Лимонен, альдегиды, метиловый эфир метилантра-ниловой кислоты
Светло-желтое	Померанца	d-Лимонен (90% и более), n-дециловый альдегид, d-линалоол, цитраль, d-терпинеол, линалоол, сложный эфир n-каприловой кислоты и др.
Желтоватое с зеленоватым оттенком	Розы	Гераниол (30—40%), цитронеллол (24—37%), цитраль, эвгенол, нерол, парафин, терпинеол, фарнезол, эфиры (17—20%) и др.
Бесцветное или желто-зеленоватое	Камфары	l-d-Пинен, камфен, цинеол, d-камфара, борнеол, дипентен
Слабозелтое	Корицы	Коричный альдегид (65—70%), эвгенол (4—10%) α-пинен, карофилен, l-линалоон, цинеол, l-фелландрен и др.
Бесцветное, слегка желтоватое	Фенхеля, напоминает запах анисового масла	Анетол (50—60%), d-α-пинен, камфен, α-фелландрен, дипентен и др.
Коричневое, густое	Запах, напоминающий бензойную смолу и ваниль	Смесь твердых и жирных смолистых и маслянистых веществ коричной кислоты, циннамина (40—50%), микроксилина и др.



Растения, используемые как сырье при приготовлении ликерно-водочных изделий

Русские названия	Используемые части	Содержание эфирного масла, %		Максимальная влажность, %	Нормативно-техническая документация
		среднее	пределы		
1	2	3	4	5	6
Аир болотный *	Корневище <sup>1</sup>	2,5	2—3	15	ГОСТ 20055—74, ГФ X, ст. 581,
Алтей лекарственный *	Корневище	—	—	13	ГФ X, ст. 571
Анис обыкновенный	Плоды	3,0	2—3	12	ГОСТ 18315—79
Бадьян — анис звездчатый	Плоды	6,0	5,7	10	ОСТ 18-284—76
Акация белая *	Цветы	—	—	85	—
Апельсины	Корка сушеная	2,0	1,5—2,5	12	—
Аралия *	Корни	—	—	14	—
Аркария горная *	Цветочные корзинки	0,5	0,3—1,0	13	Ф.С. 42-376—72
Володушка золотистая *	Листья, цветки	—	—	14	ГОСТ 13339—67
Ваниль	Плоды	2,0	0,5—3,0 (ванилин)	28	—
Бasilik обыкновенный *	Цветы и листья	0,50	—	14	РСГ ГрССР 94—73
Береза *	Листовые почки	—	—	14	ГОСТ 8533—57
Бессмертник песчаный *	Цветы и листья	—	—	12	ГФ X, ст. 273
Боярышник-кровоавокрасный *	Плоды, цветы	—	—	13	ГОСТ 13852—75; ГФ X, ст. 272 и 282
Вибурштейния *	Корни	—	—	14	—
Бузина черная *	Цветы, плоды	0,03	—	14	ГОСТ 16800—71
Брусника *	Листья	—	—	85	ГОСТ 21536—76 E

Валериана лекарственная *	Корневище, трава	0,80	0,5—1,2	16	ГФ X, ст. 583
Вишня *	Листья	—	—	85	—
Вахта трехлистная—три-фоль *	Листья	—	—	14	ГФ X, ст. 281
Верблюдья колючка *	Цветы, листья	—	—	—	—
Гвоздика	Нераспустившиеся почки цветов	16	12—20	8	МРТУ 19/316—69
Горчавка желтая *	Корни	0,1 (генци-анпикрин)	—	14	—
Горец змеиный (алтеи-ный) *	Корневище	До 25% дубильных веществ	—	13	ГФ X, ст. 580
Грецкий орех *	Скорлупа ореха	—	—	14	—
Груша *	Листья	—	—	15	РСГ КазССР 518—75
Дягиль алтеичный (лекар-ственный) *	Корни, корневища	0,5	0,35—1,0	14	ГОСТ 21569—76E
Девясил лекарственный *	Корни	1,5	1—3	14	ГОСТ 15056—69
Донник лекарственный (желтый) *	Листья и верхушки цветущих стеблей	0,5	(кумарин)	14	ГОСТ 14101—69
Душица обыкновенная *	Верхушки цветущих стеблей	0,25	0,15—0,4	12	ГОСТ 21908—76
Дуб черешчатый *	Желуди и древесина (стружки), кора	—	—	11	ГОСТ 21537—76E
Дубровка лапчатая (узик) *	Корневища	20—30% дубильных веществ	—	14	ГОСТ 6716—71
Ель *	Хвоя	—	—	—	—
Зубровка душистая (се-верная) *	Наземная часть с уда-ленными прикорневыми листьями и соцветиями <sup>3</sup>	2,0 (кумарин)	—	13	ГОСТ 21570—76E

Русское название	Используемые части	Содержание эфирного масла, %		Марсимальная влажность, %	Нормативно-техническая документация
		среднее	пределы		
1	2	3	4	5	6
Звербой пронзенный (обыкновенный) *	Цветы и листья <sup>4</sup>	0,10	0,05—0,15	13	ГОСТ 15161—69, ГФ X, ст. 324
Зизифора прерывчатая *	Листья и цветущие верхушки <sup>5</sup>	0,3	0,2—0,4	13	—
Золототысячник *	Листья	1,0	0,8—3,0	13	ОСТ 18-275—76
Имбирь	Корневища	0,15	0,1—0,2	14	—
Ирис флорентийский (касаик, фиалковый корень) *	Корневища	—	—	—	—
Иссоп обыкновенный (лекарственный) *	Надземные части без деревянистых частей	0,55	0,2—0,9	14	—
Калган *	Корневища	1,0	0,5—1,0	13	—
Калина *	Ягоды, цветки	—	—	—	—
Женьшень *	Листья	—	—	—	—
Календула * (ноготки)	Цветы	—	—	—	ГОСТ 6717—63
Кардобенедикт *	Листья и верхушки стеблей	—	—	—	—
Кассия *	Цветы	—	—	—	—
Кардамон	Плоды	4,5	3,5—8	12	ОСТ 18-282—76
Кипрей узколистный *	Цветы и листья	—	—	—	—
Кориандр посевной	Плоды	1,0	0,8—1,2	13	ГОСТ 20455—75 ГОСТ 17081—78
Котовник *	Цветочные верхушки	—	—	13	—

Коричное дерево	Кора	0,75	0,6—1,0	10	ОСТ 18-278—76
Кедр *	Орехи, шишки	—	—	—	—
Кофе	Плоды	0,75	(Кофенн)	13	ГОСТ 6805—66 до 04.01.84
Кровохлебка *	Цветы и листья	2,5	1—3,0	12	—
Кюрассо	Корка сушеная	1,5	—	—	—
Клевер *	Соцветия	—	—	—	—
Кубеба	Плоды	12,0	10—18	8	—
Кукурузные рыльца	Столбики с рыльцами женских цветков	—	—	—	—
Купырь бутанолист *	Цветы и листья	—	—	—	—
Крушина *	Кора	—	—	—	—
Лаванда *	Цветущие верхушки	2,5	—	—	—
Лавр благородный	Листья сушеные	1,0	0,8—3,0	14	ГФ X, ст. 183 ОСТ 46-56—76 ГОСТ 17594—72
Левзея сафлоровидная *	Корень	—	—	—	—
Лимон	Корка сушеная	2,0	1,5—2,5	12	—
Лимонник *	Семена, плоды	2,2	—	12	ГФ X, ст. 604; ГФ X, ст. 294
Любисток (зоря) *	Корень свежий	0,8	0,7—1,8	14	ОСТ РСФСР 64—75
Лица *	Цветы	0,04	—	12	РСТ МССР 623—77 ГОСТ 6518—69; ГФ X, ст. 274
Майоран садовый *	Цветы и листья	1,0	0,7—3,5	13	ГОСТ 21567—76E
Малина *	Лист	—	—	—	—
Мандарин	Корка сушеная	2,0	1,0—3,0	12	—
Мелисса лекарственная	Листья и верхушки цветущих стеблей	0,10	0,05—0,15	14	РСТ ЛитССР 150—77
(лимонная) *	Листья и верхушки цветущих стеблей	—	—	—	—
Миндаль обыкновенный (горький)	Ядро плода	0,55	0,5—0,6	12	—
Мириис душистый *	Цветущие верхушки	—	—	—	—
Можжевельник обыкновенный *	Шипико-ягода (соплодие)	1,0	0,5—1,5	20	ГОСТ 2802—69, ГФ X, ст. 291

Русское название	Используемые части	Содержание эфирного масла, %		Максимальная влажность, %	Нормативно-техническая документация
		среднее	пределы		
1	2	3	4	5	6
Мускатное дерево	Плоды—орехи	11,0	7,0—15	10	ОСТ 18-277—76
Мускатное дерево	Оболочка плодов (цвет)	8,5	4,0—15	10	ОСТ 18-280—76
Мята курчавая * (кудрявая)	Листья	0,5	0,3—1,5	14	—
Мята перечная *	Листья	1,5	0,8—2,2	14	ОСТ 46-55—76, РСТ УССР 885—75
Омела белая *	Листья	—	—	10	—
Одуванчик *	Цветы	—	—	—	—
Померанец	Корка сушеная	2,0	1,5—2,5	12	—
Подорожник *	Листья	—	—	14	НКВТ 7330/317
Померанец—цвет	Цвет	0,10	0,08—0,14	12	—
Померанец—орех	Недозревший плод—орех	Около 1%	—	12	—
Перец стручковый красный	Плоды целые	0,8	0,5—1,6	14	ГОСТ 14260—69 до 01.01.85 г.
Полынь экстрагоная (тархун, экстрагон) *	Листья и верхушки стеблей	0,4	0,3—0,8 (капсантин)	13	РСТ АрмССР 106—71
Перец черный (сингапурский) *	Недозрелые плоды (черный перец)	2,0	1,5—2,5	10	РСТ ГрССР 85—73
Перец душистый (гвоздичный)	Незрелые плоды	3,0	2,0—4,0	6	ОСТ 18-274—76
Петрушка курчавая	Корни	0,08	—	14	—
Пижма обыкновенная *	Цветы <sup>6</sup>	—	—	14	—
Первоцвет весенний лекарственный *	Цветы и листья	—	—	12	ГОСТ 3166—76E
Полынь горькая (абсент) *	Листья и верхушки стеблей <sup>6</sup>	0,4	До 0,9	13	ГОСТ 3558—75
Пустьринок обыкновенный *	Листья и верхушки стеблей	—	—	13	ГФ X, ст. 375
Ревень тангутский *	Корни, корневища	—	—	15	ГФ X, ст. 574
Родиола розовая (золотой корень) *	Корни	—	—	13	МРТУ 42-4062—72
Розмарин лекарственный *	Цветы и листья	0,5	0,2—0,8	13	—
Ромашка лекарственная *	Цветочные корзинки	0,4	0,3—0,5	14	ГОСТ 2237—75, ГФ X, ст. 270
Роза дамасская (казанлыкская) *	Лепестки	0,03	0,02—0,04	82	ОСТ 46-53—76
Смородина черная *	Листовые почки	—	0,75	14	ОСТ НКВТ 5522/5
Солодковый корень *	Корневище	—	—	13	ГОСТ 22839—77E, ГОСТ 3320—77
Софора японская *	Цветки	0,75	0,5—1,0	13	ГОСТ 21816—76
Тимьян обыкновенный *	Наземная часть без дряхлевших частей стебля	5,0	3,0—7,0	13	ГОСТ 21031—75
Тмин обыкновенный	Плоды	—	—	—	—
Толочнянка	Листья	—	—	—	—
Тысячелистник обыкновенный (белая кашка) *	Верхушки цветущих стеблей <sup>6</sup>	0,3	0,12—0,48	13	—
Тимьян ползучий (чабрец) *	Листья и цветы	0,3	0,15—0,6	13	ГОСТ 21816—76
Укроп пахучий	Плоды	3,0	2,5—3,5	12	РСТ УССР 86—73
Фиалка трехцветная *	Трава	—	—	—	—
Хинное дерево *	Кора <sup>7</sup>	—	До 13% хинина	14	ГОСТ 14143—69
Хвощ полевой *	Наземная часть	—	—	14	ГОСТ 21947—76
Хмель *	Соплодия—шишки	0,4	0,3—0,5	—	—
Цикорий обыкновенный *	Листья, верхушки стеблей	—	—	14	ГОСТ 13031—67
Чага *	Бесплодный мицелий	—	—	—	—

Русское название	Используемые части	Содержание эфирного масла, %			Максимальная влажность, %	Нормативно-техническая документация
		среднее	пределы	4		
1	2	3	4	5	6	
Черемуха обыкновенная *	Цветы, плоды	—	—	—	—	
Чернушка посевная *	Плоды	0,5	—	13	НКВТ 5534/17	
Чай черный байховый	Листья	До 3% теяна	—	7,0	ГОСТ 1937—73	
Шалфей лекарственный *	Листья <sup>6</sup>	1,5	1,5—2,5	14	ГФ X, ст. 282	
Шалфей мускатный *	Цветы, листья	0,5	—	14	ОСТ 46-54—76	
Шафран посевной *	Цветы	0,7	0,6—0,9	13	ОСТ 18-281—76, ГОСТ 21722—76	
Шоколадное дерево	Плоды—бобы	Около 1,5% теобромина, 0,4 — кофеина в порош- ке какао	—	—	РСТ КазССР 518—75	
Яблоня *	Листья	—	—	14	РСТ КазССР 518—75	
Сосна *	Почки сосны	—	—	13	—	
Эвкалипт перечный *	Сухие листья	2,0	1,5—3,0	13	ГОСТ 7071—54	
Эфедра *	Сухие веточки	Около 3% алкалоида	—	13	—	
Элеутерококк *	Листья, корни	—	эфедрина	14	—	

Примечания: Звездочкой отмечены нетрадиционные виды растений, применение которых разрешено Министерством здравоохранения СССР.

При использовании лекарственных растений и эфиромасличных растений в ликерно-водочном производстве следует руководствоваться следующими общими положениями.

1. Непищевые растения, отсутствующие в табл. 10, не могут быть использованы в производстве ликеро-водочных изделий или при разработке новых рецептов без разрешения Министерства здравоохранения СССР.
2. Использование лекарственных растений, отнесенных Государственной фармакопеей СССР X изд. к группам А (яды) и Б (сильнодействующие), не допускаются.
3. Количество расходуемых лекарственных растений в расчете на производство 1 л ликеро-водочного изделия не должно, как правило, превышать 1/5—1/3 части суточной дозы, оказывающей лечебный (фармакологический) эффект, которая указана в Государственной фармакопее СССР или в руководствах по лекарственным растениям (например, А. Д. Турова «Лекарственные растения и их применение», изд. 2-е, М., «Медицина», 1974 г., 424 с.).
4. При включении в рецептуры отдельных изделий нескольких видов лекарственных растений, обладающих одинаковым действием, суммарное количество их не должно оказывать специфического действия. В таких случаях количество каждого вида растения, указанное в п. 3, следует уменьшить во столько раз, сколько растений аналогичного действия входит в рецептуру.
5. В рецептуре одного изделия следует избегать комбинации растительного сырья, для которого в таблице указаны ограничения по отдельным компонентам.
6. Рецептуры ликеро-водочных изделий, включающие новые виды непищевого растительного сырья, должны согласовываться с Министерством здравоохранения СССР.

<sup>1</sup> Бета-азарон: содержание в пищевом продукте не должно превышать 1 мг/кг. Входит в состав эфирного масла шира болотного, копытня и некоторых других растений.

<sup>2</sup> Синильная кислота: содержание в спиртных напитках не должно превышать 1 мг в 8 г спирта на 1 л напитка. Цианогенные гликозиды находятся в миндале, черной бузине, косточках вишни, сливы, абрикосов, персиков и др.

<sup>3</sup> Кумарин: содержание в алкогольных напитках не должно превышать 10 мг/л. Встречается в зубровке, доннике, посконнике, ясменнике, некоторых первоцветах и др.

<sup>4</sup> Гиперинин: содержание в пищевых продуктах не должно превышать 1 мг/кг. Находится в зверобое.

<sup>5</sup> Пулегон: содержание в пищевом продукте не должно превышать 20 мг/кг. Входит в состав эфирных масел эфирфоры, мяты болотной и др.

<sup>6</sup> Туйон: содержание в пищевом продукте не должно превышать 10 мг/кг. Входит в эфирные масла тысячелистника, ряда видов полыни, шалфея лекарственного, пижмы, туйи и др.

<sup>7</sup> Сумма алкалоидов коры хинного дерева (в пересчете на хинин) в спиртных напитках не должна быть более 300 мг/л.

Таблица 10а

Название	Средняя масса плода, г	Используемая часть	Выход корки, % от массы плода	Выход цедр, % от массы плода	Содержание эфирного масла, %		Влажность, %, не более
					в корке	в цедре	
Апельсины	100—180	Корка плодов	25	20	0,8—2,5	1—3,0	2,0
Лимоны	80—100	То же	30	23	0,7—2,5	1,0—3,5	2,25
Мандарины	60—100	»	28	—	1,5—2,5	—	2,0
Померанец (бигардия)	120—190	»	35	25	1,0—2,0	1,3—3,0	2,1

Примечание. Среднее содержание эфирного масла приведено на основании результатов работ ВНИИПрБ; содержание эфирного масла в % (и пределы) — на основании данных ГОСТа, экспериментальных данных ВНИИПрБ и отечественной литературы, по данным об импортных видах сырья, приведенным в отечественной и иностранной литературе

## ПРИЛОЖЕНИЕ V

## Список разработчиков рецептов

Наименование	Республика	Завод, институт, производственное объединение		Авторы
		1	2	
			3	4

## Ликеры крепкие

1. «Аллажский тминный»	Латвийская ССР	Рижский л/в 3-д	Милованова Л. В., Антонова М. С., Родионова Л. С.
2. «Алмаз»	РСФСР	Ленинградский л/в 3-д	Богдонас С. То же
3. «Ананасный»	Эстонская ССР	Таллинский л/в 3-д	Юрна Б. И., Маар И. П.
4. «Бочо»	Литовская ССР	Вильнюсский л/в 3-д	Пипирас П., Шилис З.
5. «Крупникас»	То же	То же	Боярович М. К., Белко Г. Ф., Пекур Г. Н.
6. «Кяну-Кукк»	Эстонская ССР	Таллинский л/в 3-д	Славуцкая Н. И., Бачурина К. М., Листова З. А.
7. «Нерис»	Литовская ССР	Вильнюсский л/в 3-д	Орешкин Н. В., Славуцкая Н. И., Бачурина К. М.
8. «Папараць кветка»	БССР	Минский л/в 3-д	Юрна Б. И., Маар И. П.
9. «Розмарин»	РСФСР	Московский л/в 3-д	Тарасевич Л. Г., Ермоленко Р. Т., Эмбаухова Г. М.
10. «Старый Арбат»	То же	ВНИИПрБ	
11. «Старый Таллин»	Эстонская ССР	Московский л/в 3-д	
12. «Суктинис»	Литовская ССР	Таллинский л/в 3-д	
13. «Фангазия»	Киргизская ССР	Фрунзенский л/в 3-д	
14. «Эхо»	Эстонская ССР	Таллинский л/в 3-д	

Наименование	Республика		Завод, институт, производственное объединение	Авторы
	1	2		

**Ликеры десертные**

1. «Вильяле»	Литовская ССР	Вильнюсский л/в 3-д	Казакевичюте Е., Касперавичюс К. Багдонас С.
2. «Жагаровишня»	То же	То же	
3. «Колхида»	Грузинская ССР	Тбилисский л/в 3-д	Шаповалова А. М.
4. «Львовский»	Украинская ССР	Львовский л/в 3-д	Валуева П. П., Крысак Р. М.
5. «Мокко»	Латвийская ССР	Рижский л/в 3-д	
6. «Молдавская вишня»	Молдавская ССР	Бельский сахспиртокомбинат	
7. «Роза»	Грузинская ССР	Тбилисский л/в 3-д	Петрова В. В.
8. «Сумский»	Украинская ССР	Сумский л/в 3-д	

**Наливки**

1. «Белорусская»	БССР	Минский л/в 3-д	Косцов Н. М.
2. «Запеканка украинская»	Украинская ССР	Киевский л/в 3-д	Косцов Н. М.
3. «Минский десерт»	БССР	Минский л/в 3-д	Шаповалова А. М.
4. «Прикарпатская»	Украинская ССР	Львовский л/в 3-д	
5. «Слотыкач украинский»	То же	Киевский л/в 3-д	
6. «Сливянка украинская»	»	То же	
7. «Украинская вишневая»	»	»	

**Пунши**

1. «Айвовый»	РСФСР	Краснодарский НИИ пищевой пром-сти	И. Петкова и др.
--------------	-------	------------------------------------	------------------

- «Ассорти»
- «Барбарисовый»
- «Жигулевский»
- «Киевский»
- «Клюквенный»
- «Кизилловый»
- «Кубанский»
- «Майга»
- «Медовый»
- «Неринга»
- «Полевский»
- «Рябиновый»
- «Сибирский»
- Сливовый»
- «Цидония»
- «Черемуховый»
- «Яблочный» (17%)

- Украинская ССР  
РСФСР  
То же  
Украинская ССР  
Латвийская ССР  
РСФСР  
»  
Латвийская ССР  
РСФСР  
Литовская ССР  
Украинская ССР  
РСФСР  
»  
»  
Латвийская ССР  
РСФСР  
»

- Киевский л/в 3-д  
Куйбышевский л/в 3-д  
Киевский л/в 3-д  
Рижский л/в 3-д  
Краснодарский НИИ пищевой пром-сти  
То же  
Рижский л/в 3-д  
Курский л/в 3-д  
Вильнюсский л/в 3-д  
Уфимский л/в 3-д  
Омский л/в 3-д  
Краснодарский НИИ пищевой пром-сти  
Рижский л/в 3-д  
Краснодарский НИИ пищевой пром-сти

- Савченко Н. Я., Низкова М.  
Сафронова Н. И., Болдырева И. Т.  
Савченко Н. Я., Низкова М.  
Подрачнице М. Я.  
И. Петкова и др.  
То же  
Подрачнице М. Я.  
Ищенко Н. Г.  
Багдонас С., Добровоскис  
И. Петкова и др.  
Подрачнице М. Я.  
И. Петкова и др.  
Подрачнице М. Я.

**Настойки сладкие**

- «Алтайская черноплодная»
- «Боровинка»
- «Кофейный аромат»

- Алтайское спиртобднение  
Барнаульский л/в 3-д  
Московский л/в 3-д

- Полосмак В. Г., Лошкомова Э. И.  
Славуцкая Н. И., Бачуряна К. М., Хлапова А. Р., Тимохина Д. В., Ковальчук Э. Б., Пурисман В. И.

Наименование	Республика	Завод, институт, производ- ственное объединение		Авторы
		1	2	

4. «Дар осени»	РСФСР	Курский л/в з-д	Ищенко Н. Г.
5. «Невежинская рябинов- ка»	То же	Владимирский л/в з-д	Розенфельд З. А., Денисен- ко Г. П.
6. «Нежная»	»	Калужский л/в з-д	Масликова Н. А.
7. «Огонек»	»	Московский л/в з-д	Ямников В. А., Славуцкая Н. И., Черный А. Г., Бачурина К. М., Транцева Г. С., Черну- хина Ю. К.
8. «Уральская любитель- ская»	»	Таллинский л/в з-д	Ю. Тулев
9. «Черри»	Эстонская ССР		
10. «Яблочная»	РСФСР	Калининградский л/в з-д	Лебедева Л. М., Зарецкая М.
11. «Янтарный берег»	То же	Московский л/в з-д	Бабин С. Е., Пасынкова Л. К., Мигулева Л. А., Бачурина К. М., Славуцкая Н. И., Мит- рофанова Л. И., Богомоло- ва В. М.
12. «Янтарь»	»		

#### Настойки полусладкие

1. «Алеся»	БССР	Минский л/в з-д	Боярович М. К., Бедко Н. Т., Большакова Э. М., Белко Г. Ф., Пекур Г. Н.
2. «Дайнава»	Литовская ССР	Каунасский л/в з-д	Адинавичус К., Купстас Ю.
3. «Паланга»	То же	Вильнюсский л/в з-д	Бардонас С.

#### Настойки полусладкие слабогазусные

1. «Восточная»	РСФСР	ВНИИПрБ } То же }	Бурачевский И. И., Бологина Ф. Е., Шарпова Л. А.
2. «Лесная сказка»	То же	Чудновский сокоморсо- вый завод	Урбанек Е. И., Горобец Л. И., Гаврилюк И. И.
3. «Ранет перцовый»	»	Московский л/в з-д	Славуцкая Н. И., Мареева Н. А., Чернухина Ю. К., Тка- лич О. Г., Шаталова Л. Л., Митрофанова Л. И.
4. «Рябинка»	»		Ратникова Ф. М.
5. «Суздальская»	»	Владимирский л/в з-д	Доленко Т. Д., Фалиле- ева В. Г.
6. «Умарина»	»	Мордовское спирто-во- дочное объединение	Ковальчук Э. Б., Славуцкая Н. И., Тимохина Д. В., Широ- ков В. П., Бачурина К. М.
7. «Южная»	»	Московский л/в з-д	

#### Десертные напитки

1. «Вишенка»	РСФСР	Московский л/в з-д	Славуцкая Н. И., Бачурина К. М., Шаповалова Л. Л. и др.
2. «Волжские зори»	То же	Ярославский л/в з-д	Семикина Н., Разживина А.
3. «Клюковка»	»	Московский л/в з-д	Славуцкая Н. И., Чернухина Ю. К., Тимохина Д. В., Бачу- рина К. М., Хлапова А. Р.
4. «Залесье»	»	Ветлужский л/в з-д	Киселева А. К., Николаев- ская А. Н.
5. «Калинка»	»	Курский л/в з-д	Ищенко Н. Г.
6. «Лада»	»	Ленинградский л/в з-д	Милованова Л. В., Антоно- ва М. С.
7. «Малиновый»	БССР	Гомельский л/в з-д	
8. «Тейка»	Латвийская ССР	Рижский л/в з-д	Подрачницеке М. Я.
9. «Уральский»	РСФСР	Свердловский л/в з-д	Аверин В. А.

Наименование	Республика	Завод, институт, производственное объединение		Авторы
		1	2	
10. «Яблочко»	РСФСР	Московский л/в 3-д		Славуцкая Н. И., Бачурина К. М., Мареева Н. А., Богомолова В. М., Романюк Л. А., Голубович О. Е.
11. «Яблочный Орловский»	То же	Орловский л/в 3-д		Юрна Б. И., Маар И. П. То же Подрачнице М. Я. Ивашкина Р. С., Зайцева Л. И., Дубравная А. И. Жукеев Т. С., Степановичене В. С., Антонова В. Юрна Б. И., Маар И. П. То же Милованова Л. В., Антонова М. С. Боярович М. К., Белко Н. Т., Большакова Э. И., Белко Г. Ф., Пекур Г. Н. Милованова Л. В., Антонова М. С. То же Шевалдина Ф., Попова М., Буслович М., Дударова П.
<b>Аперитивы</b>				
1. «Агнес»	Эстонская ССР	Таллинский л/в 3-д		
2. «Габриэль»	То же	То же		
3. «Арония»	Латвийская ССР	Рижский л/в 3-д		
4. «Балтийский»	РСФСР	Ленинградский л/в 3-д		
5. «Иртыш»	То же	Павлодарский л/в 3-д		
6. «Кунгла»	Эстонская ССР	Таллинский л/в 3-д		
7. «Кларет»	То же	То же		
8. «Медя»	РСФСР	Ленинградский л/в 3-д		
9. «Минск»	БССР	Минский л/в 3-д		
10. «Морской»	РСФСР	Ленинградский л/в 3-д		
11. «Невский»	»	То же		
12. «Нектар»	»	Уфимский л/в 3-д		
13. «Новость»	»	Калужский л/в 3-д		Ещина З. Ф. Милованова Л. В., Дорожкова А. Ф., Дябровная Л. И.
14. «Оранж»	»	Ленинградский л/в 3-д		Сафронова Н. И., Зданович Н. А., Борисова Л. П.
15. Оригинальный»	»	Куйбышевский л/в 3-д		Подрачнице М. Я. Милованова Л. В., Антонова М. С.
16. «Рига»	Латвийская ССР	Рижский л/в 3-д		Ещина З. Ф. Славуцкая Н. И., Ямников В. А., Чернухина Ю. К., Тимохина Д. В., Бачурина К. М.
17. «Стеллой»	РСФСР	Ленинградский л/в 3-д		Сафронова Н. И., Зданович Н. А., Борисова Л. П.
18. «Сюрприз»	То же	Калужский л/в 3-д		Милованова Л. В., Дорожкова А. Ф., Дубровная Л. И.
19. «Тройка»	»	Московский л/в 3-д		Славуцкая Н. И., Чернухина Ю. К., Бачурина К. М., Широков В. А., Мареева Н. А.
20. «Утес»	»	Куйбышевский л/в 3-д		
21. «Цитрусосовый»	»	Ленинградский л/в 3-д		
22. «Южный»	»	Московский л/в 3-д		
<b>Настойки горькие</b>				
1. «Адмиралтейская»	РСФСР	Ленинградский л/в 3-д		Милованова Л. В., Антонова М. С.
2. «Анисовка»	То же	Московский л/в 3-д		Свирида В. Г., Славуцкая Н. И., Бачурина К. М., Ковальчук Э. Б., Митрофанова Л. И.
3. «Апельсиновая»	Грузинская ССР	Тбилисский л/в 3-д		Яремчук И. П., Лопатина Г. П., Ильина А. Е., Манакон И. А.
4. «Аралиевая»	РСФСР	Хабаровский л/в 3-д		Свирида В. Г., Чистовская Л. Н.
5. «Беловеская»	БССР	Минский л/в 3-д		



1 Наименование	2 Республика	3 Завод, институт, производственное объединение	4 Авторы
6. «Вечерняя»	РСФСР	Ленинградский л/в з-д	Ивашкина Р. С., Зайцева В. Н.
7. «Вильяк»	Эстонская ССР	Таллинский л/в з-д	Каминский Р. С., Шакула Ф. Т.
8. «Винницкая особая»	Украинская ССР	Винницкий л/в з-д	Ярошенко В. Л., Макеева А. Н.,
9. «Виски-73»	РСФСР	ВНИИПрБ	Бачурин П. Я., Славущкая Н. И.
10. «Волжская особая»	То же	Ульяновский л/в з-д	Юрна Б. И., Маар И. П.
11. «Дар по виена»	Литовская ССР	Каунасский л/в з-д	Пипрас П., Шиллис З.
12. Джин «Балтийский»	Эстонская ССР	Таллинский л/в з-д	Милованова Л. В., Антонова М. С.
13. Джин «Вильнюсский»	Литовская ССР	Вильнюсский л/в з-д	Герновский Н. С., Славущкая Н. И.,
14. Джин «Капитанский»	РСФСР	Ленинградский л/в з-д	Бачурин П., Клоков Е., Гуденко Г.,
15. Джин «Каравелла»	То же	Московский л/в з-д	Танаккина Н.
16. «Донская стременная»	»	Ростовский л/в з-д	Багдасаров Ш., Назарова Р.
17. «Душанбинская»	Таджикская ССР	Душанбинский л/в з-д	Адинавичюс К.
18. «Жвю»	Литовская ССР	Каунасский л/в з-д	Юргутис И. А.
19. «Житомирская ароматная»	Украинская ССР	Житомирский л/в з-д	Подрачниек М. Я.
20. «Звейниеку»	Латвийская ССР	Рижский л/в з-д	Доленко Т. Д., Фалилеева Г. П.
21. «Золотой рог»	Мордовская АССР	Спирто-водочное объединение	Агеев Л., Березюк П., Гуденко
22. «Инерка»	РСФСР	Ростовский л/в з-д	Кулстас Ю., Адинавичюс К. В.
23. «Казачья»			
24. «Кедровка»	То же	Красноярское объединение спиртовой и л/в промышленности	Ботвиньев В. Е., Почалская Н. И.,
25. «Костромская брусничная»	»	Костромской л/в з-д	Чупрова А. Л., Черкашина Н. В.,
26. «Ласите»	Латвийская ССР	Рижский л/в з-д	Петров В., Тошакова Н.
27. «Лиегувишка-Кристалине»	Литовская ССР	Каунасский л/в з-д	
28. «Лимонная» (35%)	РСФСР	ВНИИПрБ	
29. «Омская горькая»	Украинская ССР	УкрНИИСП	
30. «Переяславская»	Украинская ССР	Житомирский л/в з-д	Свирида В. Г., Листова З. А.,
31. «Полесская особая»	Украинская ССР	Московский л/в з-д	Стуканова Т. В., Шалаева Н. В.
32. «Русский сувенир»	РСФСР		Рудницкий П. В., Савченко Н. Я.,
33. «Славутич»	Украинская ССР	Киевский л/в з-д	Томашевич Г. С., Коробенкова А. И.,
34. «Славянская»	РСФСР	Московский л/в з-д	Белоус Н. И.
35. «Старокиевская»	Украинская ССР	УкрНИИСП	Юргутис И. А.
36. «Стрижамент»	РСФСР	Ставропольский л/в з-д	Бабин Е. С., Черный А. Г.,
37. «Сурхан»	Узбекская ССР	ВНИИПрБ	Марева Н. А., Промскова, Хлапова А. Р.,
38. «Тажная»	РСФСР		Славущкая Н. И., Бачурин К. М.,

Наименование	Республика		3 вод, институт, производственное объединение	Авторы
	1	2		

39. «Тресс девинернос»	Литовская ССР	Каунасский л/в з-д	Купстас И. И.
40. «Украинская с перцем»	РСФСР	УкрНИИСП	Рудницкий П. В., Савченко Н. Я., Томашевич Г. С., Коробенкова А. И., Белоус Н. П.
41. «Уральская»	Украинская ССР		
42. «Яремча»			

**Бальзамы**

1. «Белорусский»	Белорусская ССР	Минский л/в з-д	Чистовская Л. Н., Белко Н. Г., Боярович М. К.
2. «Енисей»	РСФСР	Красноярский л/в з-д	Ботвиньев В. Е., Чупрова А. П.
3. «Казахский»	Казахская ССР	Алма-Атинский л/в з-д	Горяев М. И., Семенов В. С., Буртин И. Е., Цепанин Л. А., Бабенко А. П., Зайцев А. С.
4. «Карельский»	Карельская АССР	Петрозаводский л/в з-д	Трилецкая В. А., Мордасова Т. И., Редькина Н. М.
5. «Кыргыз арашан бальза-мы»	Киргизская ССР	Фрунзенский л/в з-д	Абдыгумов И., Гарасевич Л., Алтымышев А.
6. «Москва»	РСФСР	Московский л/в з-д	Бачурин П. Я., Славуцкая Н. И.
7. «Русский»	То же	Ленинградский л/в з-д	Милованова Л. В., Антонова М. С.
8. «Папардес знедс»	Латвийская ССР	Рижский л/в з-д	Подрачницеке М. Я.
9. «Рижский черный»	То же	То же	
10. «Уссурийский»	РСФСР		

**17-2-Э**

11. «Сибирь»	То же	Новосибирский пивной комбинат	Пушкарев Г. М., Живонова И. К., Славин Д. С., Беллченко А. М.
12. «Спутник»	РСФСР	ВНИИПрБ	Барамидзе Г. А., Розин И. П., Бурачевский И. И., Листога З. А., Свирида В. Г., Стуканова Т. В., Денисенко Г. П.
13. «Шифо»	Таджикская ССР		

**Настойки горькие слабоградусные**

1. «Горная»	РСФСР	Куйбышевский л/в з-д	Сафронова Н. И., Зданович Н. А.
2. «Имбирная»	То же	Московский л/в з-д	Хлапова А. Р., Мареева Н. А., Славуцкая Н. И., Пасынкова П. К., Пашковская П. Я.
3. «Киевская ароматная»	Украинская ССР	УкрНИИСП	Рудницкий П., Натуга Е.
4. «Листопад»	РСФСР	Куйбышевский л/в з-д	Эпельман М. Е., Сафронова Н. И., Зданович Н. А.
5. «Любительская»	РСФСР	ВНИИПрБ	Барамидзе Г. А., Макеева А. Н., Локтионова Л. И.
6. «Мелиховская»	То же	Ростовский в/в з-д	Петерин Ю. Н., Филимонова Г. Г.
7. «Парус»	»	Калининградский л/в з-д	Лебедева Л. М., Зарецкая М.
8. «Полевая»	»	Московский л/в з-д	Хлапова А. Р., Мареева Н. А., Пасынкова Л. К., Пашковская П. Я., Павленко Н. С.
9. «Стрелецкая»	»	Владимирский л/в з-д	Ратникова Ф. М.
10. «Украинская степная»	Украинская ССР	Киевский л/в з-д	Савченко Н. Я., Низкова Н.

**Водки**

1. «Посольская»	РСФСР	Московский л/в з-д	Клеменчук А. П., Бачурин П. Я., Славуцкая Н. И.
-----------------	-------	--------------------	---

Наименование	Республика	Завод, институт, производственное объединение	Авторы
1	2	3	4
2. «Пшеничная»	РСФСР	Московский л/в з-д ВНИИПРБ	Яровенко В. Л., Славуцкая Н. И., Ковальчук Э. Б., Бачурина К. М.
3. «Русская»	То же	Ленинградский л/в з-д	Милованова Л. В., Родионова П. С.
4. «Старорусская»	»	То же	Славуцкая Н. И., Ковальчук Э. Б., Бачурина К. М.
5. «Сибирская»	»	То же	Барамидзе Г. А., Славуцкая Н. И., Бачурина К. М.
6. «Столичная»	»	Московский л/в з-д	Свирида В. Г., Вихман Ф. М., Трусова С. А., Рупневская М. Л.
7. «Московская особая»	»	То же	То же
<b>Водки особые</b>			
1. «Виру-Валге»	Эстонская ССР	Таллинский л/в з-д	Юрна Б. И., Маар И. П.
2. «Кристалл дэйдрайс»	Латвийская ССР	Рижский л/в з-д	Адинавичюс К. В.
3. «Лиегувишка-Скайдрион»	Литовская ССР	Каунасский л/в з-д	Суховарова Н., Пресас Б.
4. «Новая»	Литовская ССР	Вильнюсский л/в з-д	
5. «Украинская горилка»	Украинская ССР	Киевский л/в з-д	

1. При применении импортного сырья (спирта, консервов саго), Временной технической инструкции по изготовлению сагарного сырья для приготовления ликеров-десертных издается утверждаемых Управлением Ликеров ЗО. В. Д. 2. В процессе сагарного сырья и соответствующие сагоре увеличивается на 26%.

2. «Крепкие» % об. «Водки» «Крепкие» %

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Предисловие . . . . .	3	22. «Шартрез» . . . . .	34
Инструкция по приготовлению ликеро-водочных изделий . . . . .		23. «Эхо» . . . . .	35
Общие положения . . . . .	5	24. «Южный» . . . . .	36
Форма рецептуры . . . . .	7	<b>II. Ликеры десертные</b>	
Примерный расчет купажа . . . . .	7	1. «Абрикосовый» . . . . .	36
Допуски в показателях изделий и сырья . . . . .	12	2. «Алычовый» . . . . .	37
Органолептическая оценка ликеро-водочных изделий и спирта . . . . .	12	3. «Ароматный» . . . . .	38
<b>I. Ликеры крепкие</b>		4. «Ванильный» . . . . .	38
1. «Аллажский тминный» . . . . .	13	5. «Весенний» . . . . .	39
2. «Аллажский тминный» (с патокой) . . . . .	14	6. «Вильняле» . . . . .	40
3. «Алмаз» . . . . .	15	7. «Вишневый» . . . . .	41
4. «Ананасный» . . . . .	16	8. «Дружеский» . . . . .	42
5. «Анисовый» . . . . .	16	9. «Жагаровишня» . . . . .	43
6. «Апельсиновый» . . . . .	17	10. «Кизилловый» . . . . .	43
7. «Бенедиктин» . . . . .	18	11. «Колхида» . . . . .	44
8. «Бочю» . . . . .	19	12. «Кофейный» . . . . .	45
9. «Кристалл» (с кристаллами на стенках бутылки) . . . . .	20	13. «Ленинградский юбилейный» . . . . .	46
10. «Крупникас» . . . . .	21	14. «Лимонный» . . . . .	46
11. «Кяну-Кукк» . . . . .	23	15. «Львовский» . . . . .	47
12. «Мятный» . . . . .	24	16. «Малиновый» . . . . .	48
13. «Нерис» . . . . .	24	17. «Мандариновый» . . . . .	49
14. «Папараць ветка» . . . . .	25	18. «Миндальный» . . . . .	49
15. «Прозрачный» . . . . .	26	19. «Мокко» . . . . .	51
16. «Пряньй» . . . . .	27	20. «Молдавская вишня» . . . . .	51
17. «Розмарин» . . . . .	29	21. «Нектар» . . . . .	52
18. «Старый Арбат» . . . . .	30	22. «Новогодний» . . . . .	53
19. «Старый Таллин» . . . . .	31	23. «Облепиховый» . . . . .	55
20. «Суктинис» . . . . .	32	24. «Роза» . . . . .	55
21. «Фантазия» . . . . .	33	25. «Розовый» . . . . .	56
		26. «Сумский» . . . . .	57
		27. «Утро байкальское» . . . . .	58
		28. «Черносмородиновый» . . . . .	58
		29. «Шоколадный» . . . . .	59
		30. «Юбилейный» . . . . .	60
		<b>III. Кремы</b>	
		1. «Абрикосовый» . . . . .	62
		2. «Вишневый» . . . . .	63

3. «Кизилловый» . . . . .	63
4. «Малиноволый» . . . . .	63
5. «Рябиноволый» . . . . .	64
6. «Черносморолноволый» . . . . .	65
7. «Шоколадный» . . . . .	66
8. «Шоколадный флипп» . . . . .	66
9. «Яблочный» . . . . .	67

#### IV. Наливки

1. «Айвовая» . . . . .	68
2. «Алычовая» . . . . .	69
3. «Ароматная» . . . . .	69
4. «Белорусская» . . . . .	70
5. «Вишневая» . . . . .	71
6. «Десертная» . . . . .	72
7. «Запеканка» . . . . .	73
8. «Запеканка украинская» . . . . .	73
9. «Золотая осень» . . . . .	74
10. «Кизилловая» . . . . .	75
11. «Клубничная» . . . . .	76
12. «Курортная» . . . . .	77
13. «Лесная» . . . . .	77
14. «Майская» . . . . .	78
15. «Малиновая» . . . . .	79
16. «Минский десерт» . . . . .	80
17. «Прикарпатская» . . . . .	80
18. «Северная» . . . . .	81
19. «Сливянка» . . . . .	82
20. «Сливянка украинская» . . . . .	82
21. «Спотыкач» . . . . .	83
22. «Спотыкач украинский» . . . . .	84
23. «Терновая» . . . . .	85
24. «Украинская вишневая» . . . . .	85
25. «Чайная» . . . . .	86
26. «Черносморолновоя» . . . . .	87

#### V. Пунши

1. «Айвовый» . . . . .	88
2. «Алычовый» . . . . .	89
3. «Апельсиновый» . . . . .	90
4. «Ассорти» (витаминизированный) . . . . .	91
5. «Барбарисовый» . . . . .	92
6. «Винный» . . . . .	93
7. «Вишневый» . . . . .	94
8. «Жигулевский» . . . . .	95
9. «Киевский» . . . . .	96
10. «Кизилловый» . . . . .	96
11. «Клюквенный» . . . . .	97
12. «Коньячный» . . . . .	98

13. «Кубанский» . . . . .	99
14. «Майга» . . . . .	100
15. «Малиноволый» . . . . .	102
16. «Медовый» . . . . .	103
17. «Неринга» . . . . .	104
18. «Полесский» . . . . .	105
19. «Рябиноволый» . . . . .	106
20. «Сибирский» . . . . .	107
21. «Сливовый» . . . . .	107
22. «Цидония» . . . . .	109
23. «Черемуховый» . . . . .	110
24. «Черносморолноволый» . . . . .	111
26. «Яблочный» . . . . .	112

#### VI. Настойки сладкие

1. «Абрикосовая» . . . . .	113
2. «Алтайская черноплодная» . . . . .	114
3. «Апельсиновая» . . . . .	114
4. «Боровинка» . . . . .	115
5. «Брусничная» . . . . .	116
6. «Вишневая» . . . . .	117
7. «Голубичная» . . . . .	117
8. «Дар осени» . . . . .	118
9. «Ежевичная» . . . . .	119
10. «Клюквенная» . . . . .	120
11. «Кофейный аромат» . . . . .	120
12. «Лимонная» . . . . .	121
13. «Невежинская рябиновка» . . . . .	122
14. «Нежинская рябина» . . . . .	123
15. «Нежная» . . . . .	123
16. «Облепиховая» . . . . .	124
17. «Огонек» . . . . .	125
18. «Рябиновая на коньяке» . . . . .	126
19. «Терновая» . . . . .	126
20. «Уральская любительская» . . . . .	127
21. «Черемуховая» . . . . .	128
22. «Черри» . . . . .	129
23. «Яблочная» . . . . .	130
24. «Янтарный берег» . . . . .	131
25. «Янтарь» . . . . .	132

#### VII. Настойки полусладкие

1. «Алеся» . . . . .	132
2. «Дайнава» . . . . .	133
3. «Паланга» . . . . .	134

#### VIII. Настойки полусладкие слабоградусные

1. «Восточная» . . . . .	135
--------------------------	-----

2. «Лесная сказка» . . . . .	136
3. «Ранет перцовый» . . . . .	137
4. «Рябинка» . . . . .	138
5. «Суздальская» . . . . .	138
6. «Умарина» . . . . .	139
7. «Южная» . . . . .	140

#### IX. Десертные напитки

1. «Весна» . . . . .	141
2. «Вишенка» . . . . .	142
3. «Вишневый» . . . . .	143
4. «Волжские зори» . . . . .	143
5. «Желтые листья» . . . . .	144
6. «Залесье» . . . . .	145
7. «Золотистый» . . . . .	146
8. «Калинка» . . . . .	147
9. «Клюковка» . . . . .	147
10. «Лада» . . . . .	148
11. «Летний десерт» . . . . .	149
12. «Лимонный» . . . . .	150
13. «Малиновый десерт» . . . . .	151
14. «Освежающий» . . . . .	151
15. «Осенний десерт» . . . . .	152
16. «Рубиновый» . . . . .	153
17. «Рябиношка» . . . . .	153
18. «Северный» . . . . .	154
19. «Солнечный» . . . . .	155
20. «Тейка» . . . . .	156
21. «Уральский» . . . . .	156
22. «Шиповник» . . . . .	157
23. «Яблочко» . . . . .	158
24. «Яблочный орловский» . . . . .	159

#### X. Аперитивы

1. «Агнес» . . . . .	160
2. «Арония» . . . . .	161
3. «Балтийский» . . . . .	162
4. «Габриэль» . . . . .	163
5. «Иртыш» . . . . .	164
6. «Кунгла» . . . . .	166
7. «Кларет» . . . . .	167
8. «Медая» . . . . .	168
9. «Минск» . . . . .	169
10. «Морской» . . . . .	170
11. «Невский» . . . . .	171
12. «Нектар» . . . . .	173
13. «Новость» . . . . .	174
14. «Оранж» . . . . .	175
15. «Оригинальный» . . . . .	176
16. «Рига» . . . . .	177
17. «Степной» . . . . .	179
18. «Сюрприз» . . . . .	180
19. «Тройка» . . . . .	181

20. «Утес» . . . . .	182
21. «Цитрусовый» . . . . .	183
22. «Южный» . . . . .	184

#### XI. Настойки горькие

1. «Адмиралтейская» . . . . .	185
2. «Анисовка» . . . . .	186
3. «Апельсиновая» . . . . .	187
4. «Аралневая» . . . . .	188
5. «Беловежская» . . . . .	189
6. «Вечерняя» . . . . .	189
7. «Вильяк» . . . . .	190
8. «Винницкая особая» . . . . .	191
9. «Виски-73» . . . . .	192
10. «Волжская особая» . . . . .	192
11. «Горный дубняк» . . . . .	193
12. «Дар по виена» . . . . .	194
13. Джин «Балтийский» . . . . .	195
14. Джин «Вильнюсский» . . . . .	196
15. Джин «Капитанский» . . . . .	196
16. Джин «Каравелла» . . . . .	197
17. «Дзинтар дзидрайс» . . . . .	198
18. «Донская стремная» . . . . .	199
19. «Душанбинская» . . . . .	200
20. «Ерофеич» . . . . .	201
21. «Жвею» (рыбацкая) . . . . .	202
22. «Житомирская ароматная» . . . . .	203
23. «Звейниек» . . . . .	204
24. «Зверобой» . . . . .	205
25. «Золотой рог» . . . . .	206
26. «Зубровка» . . . . .	206
27. «Инерка» . . . . .	207
28. «Казачья» . . . . .	208
29. «Кедровка» . . . . .	209
30. «Колос» . . . . .	210
31. «Костромская брусничная» . . . . .	210
32. «Кубанская любительская» . . . . .	211
33. «Курская белая» . . . . .	212
34. «Ласите» . . . . .	212
35. «Лиетувишка кристаллине» . . . . .	214
36. «Лимонная» . . . . .	214
37. «Лимонная (крепость 35%)» . . . . .	215
38. «Мятная» . . . . .	216
39. «Омская горькая» . . . . .	216
40. «Охотничья» . . . . .	217
41. «Переяславская» . . . . .	218
42. «Перцовка» . . . . .	219
43. «Петровская» . . . . .	220
44. «Полесская особая» . . . . .	221

45. «Померанцевая» (бесцветная) . . . . .	222
46. «Померанцевая» (желтая) . . . . .	223
47. «Русский сувенир» . . . . .	223
48. «Славутич» . . . . .	224
49. «Славянская» . . . . .	225
50. «Советский ром» . . . . .	226
51. «Старка» . . . . .	227
52. «Старокиевская» . . . . .	228
53. «Стрижамент» . . . . .	229
54. «Сурхан» . . . . .	230
55. «Таяжная» . . . . .	231
56. «Треёс девинериос» . . . . .	231
57. «Украинская с перцем» . . . . .	233
58. «Уральская» . . . . .	233
59. «Черниговская» . . . . .	234
60. «Юбилейная» . . . . .	235
61. «Юбилейная особая» . . . . .	236
62. «Яремча» . . . . .	236

## XII. Бальзамы

1. «Бальзам рижский черный» . . . . .	237
2. «Белорусский» . . . . .	239
3. «Енисей» . . . . .	241
4. «Казахский» . . . . .	243
5. «Карельский» . . . . .	244
6. «Кыргыз Арашан Бальзамы» . . . . .	246
7. «Москва» . . . . .	248
8. «Папартес знедс» . . . . .	250
9. «Русский» . . . . .	252
10. «Сибирь» . . . . .	253
11. «Спутник» . . . . .	255
12. «Уссурийский» . . . . .	257
13. «Шифо» . . . . .	258

## XIII. Настойки горькие слабоградусные

1. «Горная» . . . . .	260
2. «Имбирная» . . . . .	261
3. «Киевская ароматная» . . . . .	261
4. «Листопад» . . . . .	262

5. «Любительская» . . . . .	263
6. «Мелиховская» . . . . .	264
7. «Парус» . . . . .	264
8. «Полевая» . . . . .	265
9. «Стрелецкая» . . . . .	266
10. «Украинская степная» . . . . .	267

## XIV. Водки

1. «Московская особая» . . . . .	268
2. «Посольская» . . . . .	269
3. «Пшеничная» . . . . .	269
4. «Русская» . . . . .	270
5. «Сибирская» . . . . .	270
6. «Старорусская» . . . . .	271
7. «Столичная» . . . . .	272
8. «Экстра» . . . . .	272

## XV. Водки особые

1. «Виру-Валге» . . . . .	273
2. «Кристалл-Дзидрайс» . . . . .	273
3. «Лиетувишка Скайдриои» . . . . .	274
4. «Новая» . . . . .	275
5. «Украинская горилка» . . . . .	276

## Приложения . . . . . 277

Приложение I. Дополнительные сведения о приготовлении полуфабрикатов . . . . . 277

Приложение II. Особенности приготовления отдельных видов ликеро-водочных изделий . . . . . 280

Приложение III. Особенности приготовления водок . . . . . 286

Приложение IV. Справочные таблицы . . . . . 288

Приложение V. Список разработчиков рецептур . . . . . 335

## РЕЦЕПТУРЫ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ВОДОК

Редактор А. И. Ковалевская  
Технический редактор Н. Н. Зиновьева  
Корректоры А. И. Гурычева и Т. Н. Бобрикова

Сдано в набор 18.11.81. Подписано в печать 10.07.81.  
Формат 84×108<sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Бумага типографская № 2.  
Литературная гарнитура. Высокая печать.  
Объем 11,0 п. л. Усл. п. л. 18,48. Усл. л. кр.-отг. 18,61.  
Уч.-изд. л. 18,86. Тираж 3000 экз. Заказ 1450.  
Цена 1 р. 10 к.  
Заказное издание

Издательство «Легкая и пищевая промышленность»  
113035, Москва, М-35, 1-й Кадашевский пер., д. 12  
Московская типография № 8 Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли, Хохловский пер., 7.