

НАРОДНЫЙ КОМИССАРИАТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СОЮЗА ССР
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

B 27 на Огнень 808-16
B 212 1850

РЕЦЕПТУРА
ликеров, наливок, настоек
И
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАКЛАДКЕ И ВЫДЕРЖКЕ
ЛИКЕРОВ

ПРИКАЗ

по Народному Комиссариату Пищевой Промышленности Союза ССР

г. Москва

№ 507

3 июня 1939 г.

„Об утверждении рецептур на ликеры, наливки и настойки, вырабатываемые Главликерводкой“.

1. Представленные Главликерводкой в соответствии с приказом тов. Микояна А. И. за № 7 от 15/1—1938 г. рецептуры на ликеры, наливки и настойки в количестве 80 и инструкции об их применении утвердить.
2. Утвердить инструкцию по закладке ликеров на длительную выдержку.
3. Все ранее утвержденные рецептуры на изделия Главликерводки, как вошедшие в настоящий приказ, считать утратившими силу.
4. В целях дальнейшего улучшения качества ликероводочных изделий установить на ликероводочных заводах обязательное составление лабораторных купажей изделий перед составлением производственных купажей. Пробные купажи должны составляться ликерными мастерами совместно с лабораторией.
5. Предложить Главликерводке усилить химико-технический контроль производства, укрепив заводские лаборатории квалифицированными кадрами.
6. Главликерводке через ЦНИЛВАП организовать на протяжении 1939 года тщательное изучение результатов и инструктаж с обучением внедрения новой рецептуры на ликероводочные изделия.



39—44348



2007336690

Уполн. облита № Б-747. 13½ печ. лист. Заказ 1808. Тираж 2000.
Сдано в набор 22/VI—1939 г. Подписано к печати 15/VII—1939 г.
Бежецкое издательство газеты „Знамя коммуны“

Народный Комиссар Пищевой
Промышленности Союза ССР. **Зотов.**

РЕЦЕПТУРА
ЛИКЕРОВ, НАЛИВОК и НАСТОЕК

ПОЯСНЕНИЕ

К рецептуре ликеров, наливок и настоек.

Настоящая рецептура имеет целью на основе: улучшения и уточнения технологического процесса приготовления морсов и настоек, внедрения ароматных спиртов, анализов сырья и материалов, составления купажей, а также установления определенных техно-химических и органолептических показателей готовых изделий—дать однородную и улучшенную по качеству продукцию.

Рецептура охватывает следующие сорта изделий:

• Наименование изделий	Крепость
Л И К Е Р Ы	
а) Ликеры крепкие	
1. Шартрез зеленый	44 ⁰ / ₀
2. Бенедиктин	43 ⁰ / ₀
3. Кюрассо белый	43 ⁰ / ₀
4. „ желтый (голландский)	40 ⁰ / ₀
5. Аллаш	40 ⁰ / ₀
6. Анисовый	40 ⁰ / ₀
7. Мятный	35 ⁰ / ₀
8. Кюммель-Кристалл	45 ⁰ / ₀
б) Ликеры десертные	
9. Ванильный	30 ⁰ / ₀
10. Апельсиновый	35 ⁰ / ₀
11. Мараскин	30 ⁰ / ₀
12. Какао-Шуа	30 ⁰ / ₀
13. Кофейный	30 ⁰ / ₀
14. Розовый	30 ⁰ / ₀
15. Мандариновый	30 ⁰ / ₀
16. Лимонный	27 ⁰ / ₀
17. Чайный	27 ⁰ / ₀
18. Миндальный	27 ⁰ / ₀
19. Золотой (на эфир. маслах)	35 ⁰ / ₀
20. Золотой (на ароматн. спирте)	34 ⁰ / ₀
21. Серебряный	35 ⁰ / ₀
22. Восточный	30 ⁰ / ₀
23. Весенний	28 ⁰ / ₀
24. Юбилейный	27 ⁰ / ₀
25. Желтый коктейль	18 ⁰ / ₀
26. Майский	30 ⁰ / ₀

Наименование изделий	Крепость
в) Линеры плодоягодные	
27. Абрикотин	30 ⁰ / ₀
28. Вишневый	25 ⁰ / ₀
29. Черри-Бренди	30 ⁰ / ₀
30. Черносмородиновый	25 ⁰ / ₀
31. Облепиховый	25 ⁰ / ₀
г) Кремы:	
32. Малиновый	23 ⁰ / ₀
33. Кизилловый	20 ⁰ / ₀
34. Шоколадный	23 ⁰ / ₀
II. НАЛИВКИ И НАСТОЙКИ СЛАДКИЕ	
а) Наливки	
35. Айвовая	18 ⁰ / ₀
36. Слотыкач	20 ⁰ / ₀
37. Запеканка	20 ⁰ / ₀
38. Сливянка	18 ⁰ / ₀
39. Вишневая	20 ⁰ / ₀
40. Черносмородиновая	20 ⁰ / ₀
41. Клубничная	18 ⁰ / ₀
42. Малиновая	18 ⁰ / ₀
43. Кизиловая	18 ⁰ / ₀
44. Полениковая	18 ⁰ / ₀
45. Алычевая	20 ⁰ / ₀
46. Северная	20 ⁰ / ₀
б) Настойки сладкие.	
47. Рябиновая н/коньяке	24 ⁰ / ₀
48. Нежинская рябиновая	24 ⁰ / ₀
49. Рябиновая н/выморож. ягодах	22 ⁰ / ₀
50. Апельсиновая	20 ⁰ / ₀
51. Вишневая	20 ⁰ / ₀
52. Брусничная	20 ⁰ / ₀
53. Клюквенная	20 ⁰ / ₀
54. Облепиховая	20 ⁰ / ₀
55. Абрикосовая	22 ⁰ / ₀
56. Черемуховая	20 ⁰ / ₀
III. НАСТОЙКИ ГОРЬКИЕ.	
57. Джин голландский	45 ⁰ / ₀
58. Хинная	40 ⁰ / ₀
59. Померанцевая бесцветная	40 ⁰ / ₀

Наименование изделий	Крепость
60. Померанцевая желтая	40 ⁰ / ₀
61. Вишневая горькая (Киршвассер)	40 ⁰ / ₀
62. Лимонная	40 ⁰ / ₀
63. Тминная	40 ⁰ / ₀
64. Зубровка	40 ⁰ / ₀
65. Английская горькая бесцветная	40 ⁰ / ₀
66. " " коричневая	40 ⁰ / ₀
67. Анисовая	40 ⁰ / ₀
68. Мятная	40 ⁰ / ₀
69. Горный Дубняк	40 ⁰ / ₀
70. Перцовая	35 ⁰ / ₀
71. Зверобой	40 ⁰ / ₀
72. Ерофеич	40 ⁰ / ₀
73. Курская белая	40 ⁰ / ₀
74. Кубанская любительская	40 ⁰ / ₀
75. Греческая горькая	40 ⁰ / ₀
76. Бальзам	40 ⁰ / ₀
77. Киевская горькая	40 ⁰ / ₀
78. Охотничья	45 ⁰ / ₀
79. Старка	43 ⁰ / ₀
80. Кавказская	40 ⁰ / ₀

Каждый рецепт построен по следующей схеме:

1. Аналитические (общ. сахар на сахарозу, кислотность на лимонную кислоту, относительная вязкость по Оствальду) и органолептические показатели, которым должен удовлетворять данный вид готового изделия.

2. Наименование и количество составных частей на 1000 дкл купажа.

3. Приготовление полуфабрикатов (морсов, настоев, ароматных спиртов и т. п.) с указанием их примерных выходов.

4. Расход отсортированных материалов на 1000 дкл готовой продукции.

В основу рецептуры положены следующие установившиеся:

I. Все изделия изготавливаются на морсах (спиртованных соках) и настоях только I-го и II-го залива.

II. Для купажа плодоягодных сортов изделий необходимое количество полуфабрикатов и сырья (морсов, спиртованных соков, патоки и т. п.) рассчитано на основании их анализов, указанных в рецептах, по приведенному экстракту, с ориентировкой в конечном итоге на анализ готовой продукции.

III. Для изделий, изготавливаемых на настоях, ароматных спиртах и эфирных маслах и т. д., указанный в соответствующих рецептах расход полуфабрикатов установлен

на основании опытных данных. За отсутствием достаточно проверенной практики методики аналитического определения качества этих полуфабрикатов и готовых изделий, позволяющей в зависимости от качества исходного сырья корректировать качество готовых изделий, анализ их (полуфабрикатов) в рецептах не приводится.

IV. В рецептах указывается средний расход сырья и материалов уже в отсортированном виде, т. е. то количество их, которое непосредственно употребляется в производство (без отходов), причем рецептура предусматривает использование указанного количества сырья для изготовления 1000 дкл готовых изделий.

V. При пользовании рецептурой необходимо руководствоваться следующими указаниями:

1. Морсы и спиртованные соки. Соотношение между количеством плодоягодного сырья и водно-спиртовой жидкости, расходуемых для изготовления морсов, а также примерные выходы морсов I и II заливок для каждой культуры указаны в рецептах.

Для большего извлечения экстрактивных веществ, некоторые виды плодоягод (чернослив, черная смородина, рябина и др.) могут заливаться водно-спиртовой жидкостью и в третий раз в количестве, равном объему морса, полученного при II-м сливе. В этих случаях морс III-го слива используется для залива новой партии того же сырья, в добавление к водно-спиртовой жидкости.

Спирт, извлеченный выпаркой из отработанных и предварительно отжатых на прессе плодоягод, используется для приготовления денатурата.

Замена предусмотренного рецептурой количества спиртованных соков — морсами или, наоборот, производится соответствующим пересчетом по экстрактивности (приведенному экстракту) спиртованного сока — на морс I-го слива и морса из выжимок — на морс II-го слива.

При этом в случае приготовления купажа только на спиртованном соке (или плодоягодном экстракте), исходным экстрактом для расчета потребного количества сока для купажа является сумма приведенного экстракта, вносимого полуфабрикатами в купаж, согласно рецепта.

2. Н а с т о и. Количество ингредиентов, крепость и расход водно-спиртовой жидкости, идущих на приготовление настоев, а также примерные выходы настоев I-го и II-го заливок указаны в рецептах.

Спирт, полученный выпаркой из отработанных ингредиентов, используется для приготовления денатурата.

3. А р о м а т н ы е с п и р т ы. Продолжительность настаивания ингредиентов для получения ароматных спиртов, отбираемые фракции и примерные выходы их — указаны в отдельных рецептах.

Оставшиеся после отбора ароматного спирта фракции используются для приготовления денатурата, за исключением тех случаев, когда эти фракции могут быть использованы для повторного залива ингредиентов, что определяется органолептической пробой в каждом отдельном случае.

4. Эфирные масла. Эфирные масла после предварительного растворения в спирте вводятся в купаж небольшими дозами, одновременно с подачей водно-спиртовой жидкости при интенсивном перемешивании. Соотношение между эфирным маслом и спиртом указано в рецептах сокращенно 1:5 или 1:10 и т. д., где единица означает весовое количество масла (в г), второе число (5; 10 и т. д.) показывает примерный объем, до которого доводится 1 г масла путем добавления спирта.

Объем раствора в зависимости от условий работы может изменяться, но количество эфирного масла в граммах, указанное в расходе ингредиентов, изменению не подлежит.

5. Ароматические вещества. Ванилин задается в купаж в растворе 95,5% спирта из расчета 1 г на 10 мл (1:10).

6. Красители. Красители добавляются в купаж после предварительного разбавления водой. Степень разбавления красителей, кроме колера, указана в рецептах сокращенно: 1:10, 1:16 и т. д., где единица означает весовое количество красителя в кг растворенного в определенном объеме воды в литрах.

Расход колера в рецептах указан в кг, при этом имеется в виду, что колер нормальной окраски, должен удовлетворять следующим условиям: 0,5 кг колера, растворенного в 1 л дистиллированной воды, имеет одинаковый цвет с 200 мл 1/100 нормального раствора йода в 1 л дистиллированной воды.

Колер задается в купаж после разведения его водой, в профильтрованном виде.

7. Сахарный сироп. Сахарный сироп для всех изделий (кроме кремов) в рецептуре принят концентрацией в 65,8% по рефрактометру или 65,8° Брикса (36° Боме), что при переводе на сухой сахар составляет в 1 литре сиропа 869,3 грамма. Для кремов и некоторых сортов ликеров сахарный сироп принят концентрацией в 73,7% по рефрактометру или 73,7° Брикса (40° Боме), что в переводе на сухой сахар составляет в 1 литре 1010 грамм. Для ликеров (кроме плодоягодных) и бесцветных сладких изделий (Доппель-Кюммель, Тминная сладкая и др.) употребляется исключительно сахар рафинад, для остальных изделий может быть применен сахарный песок. При употреблении в изделиях сахарного сиропа с концентрацией 73,7% по рефрактометру необходимо в процессе приготовления сиропа добавлять лимонную кислоту для инверсии в количестве до 0,08% по отношению к весу сухого сахара.

8. П а т о к а. Расход патоки указан в рецептах в кг, при этом имеется в виду стандартная картофельная патока высшего качества ОСТ 8425/237. Задается патока в купаж в виде сиропа плотностью 30° Б. (Из 1 кг патоки 42° Б, после рассиропки водой и варки, до плотности в 30° Б получается паточного сиропа 1,1 л).

9. К и с л о т а. Для приготовления ликерно-водочных изделий применяется лимонная кислота. В купаж кислота задается после разбавления водой.

10. Спирт. Для приготовления ликерно-водочных изделий требуется спирт: для наливок и настоек—удовлетворяющий: требованиям ОСТ-а 278; для ликеров—спирт высшего качества проба Савалля 10:10, проба Ланга—не менее 30 мин., альдегидов—не более 0,0005%, сивушного масла не более 0,0005%, наличие фурфурола и метилового спирта не допускается.

Органолептическая оценка не ниже удовлетворительной.

11. Вода. Употребляется химически очищенная с общей жесткостью не выше 4,5 нем. градусов.

12. Допуски в аналитических показателях. Отклонения от аналитических показателей готовой продукции допускаются:

- а) по содержанию спирта—в горьких настойках $\pm 0,2\%$;
- б) по содержанию спирта в наливках, сладких настойках и ликерах $\pm 0,5\%$;
- в) по содержанию сахара и общего экстракта в наливках, сладких настойках и ликерах, с содержанием сахара свыше 16 г/100 мл не более $\pm 1,0$ г/100 мл;
- г) по содержанию сахара и общего экстракта в сладких настойках с содержанием сахара до 16 г/100 мл не более $\pm 0,5$ г/100 мл;
- д) по содержанию сахара и общего экстракта, в сладких настойках с содержанием сахара до 9 г/100 мл не более $\pm 0,3$ г/100 мл;
- е) по содержанию кислоты—в наливках сладких настойках и ликерах—не более $\pm 0,03$ г/100 мл;
- ж) по содержанию кислоты—в наливках, сладких настойках и ликерах, в которых потребная кислотность изделия получается за счет естественной кислотности морсов, включая допуск в $\pm 0,3$ г/100 мл не более $\pm 0,08$ г/100 мл.

13. Купаж. Пример расчета купажа „Вишневой настойки“ на 1000 дкл.

А. ДАННЫЕ РЕЦЕПТА.

1. Аналитические показатели:

- 1. Крепость . . . — 20%
- 2. Общий сахар — 27,8 г в 100 мл
- 3. Прив. экстракт—4,10 г в 100 мл
- 4. Кислотность . —0,18 г в 100 мл

2. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Вишневого морса I-го слива	л	473,0
2. " " II-го "	"	500,0
3. Черничного " I-го "	"	45,0
4. " " II-го "	"	48,0
5. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	2801,0
6. Патоки	кг	732,0
7. Лимонной кислоты	"	10,7
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	л	

3. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в 0,00%	Грамм в 100 мл		
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Вишневый морс I-го слива	34,8	10,50	9,68	1,00
2. " " II-го "	31,7	4,59	4,36	0,36
3. Черничный морс I-го "	31,5	5,70	8,20	0,98
4. " " II-го "	26,7	1,67	2,44	0,32
5. Патока	—	В весовых 37,7	44,6	—

Б. РАСЧЕТ КУПАЖА.

1. Анализ цеховых полуфабрикатов, принятых для расчета купажа

Наименование	Крепость в 0,00%	Грамм в 100 мл		
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Вишневый морс I-го слива	32,9	10,15	9,12	0,96
2. " " II-го "	31,3	4,03	3,95	0,30
3. Черничный морс I-го "	31,8	6,00	8,30	0,98
4. " " II-го "	27,0	1,85	2,50	0,30
5. Патока	—	В весовых 37,0	45,1	—

2. Составные части купажа

а) Морсы: Количество I-го и II-го сливов (и спиртованных соков) в литрах, потребное для приготовления изделия, вычисляется путем деления всего приведенного экстракта, вносимого каждым из этих полуфабрикатов в отдельности, согласно рецептуры, на приведенный экстракт цеховых полуфабрикатов, а именно:

$$\text{Вишневого морса I сл. требуется } \frac{473 \times 9,68}{9,12} = 502 \text{ л}$$

$$\text{„ „ II „ „ } \frac{4,36 \times 500}{3,95} = 552 \text{ л}$$

$$\text{Черничного морса I сл. требуется } \frac{8,20 \times 45}{8,3} = 44 \text{ л}$$

$$\text{„ „ II „ „ } \frac{2,44 \times 48}{2,5} = 47 \text{ л}$$

б) Кислота: Количество лимонной кислоты, которое надо внести в купаж, рассчитывается, как разность между общим количеством кислоты, согласно аналитических требований рецепта, за вычетом кислоты, вносимой морсами:

$$18 - \frac{502 \times 0,96 + 552 \times 0,3 + 44 \times 0,98 + 47 \times 0,3}{100} =$$

$$= 18 - 7,05 = 10,95 \text{ кг или по об'ему } 10,95 : 1,54$$

(удельный вес кислоты в кристаллах) = 7,1 л.

в) Патока: Потребное количество патоки в кг вычисляется по разности между общим количеством приведенного экстракта изделия, согласно аналитических показателей, и суммой приведенного экстракта, вносимого полуфабрикатами.

$$410 - \left[10,95 + \frac{502 \times 9,12 + 552 \times 3,95 + 44 \times 8,3 + 47 \times 2,5}{100} \right] =$$

$$= (410 - (10,95 + 72,41)) = 326,64; \frac{326,64 \times 100}{45,1} = 724 \text{ кг или}$$

паточного сиропа $724 \times 1,1 = 796,4 \text{ л}$ (см. п. 8).

г) Сахар: Расчет сахара производится по разности между общим содержанием сахара в готовом изделии в кг, согласно

аналитическим показателям, и суммой сахаров, содержащихся в пересчете на сахарозу в полуфабрикатах:

$$2780 - \frac{502 \times 10,15 + 552 \times 4,03 + 44 \times 6 + 47 \times 1,85 + 724 \times 37}{100}$$

$$= 2780 - \frac{34459}{100} = 2780 - 344,59 = 2436 \text{ кг или сахарного}$$

сиропа с концентрацией 65,8% по рефрактометру $\frac{2436}{0,8693} = 2802 \text{ л}$ (см. п. 7).

д) Спирт: Количество спирта крепостью 96%, потребного для купажа, вычисляется по разности между общим содержанием спирта в изделии (крепость изделия) и спиртом, вносимым морсами:

$$= \frac{2000 - (502 \times 0,329 + 552 \times 0,313 + 44 \times 0,318 + 47 \times 0,27)}{0,96} =$$

$$= \frac{2000 - 364,62}{0,96} = \frac{1635,38}{0,96} = 1703,6 \text{ л.}$$

е) Вода: Количество воды, потребное для доведения объема купажа до 1000 дкл без учета сжатия смеси равно:

$$1000 - (502 + 552 + 44 + 47 + 7,1 + 796,4 + 2802 + 1703,5) =$$

$$= 10000 - 6454 = 3546 \text{ л.}$$

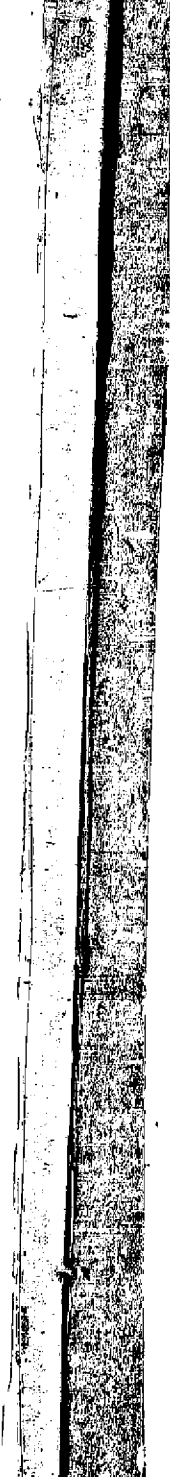
3. В соответствии с произведенным расчетом для составления купажа „Вишневой настойки“ в 1000 дкл из наличных цеховых полуфабрикатов, потребуется:

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Вишневого морса I-го слива	л	502,0
2. „ „ II-го „	„	552,0
3. Черничного „ I-го „	„	44,0
4. „ „ II-го „	„	47,0
5. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	„	2802,0
6. Патоки	кг	724,0 (796,4 л)
7. Лимонной кислоты	„	10,95 (7,1 л)
8. Спирта — ректификата 96%	л	1703,5
9. Воды	„	3546,0

Ботанические названия ингредиентов, входящих в рецептуру.

№№ п/п.	Русское	Латинское
1.	Аирный корень ОСТ 6606	<i>Acorus Calamus</i> L. (Aroideae)
2.	Анис звездчатый (Бадьян)	<i>Illicium anisatum</i> (Magnoliaceae)
3.	Анис обыкновенный—семена ОСТ 7366	<i>Pimpinella anisum</i> (Umbelliferae)
4.	Ангеликовый корень (дягиловый корень) ОСТ 7909	<i>Angelica officinalis</i> (Umbelliferae)
5.	Апельсиновая корка	<i>Citrus aurantium</i> (Rutaceae)
6.	Арниковый цвет ОСТ 4364	<i>Arnica montana</i> (Compositae)
7.	Буковица	<i>Primula officinalis</i> (Compositae)
8.	Ваниль	<i>Vanilla planifolia</i> (Orchideae)
9.	Гвоздика	<i>Coryophyllus aromaticus</i> (Myrtaceae)
10.	Генциановый корень (Горечавка)	<i>Gentiana lutea</i> L. (Gentianeae)
11.	Грецкий орех—ядро	<i>Juglans regia</i> L. (Juglandaeae)
12.	Валериановый корень	<i>Valeriana officinalis</i> L. (Valerianeae)
13.	Донник ОСТ 7901	<i>Melilotus officinalis</i> (Leguminosae)
14.	Душица ОСТ 4322	<i>Origanum vulgare</i> (Labiatae)
15.	Дубовые желуди	<i>Quercus pedunculata, Q. sesiliflora</i> (Fagaceae)
16.	Зверобой	<i>Hypericum perforatum</i> L. (Guttiferae)
17.	Змеинный корень	<i>Aristolochia serpentaria</i> (Aristolochineae)
18.	Зубровка	<i>Hierochloe odorata</i> (Gramineae)
19.	Имбирь	<i>Zingiber officinalis</i> (Zingiberaceae)
20.	Ирис (фиалковый корень)	<i>Iris florentina, I. pallida</i> (Iridaceae)
21.	Иссопова трава	<i>Hyssopus officinalis</i> L. (Labiatae)
22.	Какао—бобы (сорта Гватемала сантос)	<i>Theobroma Cacao</i> L. (Sterculiaceae)
23.	Калгановый корень	<i>Alpinia officinarum</i> (Zingiberaceae)
24.	Кардобенедикт	<i>Chicus benedictus</i> (Compositae)
25.	Кардамон	<i>Elettaria Cardamomum, Alpinia Cardamomum</i> (Zingiberaceae)
26.	Кориандровое семя	<i>Coriandrum sativum</i> (Umbelliferae)
27.	Корица китайская	<i>Cinimomum Cassia</i> (Lauraceae)
28.	Корица цейлонская	<i>Cinnamomum Zeylonicum</i> (Lauraceae)

№№ п/п.	Русское	Латинское
29.	Кофе — бобы (сорта Мокко Гватемала)	<i>Coffea arabica</i> L. (Rubiaceae)
30.	Кюрассо—корка	<i>Citrus aurantium</i> var. <i>Curassoviensis</i> (Aurantiaceae)
31.	Кубеба	<i>Piper Cubeba</i> (Piperaceae)
32.	Лимонная корка	<i>Citrus limonum</i> (Rutaceae)
33.	Липовый цвет	<i>Tilia parvifolia</i> (Tiliaceae)
34.	Майоран	<i>Origanum mayorana</i> (Labiatae)
35.	Мандариновая корка	<i>Citrus madurensis</i> Lour. (Rutaceae)
36.	Мелисса лимонная	<i>Melissa officinalis</i> L. (Labiatae)
37.	Миндаль горький—ядро	<i>Amygdalus communis amara</i> (Amygdaleae)
38.	Миндаль сладкий—ядро	<i>Amygdalus communis dulcis</i> L. (Amygdaleae)
39.	Можжевельная ягода	<i>Juniperus communis</i> L. (Cupressineae)
40.	Мускатный орех	<i>Myristica officinalis</i> (Myristiceae)
41.	Мускатный цвет	<i>Myristica officinalis</i> (Myristiceae)
42.	Мята кудрявая	<i>Mentha crispa</i> (Labiatae)
43.	Мята перечная	<i>Mentha piperita</i> (Labiatae)
44.	Померанцевый орех	<i>Citrus Aurantium amara</i> L. (Rutaceae)
45.	Померанцевая корка	<i>Citrus Aurantium amara</i> L. (Rutaceae)
46.	Померанцевый цвет	<i>Citrus Aurantium amara</i> L. (Rutaceae)
47.	Перец красный (турецкий)	<i>Capsicum annum</i> (Solanaceae)
48.	Перец черный (Сингапурский)	<i>Piper nigrum</i> (Piperaceae)
49.	Полынь	<i>Artemisia absinthium</i> (Compositae)
50.	Розмарин	<i>Rosmarinus officinalis</i> (Labiatae)
51.	Ромашка обыкновенная	<i>Matricaria chamomilla</i> (Compositae)
52.	Смородина черная поч-ки	<i>Ribes nigrum</i> (Grossulariaceae)
53.	Солодковый корень (лакричный корень)	<i>Glycyrrhiza uralensis</i> Fischer. (Zeguminosae)
54.	Тимиан	<i>Thimus vulgaris</i> (Labiatae)
55.	Тмин	<i>Carum Carvi</i> (Umbelliferae)
56.	Трифоль	<i>Menyanthes Trifoliata</i> L. (Gentianeae)
57.	Тысячелистник (белая кашка)	<i>Achillea millefolium</i> (Compositae)
58.	Укропное семя	<i>Anethum graveolens</i> (Umbelliferae)
59.	Чабрец	<i>Thymus serpyllum</i> (Labiatae)
60.	Черемуха (обыкновенная)	<i>Prunus Padus</i> (Amygdalaceae)
61.	Шафран	<i>Crocus sativus</i> (Iridaceae)
62.	Хинная корка	<i>Cinchona officinalis</i> (Rubiaceae)



ЛИКЕРЫ КРЕПКИЕ

1. „ШАРТРЕЗ“

1. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—44 ⁰ / ₁₀	Цвет	Зеленый 3
Общ. сахар.—34,77 г/100 мл	Вкус	Сладкий, слегка жгуче-горьковатый 3
Вязкость—11,05	Аромат	Округленный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов . . . 4

II. Кулаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Шартрез“	л	600,0
2. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₁₀ по рефрактометру	”	400,0
3. Индиго 1 : 20	”	7,5
4. Настоя шафрана I-го слива	”	7,0
5. ” ” II-го ”	”	8,0
6. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость кулажа в 44 ⁰ / ₁₀	”	—

III. Приготовление ароматного спирта „Шартрез“

Ингредиенты в количестве 114,35 кг, в том числе:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Мята перечная . . 10,0 кг | 7. Кардамон 1,25 кг |
| 2. Польнь 10,0 ” | 8. Абриковый цвет . . 2,0 ” |
| 3. Дягилевый корень . 15,0 ” | 9. Мелисса 50,0 ” |
| 4. Корица 1,3 ” | 10. Кориандровое семя 11,5 ” |
| 5. Гвоздика 1,3 ” | 11. Иссопова трава . . 10,0 ” |
| 6. Мускатный цвет . . 2,0 ” | |

измельчаются, заливаются 70⁰/₁₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 120 дкл и настаиваются в течение 14-ти суток, при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз), после чего настой вместе с ингредиентами загружается в куб дистилляционного аппарата и после разбавления водой до креп. 45⁰/₁₀ подвергается перегонке. Выход ароматного спирта средней фракции креп. до 70⁰/₁₀ составляет около 60 дкл.

V. Приготовление настоя шафрана

Шафран в количестве 0,8 кг заливается 0,8 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50%, при перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве 0,7 дкл. Вторично шафран заливается 0,8 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 0,8 дкл.

Отработанное сырье поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Мята перечная	кг	10,0
2. Полынь	"	10,0
3. Дягилевый корень	"	15,0
4. Корица	"	1,3
5. Гвоздика	"	1,3
6. Мускатный цвет	"	2,0
7. Кардамон	"	1,25
8. Арниковый цвет	"	2,0
9. Мелисса	"	50,0
10. Кориандровое семя	"	11,5
11. Иссопова трава	"	10,5
12. Сахар	"	3477,0
13. Индиго	"	0,375
14. Шафран	"	0,8

2. „БЕНЕДИКТИН“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—43%	Цвет	Желто-зеленый 3
Общ. сахар—32,24г/100мл	Вкус	Сладкий несколько жгуче-горьковатый 3
Вязкость—10,45	Аромат	Округленный букет без выделения отдельных ароматов 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Бенедиктина“ I-го слива	л	165,0
2. Ароматного спирта „Бенедиктина“	"	80,0
3. Коньяка	"	370,0
4. Меда	кг	160,0
5. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	л	3560,0
6. Колера	кг	3,0
7. Нафтола желтого 1:10	л	2,0
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 43%	—	—

III. Приготовление настоя и ароматного спирта „Бенедиктин“

Ингредиенты в количестве 36,2 кг, в том числе:

1. Дягилевый корень 6,2 кг	5. Мелисса 6,2 "
2. Кардамон 2,8 "	6. Мята перечная 6,2 "
3. Мускатный цвет 6,4 "	7. Гвоздика 0,2 "
4. Корица 8,2 "	

измельчаются, заливаются 50% водно-спиртовой жидкостью в количестве 20 дкл и настаиваются при периодическом перемешивании

в течение 14-ти суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 16,8 дкл.

Вторично те же ингредиенты заливаются 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 16,8 дкл, настаиваются при периодическом перемешивании в течение 5-ти суток, после чего настой вместе с ингредиентами загружается в куб дистилляционного аппарата и подвергается перегонке.

Отбирается средняя фракция дистиллята до крепости 70%, что составляет выход ароматного спирта около 8 дкл.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Грамм в 100 мл	
	Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт.
Мед	78,3	—
Коньяк	1,0	0,24

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Дягилевый корень	кг	6,2
2. Кардамон	"	2,8
3. Мускатный цвет	"	6,4
4. Корица	"	8,2
5. Мелисса	"	6,2
6. Мята перечная	"	6,2
7. Гвоздика	"	0,2
8. Коньяк № 153 Азсовхозтреста	л	370,0
9. Мед липовый	кг	160,0
10. Сахар	"	3095,0
11. Колер	"	3,0
12. Нафтол желтый	"	0,2

3. „КЮРАССО“ (БЕСЦВЕТНЫЙ)

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Крепость — 43%
Сахар — 31,67 г/100 мл
Вязкость — 9,46

Показатель	Характеристика	Высший балл
Цвет	Бесцветный	2
Вкус	Мягкий, слегка жгучий	4
Аромат	Корки „Кюрассо“	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Помаранцевого масла 1:10	л	10,0
2. Кюрассо масла 1:10	"	5,0
3. Апельсинового масла 1:10	"	15,0
4. Настоя мускатного цвета I слива	"	2,0
5. Настоя мускатного цвета II слива	"	2,0
6. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	3500,0
7. Патоки	кг	343,0
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 43%	л	—

III. Приготовление настоя мускатного цвета

Мускатный цвет в количестве 0,37 кг заливается 0,225 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 0,2 дкл.

Вторично тот же мускатный цвет заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 0,2 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток.

Выход настоя II-го залива равен 0,2 дкл.

Отработанное сырье поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых %/0	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт
Патока	43,0°	37,0	45,1

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Померанцевое масло	кг	1,0
2. Кюрассо масло	"	0,5
3. Апельсиновое масло	"	1,5
4. Мускатный цвет	"	0,37
5. Сахар	"	3040,0
6. Патока	"	343,0

4. „КЮРАССО“ (ЖЕЛТЫЙ)

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
	Вкус Сладкий, слегка жгучий	4
	Аромат Корки „Кюрассо“	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта корки „Кюрассо“	л	500,0
2. Ароматного спирта корки апельсина	"	250,0
3. Кюрассо масло 1:10	"	2,5
4. Померанцевого масла 1:10	"	2,5
5. Неролиевого масла 1:10	"	0,25
6. Сахарного сиропа 65,8°/0 по рефрактометру	"	4500,0
7. Колера	кг	7,0
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40°/0	л	—

III. Приготовление ароматных спиртов

а) Корки Кюрассо

Корка Кюрассо в количестве 100 кг измельчается, заливается 70°/0 водно-спиртовой жидкостью в количестве 100 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 10 дней, после чего полученный настой вместе с коркой загружается в куб дестилляционного аппарата и, после разбавления водой до креп. 45°/0, подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70°/0 составляет около 50 дкл.

б) Апельсиновой корки

Апельсиновая корка (сушеная) в количестве 50 кг измельчается, заливается 70% водно-спиртовой жидкостью в количестве 50 дкл и настаивается при периодическом перемешивании в течение 10 дней, после чего полученный настой вместе с коркой загружается в куб дестилляционного аппарата и по разбавлению водой до креп. 45% подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 25 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Кюрассо корка сушеная	кг	100,0
2. Апельсиновая корка сушеная	»	50,0
3. Кюрассо масло	»	0,25
4. Померанцевое масло	»	0,25
5. Неролиевое масло	»	0,025
6. Сахар	»	3911,0
7. Колер	»	7,0

Б. „А Л Л А Ш“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%		
Общ. сахар—39 г/100 мл		
Вязкость—15,22		
Цвет	Бесцветный	2
Вкус	Мягкий, сладкий	4
Аромат	Тмина	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Тминного масла 1:10	л	14,8
2. Кориандрового масла 1:10	»	1,7
3. Лимонного масла 1:10	»	1,7
4. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	»	4268,0
5. Патоки	кг	522,0
6. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	л	—

III. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых %/о/о	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт
Патока	43°	37,0	45,1

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Тминное масло	кг	1,48
2. Кориандровое масло	»	0,17
3. Лимонное масло	»	0,17
4. Сахар	»	3710,0
5. Патока	»	522,0

6. „АНИСОВЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40% Общ. сахар—34,75г/100 мл Вязкость—7,27	Цвет	Бесцветный 2
	Вкус	Пряно-сладкий 4
	Аромат	Ярко выраженного аниса 4

II. Кулаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Анисового ликера“ . . .	л	2600,0
2. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру .	„	4000,0
3. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость кулажа в 40%	„	—

III. Приготовление ароматного спирта „Анисового ликера“

Ингредиенты в количестве 561,84 кг, в том числе:

1. Анисовое семя 400,0 кг	6. Фиалковый корень 6,30 „
2. Бадьян 80,0 „	7. Гвоздика 1,56 „
3. Кориандровое семя 6,3 „	8. Дягилевый корень 7,50 „
4. Корица 9,9 „	9. Мускатный орех 0,98 „
5. Миндаль горький 49,3 „	

измельчаются (за исключением аниса), заливаются 95,5% спиртом в количестве 400 дкл и настаиваются при периодическом перемешивании в течение 56 часов, после чего настой вместе с ингре-

диентами загружается в куб дестилляционного аппарата и после разбавления водой до креп. 45% подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта средней фракции до креп. 70% составляет около 260 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Анисовое семя	кг	400,0
2. Бадьян	„	80,0
3. Кориандровое семя	„	6,3
4. Корица	„	9,9
5. Миндаль горький	„	49,3
6. Фиалковый корень	„	6,3
7. Гвоздика	„	1,56
8. Мускатный орех	„	0,98
9. Дягилевый корень	„	7,5
10. Сахар	„	3477,0

7. „МЯТНЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость — 35%	Цвет Зеленый	3
Общ. сахар — 46,39 г/100 мл		
Вязкость — 13,09		
Вкус	Сладкий, охлаждающий	3
Аромат	Мяты	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Мятного масла 1:10	л	19,23
2. Гвоздичного масла 1:10	”	0,102
3. Настоя шафрана I-го слива	”	5,4
4. ” ” II-го ”	”	6,7
5. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	”	5336,0
6. Индиго 1:20	”	13,0
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 35%	”	—

III. Приготовление настоя шафрана

Шафран в количестве 0,67 кг заливается 0,67 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве 0,54 дкл.

Вторично шафран заливается 0,67 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 0,67 дкл.

Отработанное сырье поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Мятное масло (перечное)	кг	1,923
2. Гвоздичное масло	”	0,0102
3. Сахар	”	4639,0
4. Индиго	”	0,65
5. Шафран	”	0,67

8. „КЮММЕЛЬ КРИСТАЛЛ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—45 ⁰ / ₀ Общ. сахар—55г/100 мл Вязкость—7,05	Бесцветный, прозрачный с хорошо видимыми кристаллами на стенках бутылки . . .	4
	Вкус Мягкий, жгучий . . .	2
	Аромат Тмина с едва уловимым ароматом кориандра и апельсина	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Кюммель“	л	4330,0
2. Сахара	кг	5500,0*)
3. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 45 ⁰ / ₀	л	—

Составные части купажа смешиваются с сахарным сиропом при температуре 45—50°С.

Полученный ликер немедленно после размешивания фильтруется в бутылки, которые наполняются до высоты, желаемой получить в кристаллах, и оставляется в покое, при комнатной температуре. Кристаллизация начинается на следующий день. После прекращения дальнейшего роста кристаллов (4—5 дней), бутылки доливаются ликером до нормальной емкости (0,5 литра). Ликер, необходимый для доведения до нормального объема бутылки, или заготавливается в отдельной посуде, одновременно с наполнением бутылок, и употребляется после выпадения кристаллов или же заготавливается дополнительно с содержанием сахара, равным находящемуся в бутылках, после выпадения кристаллов сахара.

*) 5500 кг. сахара рафинада растворяют в 200 дкл. воды при нагревании, но без доведения сиропа до кипения.

III. Приготовление ароматного спирта „Кюммель“

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

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

измельчаются, заливаются 1000 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 80⁰/₀ и настаиваются при периодическом перемешивании 17 часов, после чего полученный настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и по разбавлении водой до креп. 45⁰/₀ подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта составляет около 900 дкл.

Полученный ароматный спирт после разбавления водой до креп. 45⁰/₀ подвергается вторичной перегонке, в результате чего получается годный для изготовления изделий ароматный спирт средней фракции до креп. 70⁰/₀ около 450 дкл.

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Тминное семя	кг	600,0
2. Кориандровое семя	„	60,0
3. Апельсиновая корка сушеная	„	30,0
4. Сахар	„	5500,0

ЛИКЕРЫ ДЕСЕРТНЫЕ

9. „ВАНИЛЬНЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—30 ⁰ / ₀	Цвет	Темно-розовый .	2
Общ. сахар—47,7 г/100 мл	Вкус	Сладкий, мягкий	4
Вязкость—16,72	Аромат	Ванили	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя ванили I-го слива	л	334,0
2. „ „ II-го „	„	334,0
3. Ванилина 1 : 10 ⁰	„	12,0
4. Настоя корицы I-го слива	„	8,0
5. „ „ II-го слива	„	10,0
6. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру .	„	5300,0
7. Патоки	кг	438,0
8. Колера	„	3,0
9. Амаранта 1 : 18	л	1,0
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30 ⁰ / ₀	„	—

III. Приготовление настоя ванили

Ваниль в количестве 11,5 кг измельчается, заливается 35,2 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 80⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве около 33,4 дкл.

Вторично та же ваниль заливается 33,4 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 33,4 дкл.

Отработанная ваниль поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление настоя корицы

Измельченная корица в количестве 1 кг заливается 60% водно-спиртовой жидкостью в количестве 1 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 0,8 дкл.

Вторично та же корица заливается 45% водно-спиртовой жидкостью в количестве 1 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настой II-го залива в количестве 1 дкл.

Отработанная корица поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых ‰	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт
Патока	43°	37,7	45,1

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Ваниль бурбонская	кг	11,5
2. Ванилин	"	1,2
3. Корица	"	1,0
4. Сахар	"	4607,0
5. Патока	"	438,0
6. Колер	"	3,0
7. Амарант	"	0,125

10. „АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР“

А. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Жрепость—35%

Общ. сахар—43,46 г/100 мл

Вязкость—17,4

Показатели	Характеристика	Высший балл
Цвет	Оранжевый (спелого апельсина)	2
Вкус	Сладкий, с едва ощутимой горечью	4
Аромат	Апельсина	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Апельсин. ликера“ I-го слива	л	18,0
2. Апельсинового масла 1:10	"	75,0
3. Померанцевого „ 1:10	"	10,0
4. Коньяка	"	100,0
5. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	5000,0
6. Сафлора желтого	"	8,7
7. Амаранта 1:8	"	1,0
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на креп. купажа в 35%	"	—

III. Приготовление настоя „Апельсинового ликера“

Ингредиенты в количестве 2,5 кг, в том числе:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Кардамон—0,55 кг | 3. Корица—1,1 кг |
| 2. Мускатный орех .—0,55 кг | 4. Гвоздика—0,3 кг |

измельчаются, заливаются 2,2 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 1,8 дкл.

Отработанные ингредиенты направляют в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дил.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Кардамон	кг	0,55
2. Мускатный цвет	»	0,55
3. Корица	»	1,10
4. Гвоздика	»	0,30
5. Апельсиновое масло	»	7,5
6. Померанцевое масло	»	1,0
7. Коньяк „Фин-Шампань“ треста „Арарат“	л	100,0
8. Сахар	кг	4346,0
9. Сафлор желтый	л	8,7
10. Амарант	кг	0,125

11. „МАРАСКИН“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Общ. сахар—34,8 г/100 мл	Вкус Сладкий, мягкий	4
Вязкость—10,31	Аромат Округленный букет с едва уловимым ароматом масел	4

II. Купаж на 1000 дил.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Горько-миндального масла 1:30	л	1,5
2. Лимонного масла 1:30	»	3,3
3. Неролиевого масла 1:30	»	6,3
4. Розового масла 1:30	»	1,8
5. Жасминного масла 1:30	»	2,0
6. Эссенция сирени	»	3,0
7. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	»	3617,0
8. Ванилина 1:10	»	1,0
9. Патоки	кг	890,0
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30%	л	—

III. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых %/о	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт
Патока	43°	37,7	44,6



IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Горько-миндальное масло без синильной кислоты	кг	0,05
2. Лимонное масло	"	0,11
3. Неролиевое масло	"	0,21
4. Розовое масло	"	0,06
5. Жасминное масло	"	0,068
6. Эссенция сирени	"	3,0
7. Ванилин	"	0,1
8. Сахар	"	3145,0
9. Патока	"	890,0

12. „КАКАО—ШУА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—30%		
Общ. сахар—43,46 г/100 мл	Цвет Шоколадно-коричневый	2
Вязкость—16,88	Вкус Сладкий с привкусом шоколада	4
	Аромат Порошка-какао	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта какао	л	400,0
2. " " кофе	"	40,0
3. " " какао-шуа	"	60,0
4. Настоя ванили I-го залива	"	116,0
5. " " II-го залива	"	116,0
6. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	5000,0
7. Колера	кг	10,0
8. Амаранта 1:20	л	0,7
9. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30%	"	—

Приготовление ароматных спиртов:

а) К а к а о.

Какао-порошок в количестве 123 кг заливается 62 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 4-х раз) в течение 8-ми суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 18,6 дкл.

Вторично то же какао заливается 18,6 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и вновь настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 4-х раз) в течение 8-ми суток. Полученный настой II-го залива смешивается с настоем I-го залива, вместе с порошком загружается в куб дестилляционного аппарата и после разбавления водой до креп. 45%, подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта составляет около 40 дкл.

б) К о ф е.

Размолотое кофе в количестве 8-ми кг заливается 8 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 4-х раз) в течение 8-ми

суток, после чего полученный настой вместе с порошком загружается в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 4 дкл.

в) Какао-Шуа

Ингредиенты в количестве 12,6 кг, в том числе:

1. Мускатный цвет 2,8 кг
2. Гвоздика 1,4 "
3. Корица 5,6 "
4. Кардамон 2,8 "

измельчаются, заливаются 12 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и после разбавления водой до креп. 45% подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 6 дкл.

III. Приготовление настоя ванили

Ваниль в количестве 4 кг измельчается, заливается 12,3 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 80% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 11,6 дкл.

Вторично та же ваниль заливается 11,6 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 11,6 дкл.

Использованная ваниль поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерен.	Количество
1. Какао-порошок	кг	123,0
2. Кофе обжареный (зерно)	"	8,0
3. Мускатный цвет	"	2,8
4. Гвоздика	"	1,4
5. Корица	"	5,6
6. Кардамон	"	2,8
7. Ваниль бурбонская	"	4,0
8. Сахар	"	4346,0
9. Колер	"	10,0
10. Амарант	"	0,035

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—30%	Темно-коричневый .	2
Общ. сахар—32,22 г/100 мл	Сладкий, с характерной для кофе горечью	4
Вязкость—9,57.	Кофе	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя кофе I-го слива	л	3375,0
2. Ароматного спирта кофе	"	685,0
3. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	3437,0
4. Патоки	кг	621,0
5. Миндальной эссенции	кг	0,225
6. Ванилина 1:10	л	3,5
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30%	"	—

III. Приготовление настоя и ароматного спирта кофе

Кофе в размолотом виде в количестве 300 кг заливается 375 дкл 50% водно-спиртовой жидкостью и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 337,5 дкл. При сливе надо стараться не взбалтывать осадка кофе.

Вторично то же кофе заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 100 дкл и настаивается в течение 5-ти дней, после чего настой вместе с кофе загружается в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта составляет около 68,5 дкл.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость по Боме	В весовых ‰	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу.	Приведенный экстракт.
Патока	43°	37,7	44,6

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Кофе обжаренный (зерна)	кг	300,0
2. Ванилин	»	0,35
3. Миндальная эссенция	»	0,225
4. Сахар	»	2988,0
5. Патока	»	621,0

14. „РОЗОВЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл	
Крепость — 30% Общий сахар — 38 г/100 мл Вязкость — 10,88	Цвет	Светло-красный с карминным оттенком	3
	Вкус	Сладкий-округленный	3
	Аромат	Нежный аромат розы	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Розового масла 1:100	л	17,0
2. Неролиевого масла 1:100	»	0,7
3. Лимонной кислоты	кг	0,1
4. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	л	4233,0
5. Патоки	кг	348,0
6. Амаранта 1:10	л	3,1
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30%	»	—

III. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых ‰	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт
Патока	43°	37,0	45,1

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Розовое масло	кг	0,170
2. Неролиевое масло	»	0,007
3. Лимонная кислота	»	0,100
4. Патока	»	348,0
5. Сахар	»	3680,0
6. Амарант	»	0,31

15. „МАНДАРИНОВЫЙ ЛИКЕР“

I Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
	Вкус	Мягкий, сладкий . 4
	Аромат	Свежего мандарина 4

II. Кулаж на 1000 дкл

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта мандариновой корки . .	л	1500,0
2. Настоя корицы I-го слива	»	2,0
3. „ „ II-го слива	»	2,5
4. Апельсинового масла 1:10	»	6,0
5. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	»	4000,0
6. Колера	кг	5,0
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30%	л	—

II. Приготовление ароматного спирта мандариновой корки

Мандариновая корка свежая в количестве 753 кг заливается 60% водно-спиртовой жидкостью в количестве 188 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 3-х раз) в течение 3-х суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве около 160 дкл.

Вторично та же корка заливается 50% водно-спиртовой жидкостью в количестве 130 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 3-х раз) в течение 3-х суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 140 дкл, включая полученный настоем I-го и II-го сливов смешиваются вместе.

Полученные настои I-го и II-го сливов смешиваются вместе, загружаются в куб дестилляционного аппарата и после разбавления водой до креп. 45%, подвергаются перегонке. Выход аро-

матного спирта до креп. 70%⁰ составляет около 150 дкл. Отработанная корка поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление настоя корицы

Измельченная корица в количестве 0,25 кг заливается 60%⁰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 0,25 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 0,2 дкл.

Вторично та же корица заливается 45%⁰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 0,25 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настой II-го залива в количестве 0,25 дкл.

Отработанная корица поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Мандариновая корка свежая	кг	753,0
2. Корица	»	0,25
3. Апельсиновое масло	»	0,6
4. Сахар	»	3477,0
5. Колер	»	5,0

16. „ЛИМОННЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—27% ⁰ Общ. сахар—52,16г/100мл Вязкость—17,89	Цвет Зеленовато-желтый (зрелого лимона)	2
	Вкус Сладкий, мягкий	4
	Аромат Лимона	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Лимонного ликера“ . .	л	2000,0
2. Сахарного сиропа 65,8% ⁰ по рефрактометру	»	6000,0
3. Настоя шафрана I-го слива	»	2,0
4. „ „ II-го слива	»	2,5
5. Спирта ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 27% ⁰	»	—

III Приготовление ароматного спирта „Лимонного ликера“

4,74 кг лимонного масла и 0,93 кг бергамотового масла растворяются в 400 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60%⁰ загружаются в куб дестилляционного аппарата и после разбавления 200 дкл воды подвергаются перегонке.

Выход ароматного спирта средней фракции креп. до 70%⁰ составляет около 200 дкл.

IV. Приготовление настоя шафрана

Шафран в количестве 0,25 кг заливается 0,25 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50%⁰ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток,

после чего сливается настой I-го залива в количестве 0,2 дкл. Вторично шафран заливается 0,25 дкл водно-спиртовой жидкости креп 40‰ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 0,25 дкл.

Отработанное сырье поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Лимонное масло	кг	4,74
2. Бергамотовое масло	"	0,98
3. Сахар	"	5216,0
4. Шафран	"	0,25

17. „ЧАЙНЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—27‰ Общ. сахар—47,8 г/100 мл Вязкость—25,6		
Цвет	Желто-коричневый .	2
Вкус	Сладкий, мягкий, характерный для чая с ромом	4
Аромат	Ясно выраженный аромат чая	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта чая	л	1500,0
2. Ромовой эссенции 1:10	"	30,0
3. Ванилина 1:10	"	8,0
4. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру .	"	5311,0
5. Патоки	кг	436,0
6. Колера	"	14,0
7. Спирта—ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 27‰	л	—

III. Приготовление ароматного спирта чая

Чай в количестве 120 кг заливается 130 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50‰ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 2-х раз) в течение 2-х суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве 117,5 дкл.

Вторично этот же чай заливается 117,5 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45‰ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 3-х раз) в течение 3-х суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 112,5 дкл.

Полученные настои I-го и II-го заливок смешиваются вместе, загружаются в куб дестилляционного аппарата и подвергаются перегонке.

Выход ароматного спирта до креп 70% составляет около 150 дкл.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боже	В весовых %/о	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт.
Патока	43°	37,7	45,1

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Чай черный	кг	120,0
2. Сахар	„	4617,0
3. Патока	„	436,0
4. Ромовая эссенция	„	3,0
5. Ванилин	„	0,8
6. Колер	„	14,0

18. „МИНДАЛЬНЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл	
Цвет	Бесцветный	2	
Крепость— $27,8\%$ Общ. сахар— $50,7$ г/100 мл Вязкость— $25,8$	Вкус	Сладкий, мягкий	4
	Аромат	Горького миндаля	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Миндального ликера“	л	470,0
2. Горько-миндального масла 1:20	„	2,22
3. Ванилина 1:10	„	5,0
4. Лимонной кислоты	кг	0,66
5. Сахарного сиропа $65,8\%$ по рефрактометру	л	5600,0
6. Патоки	кг	524,0
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 27%	л	—

III. Приготовление ароматного спирта „Миндального ликера“

Ингредиенты в количестве 20,28 кг, в том числе:

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Горький миндаль — 13,0 кг | 3. Лимонная корка . — 5,2 кг |
| 2. Корица — 1,15 „ | 4. Гвоздика — 0,65 „ |
| | 5. Мускатный цвет — 0,28 „ |

измельчаются, заливаются 80% водно-спиртовой жидкостью в количестве 32,5 дкл и настаиваются при ежедневном перемешивании в течение 5-ти суток, после чего сливается настой I-го залива

в количестве 29 дкл. Вторично те же ингредиенты заливаются 15 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 80% настаиваются при ежедневном перемешивании в течение 6 суток, после чего к полученному настою II-го залива добавляется настой I-го залива и вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата. После разбавления водой до креп. 45% настоем подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта средней фракции креп. до 70% составляет около 47 дкл.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых %/о	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приделанный экстракт
Патока	43°	37,7	44,6

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Горький миндаль	кг	13,0
2. Лимонная корка сушеная	"	5,2
3. Корица	"	1,15
4. Гвоздика	"	0,65
5. Мускатный цвет	"	0,28
6. Сахар	"	4868,0
7. Патока	"	524,0
8. Ванилин	"	0,5
9. Горько-миндальное масло	"	0,111
10. Лимонная кислота	"	0,66

„ЗОЛОТОЙ ЛИКЕР“

(на эфирных маслах)

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—35% Общ. сахар—35,5 г/100мл Вязкость—9,8	Цвет Золотисто-желтый	3
	Вкус Сладкий, мягкий, слегка пряный . . .	4
	Аромат Округленный, слегка пряный	3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Лимонного масла 1:10	л	15,0
2. Апельсинового масла 1:10	"	11,5
3. Кориандрового " 1:10	"	5,0
4. Укропного " 1:10	"	8,0
5. Кардамонового " 1:10	"	8,0
6. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	3727,0
7. Патоки	кг	846,0
8. Настоя шафрана I-го слива	л	9,0
9. Настоя шафрана II-го слива	"	—
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 35%	"	10,0

III. Приготовление настоя шафрана

Шафран в количестве 1 кг заливается 1 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве 0,9 дкл. Вторично шафран заливается 1 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем II-го залива, в количестве 1,0 дкл. Использованный шафран поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых ‰/‰	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт
Патока	43°	37	45,1

V. Способ измельчения сусального золота

Золото задается в разлитый заранее ликер в бутылки по 0,25 л в следующем порядке: листочек сусального золота, проложенный между 2-мя листочками тонкой папиросной бумаги, разрезается ножницами на 5 частей, после чего $\frac{1}{5}$ часть листочка золота, освобожденная от бумаги, кладется в фарфоровую чашечку, измельчается стеклянной палочкой и, после смешения с небольшим количеством ликера, отлитым из бутылки, сливается обратно в бутылку.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Лимонное масло	кг	1,5
2. Апельсиновое масло	„	1,15
3. Кориандровое масло	„	0,5
4. Укропное (фенхельное) масло	„	0,8
5. Кардамоновое масло	„	0,8
6. Сахар	„	3240,0
7. Патока	„	846,0
8. Шафран	„	1,0
9. Сусальное золото	„	0,148

20. „ЗОЛОТОЙ ЛИКЕР“

(на ароматном спирте)

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—34‰ Общ. сахар—44,0г/100 мл	Цвет	Золотисто-желтый 2
Вязкость—11,35	Вкус	Мягкий, пряный 4
	Аромат	Пряный с выделением аромата цитрусовых 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Золотого ликера“	л	4660,0
2. Лимонного масла 1:10	„	5,0
3. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	„	5062,0
4. Спирта-ректификата и воды по расчету на креп. купажа в 34‰	„	—

III. Приготовление ароматного спирта „Золотого ликера“

Из ниже перечисленного количества ингредиентов, в том числе:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Лимонная корка — 400 кг | 6. Мускатный орех — 20 кг |
| 2. Помаранцевая корка — 200 „ | 7. Миндаль горький — 100 „ |
| 3. Можжевельная ягода — 80 „ | 8. Гвоздика — 20 „ |
| 4. Корица — 60 „ | 9. Кардамон — 20 „ |
| 5. Кориандр — 10 „ | |

отбираются 50‰, измельчаются, заливаются 630 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60‰ и настаиваются при периодическом перемешивании в течение 48 часов, после чего полученный настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и по разбавлению водой до креп. 45‰ подвергается перегонке. Выход ароматного спирта средней фракции составляет около 500 дкл.

Полученным ароматным спиртом заливаются оставшиеся 50% ингредиентов, и также настаиваются в течение 48 часов, после чего полученный настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и по разбавлению водой до креп. 45% подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 73% составляет около 466 дкл.

IV. Способ измельчения сусального золота

Золото задается в разлитый заранее ликер в бутылки по 0,25 л в следующем порядке: листочек сусального золота, проложенный между 2-мя листочками тонкой папиросной бумаги, разрезается ножницами на 5 частей, после чего $\frac{1}{5}$ часть листочка золота, освобожденная от бумаги, кладется в фарфоровую чашечку, измельчается стеклянной палочкой и, после смешения с небольшим количеством ликера, отлитым из бутылки, сливается обратно в бутылку.

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Лимонная корка свежая	кг	400,0
2. Померанцевая корка сушеная	"	200,0
3. Можжевельная ягода	"	80,0
4. Корица	"	60,0
5. Кориандровое семя	"	10,0
6. Мускатный орех	"	20,0
7. Миндаль горький	"	100,0
8. Гвоздика	"	20,0
9. Кардамон	"	20,0
10. Лимонное масло	"	0,5
11. Сахар	"	4400,0
12. Сусальное золото	"	0,148

21. „СЕРЕБРЯНЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—35%		
Общ. сахар—44,0 г/100мл		
Вязкость—7,16		
Цвет	Бесцветный	2
Вкус	Мягкий, пряный	4
Аромат	Округленный, букет пряностей	4

II. Кулаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Серебряного ликера“ .	л	4800,0
2. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру .	"	5062,0
3. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость кулажа в 35%	"	—

III. Приготовление ароматного спирта «Серебряного ликера»

Из перечисленного количества ингредиентов, в том числе:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Лимонная корка 440,0 кг | 4. Ангеликовый корень 10,0 кг |
| 2. Корица 60,0 " | 5. Фиалковый корень 60,0 " |
| 3. Гвоздика 40,0 " | 6. Бадьян 30,0 " |

отбирается 50% всего количества измельчаются, заливаются 630 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и настаиваются при периодическом перемешивании в течение 48 часов, после чего полученный настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилля-

ционного аппарата и после разбавления водой до креп. 45% подвергается перегонке. Выход ароматного спирта средней фракции составляет около 500 дкл. Полученным ароматным спиртом заливаются оставшиеся 50% ингредиентов и также настаиваются в течение 48 часов, после чего полученный настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и по разбавлению водой до креп. 45% подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до крепости 73% составляет около 480 дкл.

IV. Способ измельчения сусального серебра

Серебро задается в разлитый заранее в бутылки ликер по 0,25 л в следующем порядке: листочек сусального серебра, проложенный между 2-мя листочками тонкой папиросной бумаги, разрезается ножницами на 5 частей, после чего $\frac{1}{5}$ часть листочка серебра, освобожденная от бумаги, кладется в фарфоровую чашечку, измельчается стеклянной палочкой и после смешения с небольшим количеством ликера, отлитым из бутылки, сливается обратно в бутылку.

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Лимонная корка свежая	кг	440,0
2. Корица	"	60,0
3. Гвоздика	"	40,0
4. Ангеликовый корень	"	10,0
5. Фиалковый корень	"	60,0
6. Бадьян	"	30,0
7. Сахар	"	4400,0
8. Сусальное серебро	"	0,148

22. „ВОСТОЧНЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели.

а) Аналитические б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—30%	Цвет	Бледно-голубой . .	2
Общ. сахар —44,7 г/100 мл	Вкус	Мягкий, пряный . .	4
Вязкость—11,8	Аромат	Округленный, пре- валирует цитрусовый	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Восточного ликера“ . .	л	400,0
2. Лимонного масла 1 : 10	"	1,5
3. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	5142,0
4. Индиго 1 : 10	"	1,5
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30%	"	—

III. Приготовление ароматного спирта „Восточного ликера“

Ингредиенты в количестве 576 кг, в том числе:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Апельсиновая корка— 127,0кг | 9. Укропное семя . — 5,0кг |
| 2. Помаранцевая корка— 127,0 „ | 10. Кардамон . . . — 7,0 „ |
| 3. Ангеликовый корень— 7,0 „ | 11. Мускатный орех — 13,0 „ |
| 4. Миндаль горький . — 33,0 „ | 12. Бадьян — 13,0 „ |
| 5. Миндаль сладкий . — 83,0 „ | 13. Корица — 17,0 „ |
| 6. Розмарин — 33,0 „ | 14. Гвоздика . . . — 17,0 „ |
| 7. Имбирный корень . — 20,0 „ | 15. Ваниль — 7,0 „ |
| 8. Калгановый корень — 17,0 „ | |

измельчаются, заливаются 70% водно-спиртовой жидкостью в количестве 500 дкл и настаиваются при периодическом перемешивании в течение 4-х суток, после чего настой вместе с ингредиентами загружается в куб дистилляционного аппарата и, после разбавления водой до креп. 45%, подвергается перегонке. Выход ароматного спирта средней фракции до креп. 75% составляет около 400 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Апельсиновая корка свежая	кг	127,0
2. Помаранчевая корка сушеная	"	127,0
3. Ангеликовый корень	"	7,0
4. Миндаль горький	"	33,0
5. Миндаль сладкий	"	83,0
6. Розмарин	"	33,0
7. Имбирный корень	"	20,0
8. Калгановый корень	"	17,0
9. Укропное семя	"	5,0
10. Кардамон	"	7,0
11. Мускатный орех	"	13,0
12. Бадьян	"	13,0
13. Корица	"	17,0
14. Гвоздика	"	17,0
15. Ваниль	"	7,0
16. Лимонное масло	"	0,15
17. Сахар	"	4470,0
18. Индиго	"	0,15

23. „ВЕСЕННИЙ ЛИКЕР“

1. Аналитические и органолептические показатели

	а) Аналитические		б) Органолептические	
	Показатель	Характеристика	Высший балл	
Крепость 28%				
Общий сахар—44 г/100 мл	Цвет	Фиолетовый	2	
Вязкость—10,93	Вкус	Мягкий, округленный	4	
	Аромат	Округленный, со слегка выделяющимся ароматом цитрусовых	4	

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта лимонной корки	л	350,0
2. Ароматного спирта апельсиновой корки	"	350,0
3. Ароматного спирта кориандрового семени	"	300,0
4. Ароматного спирта анисового семени	"	200,0
5. Розового масла 1:20	"	0,2
6. Горько-миндального масла 1:20	"	0,14
7. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	5060,0
8. Индиго 1:20	"	4,0
9. Амаранта 1:15	"	2,1
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 28%	"	—

III. Для получения ароматного спирта

- 375 кг лимонной корки (свежей) заливаются спиртом креп. 90% в количестве 75,0 дкл.
- 68 кг кориандрового семени заливают спиртом креп. 90% в количестве 57,0 дкл.
- 375 кг апельсиновой корки заливают спиртом креп. 90% в колич. 75,0 дкл.

4. 66 анисового семени заливают спиртом креп. 90% в количества 40,0 дкл.

Настаивание (при периодическом перемешивании) продолжается в течение 24-х часов, после чего полученные настои (каждый в отдельности) вместе с ингредиентами загружаются в куб-дистилляционный аппарата и, после разбавления водой до креп. 45%, подвергаются перегонке.

Выхода ароматных спиртов креп. 70% составляют около:

1. 35 дкл для лимонной корки;
2. 35 " " апельсиновой корки;
3. 30,0 " " кориандрового семени;
4. 20,0 " " анисового семени;

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Лимонная корка свежая	кг	375,0
2. Апельсиновая корка свежая	"	375,0
3. Кориандровое семя	"	68,0
4. Анисовое семя	"	66,0
5. Сахар	"	4400,0
6. Розовое масло	"	0,01
7. Горькоминдальное масло	"	0,007
8. Индиго	"	0,2
9. Амарант	"	0,14

24. „ЮБИЛЕЙНЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—27%		
Общ. сахар—46,9 г/100 мл		
Вязкость—19,65		
Цвет	Травянисто-зеленый	2
Вкус	Сладкий, мягкий.	4
Аромат	Округленный, преобладает цитрусовый	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта лимонной корки	л	16,0
2. Ароматного спирта апельсиновой корки	"	350,0
3. Ароматного спирта кориандрового семени	"	100,0
4. Ароматного спирта анисового семени	"	185,0
5. Ванилина 1:10	"	4,2
6. Лимонного масла 1:10	"	7,28
7. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	5200,0
8. Патоки	кг	450,0
9. Сафлора	л	12,0
10. Индиго 1:10	"	0,5
11. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 27%	"	—

III. Приготовление ароматных спиртов

а) Лимонной корки

Лимонная корка (сушеная) в количестве 38,0 кг заливается 17,1 дкл спирта креп. 90% и настаивается, при периодическом

перемешивании, в течение 24 часов; после слива I-го залива, та же корка заливается вторично 90%-м спиртом в количестве, равном слитому (после I-го залива). После настаивания в течение 36 часов, настой 2-го залива сливается, смешивается с настоем I-го залива и вместе с коркой загружается в куб дистилляционного аппарата, где, после разбавления водой до крепости в 45%, подвергается перегонке. Выход ароматного спирта лимонной корки составляет около 16 дкл.

б) Апельсиновой корки

Ароматный спирт апельсиновой корки получается таким же способом, как и ароматный спирт лимонной корки. Для получения настоя для перегонки 100 кг апельсиновой корки заливается в 1-раз 47,5 дкл 90%-го спирта. 2-й раз, креп. 90% в количестве, равном I-му сливу.

Выход ароматного спирта, апельсиновой корки составляет около 35 дкл.

в) Кориандрового семени

Для получения ароматного спирта кориандрового семени 21 кг семени заливается 14,6 дкл 90%-го спирта и после настаивания в течение 72-х часов, настой вместе с семенем загружается в куб дистилляционного аппарата и, после разбавления водой до крепости 45% подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта составляет около 10 дкл.

г) Анисового семени

Ароматный спирт анисового семени получается так же, как и кориандрового, причем 48 кг, анисового семени заливается 22,8 дкл 90%-го спирта.

Выход ароматного спирта составляет около 16,5 дкл.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых %/о	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу.	Приведенный экстракт
Патока	43	37,7	44,6

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Лимонная корка сушеная	кг	38,0
2. Апельсиновая корка сушеная	"	100,0
3. Кориандровое семя	"	21,0
4. Анисовое семя	"	48,0
5. Ванилин	"	0,42
6. Лимонное масло	"	0,728
7. Сахар	"	4520,0
8. Патока	"	450,0
9. Сафлор	л	12,0
10. Индиго	кг	0,05

25. „ЖЕЛТЫЙ КОКТЕЙЛЬ„

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—18 ⁰ / ₁₀	Цвет	Светло-желтый 2
Уд. вес—1,09	Вкус	Сладкий, мягкий с привкусом миндаля 5
Общ. сахар—21,2 г/100 мл	Аромат	Округленный со слегка выделяющимся ароматом ванили 3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Яичных желтков (120.000 штук)	л	2400,0
2. Яичных белков	„	400,0
3. Сахарного сиропа 50,5 ⁰ / ₁₀ по рефрактометру	„	3400,0
4. Горько-миндального масла 1:100	„	70,0
5. Лимонного настоя I-го слива	„	160,0
6. Ванильного настоя I-го слива	„	40,0
7. „ „ II-го слива	„	40,0
8. Ароматного спирта вишни	„	19,0
9. „ „ малины	„	35,5
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 18 ⁰ / ₁₀	„	—

III. Приготовление лимонного настоя

Корка свежего лимона в количестве 28,7 кг заливается 17,5 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70⁰/₁₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 16 дкл. Вторично корка заливается 16 дкл водно-спиртовой жидкостью креп. 50⁰/₁₀ и настаивается при периодиче-

ском перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 16 дкл.

Использованная корка поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшего в ней спирта.

Примечание: Лимонный настой II-го слива используется для других изделий.

IV. Приготовление ванильного настоя

Ваниль в количестве 13,4 кг после измельчения заливается 4,82 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 80⁰/₁₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 4 дкл.

Вторично та же ваниль заливается 4,0 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60⁰/₁₀ и, после настаивания при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, сливается настой II-го залива в колич. 4 дкл.

Использованная ваниль поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Приготовление ароматного спирта вишни

Сушеная вишня в количестве 4 кг заливается 7,2 дкл водно-спиртовой жидкости крепостью 40⁰/₁₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 4-х раз) в течение 8 суток, после чего полученный настой вместе с вишней загружается в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70⁰/₁₀ составляет около 3,55 дкл.

VI. Приготовление ароматного спирта малины

Сушеная малина в количестве 2 кг заливается 4 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₁₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 4-х раз) в течение 8 суток, после чего полученный настой вместе с малиной загружается в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70⁰/₁₀ составляет около 1,9 дкл.

VII. Приготовление купажа „Желтого коктейля“

Яйца в количестве 120.000 штук разбивают, отделяют желтки от белков и сливают в разные окаренки. Затем к желткам (240 дкл) добавляют отмеренное количество белков (40 дкл), расчетное количество воды и тщательно перемешивают в специальном купажном чанке с пароводяной рубашкой (оборудованном механиче-

26. „МАЙСКИЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели:

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—30%		
Общ. сахар—38,59г/100мл		
Вязкость—25,35		
Цвет	Зеленовато-желтый	2
Вкус	Сладкий, мягкий	4
Аромат	Округленный букет, без выделения аромата отдельных ингредиентов . .	4

II. Купаж на 1000 длл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Кардамонового масла 1:15	л	5,4
2. Розового „ 1:15	„	12,0
3. Лимонного „ 1:15	„	12,0
4. Мятного „ 1:15	„	6,0
5. Апельсинового „ 1:15	„	12,0
6. Настоя мускатного ореха I-го слива . . .	„	13,0
7. Настоя мускатного ореха II-го слива . . .	„	13,0
8. Настоя корицы I-го слива	„	13,0
9. Настоя корицы II-го слива	„	13,0
10. Коньяка	„	500,0
11. Ванилина 1:10	„	0,6
12. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	л	4141,0
13. Патоки	кг	700,0
14. Настоя шафрана I-го слива	л	4,5
15. Настоя шафрана II-го слива	„	5,0
16. Индиго 1:10	„	0,2
17. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30%	„	—

ской мешалкой) до образования однородной массы, свободно отделяющейся от плевы (сгустков). После того как смесь желтков, белков и воды приготовлена, ее фильтруют через шелковое сито в деревянный чанок, не допуская при том протирания через сито.

Отфильтрованная масса вновь загружается в купажный чан (предварительно тщательно промытый от остатков нефильтованной смеси яичного желтка, белка и воды); туда же задается рассчитанное количество сахарного сиропа, затем пускают в ход мешалку и спустя 15—20 минут приступают к подогреву массы в купажном чане.

Как только температура массы достигает 30—35°C, начинают впускать в купажный чан водноспиртовую жидкость при беспрерывном подогреве массы до температуры 60—65°C.

Температура в чане поддерживается до 60—65°C, пока не будет задана в купаж вся рассчитанная водно-спиртовая жидкость, при этом водно-спиртовая жидкость пускается вначале медленно и немного сильнее, когда температура массы поднимается до 60—65°C.

Задача водно-спиртовой жидкости в купажный чан должна продолжаться не менее 1 часа.

После того, как вся водно-спиртовая жидкость задана в купаж, продолжают еще 15—20 минут перемешивание массы, затем, прекратив подогрев, приступают к расходу ее.

Мешалка должна работать беспрерывно с момента загрузки массы в купажный чан до конца ее расхолодки. По охлаждении скупажированной массы до температуры охлаждающей воды, приступают к фильтрации ликера через шелковое сито и к разливу в бутылки.

При подготовке купажа ликера, следует обращать внимание на то, чтобы яйца были только свежие.

VIII. Расход ингредиентов на 1000 длл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Яйца	шт	120,00
2. Лимонная корка свежая	кг	28,7
3. Ваниль	„	13,4
4. Вишня сушеная	„	4,0
5. Малина	„	2,0
6. Горько-миндальное масло	„	0,7
7. Сахар	„	2120,0

III. Приготовление настоя мускатного ореха

Измельченный мускатный орех в количестве 8,75 кг заливается 1,6 дкл водно-спиртовой жидкостью креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве 1,3 дкл. Вторично этот же мускатный орех заливается 1,3 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве около 1,3 дкл.

Использованный мускатный орех поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

IV. Приготовление настоя корицы

Измельченная корица в количестве 5,4 кг заливается 1,5 дкл водно-спиртовой жидкостью креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве около 1,3 дкл.

Вторично та же корица заливается 1,3 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 1,3 дкл.

Использованная корица поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Приготовление настоя шафрана

Шафран в количестве 0,5 кг заливается 0,5 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве 0,45 дкл. Вторично шафран заливается 0,5 дкл водно-спиртовой жидкостью креп. 40% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 0,5 дкл.

Использованный шафран поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

VI. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Плотность по Боме	В весовых %	
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт
Патока	43°	37,0	45,1

VIII. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Кардамоновое масло	кг	0,36
2. Розовое масло	"	0,8
3. Лимонное масло	"	0,8
4. Мятное масло	"	0,4
5. Апельсиновое масло	"	0,8
6. Мускатный орех	"	8,75
7. Корица	"	5,4
8. Коньяк № 153 Азсовхозтреста	л	500,0
9. Ванилин	кг	0,06
10. Сахар	"	3600,0
11. Патока	"	700,0
12. Шафран	"	0,5
13. Индиго	"	0,02

ЛИКЕРЫ ПЛОДОЯГОДНЫЕ

27, „АБРИКОТИН“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—30%		
Общ. сахар—45,76 г/100 мл	Цвет	Карминово-красный
Приведенный экстракт—1,10 „	Вкус	Сладкий, слегка кисловатый
Кислотность—0,15 „		
	Аромат	Абрикоса со слегка выделяющимся ароматом косточки
		3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Абрикосового спиртованного сока	л	750,0
2. Морса кураги I-го слива	„	960,0
3. „ „ II-го „	„	640,0
4. Горько-миндального масла 1:10	„	0,5
5. „Ананасной“ эссенции	кг	0,06
6. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₁₀₀ по рефрактометру .	кг	5000,0
7. Амаранта 1:15	„	15,0
8. Спирта ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30 ⁰ / ₁₀₀	„	—

III. Приготовление морса кураги

Курага в количестве 565 кг заливается 40⁰/₁₀₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 141,3 дкл (из расчета 1 дкл на 4 кг кураги) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го слива в количестве около 96 дкл.

Вторично та же курага заливается 30⁰/₁₀₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 96 дкл и настаивается при периодическом

перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной кураги морсом составляет около 104,5 дкл.

Использованная курага поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

Примечание: Излишек морса кураги II-го слива используется для „Абрикосовой настойки“.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в %	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
Абрикосовый спиртов. сок .	21,4	1,005	4,37	3,39	0,70
Морс кураги I-го слива	32,2	—	15,00	5,75	0,80
Морса кураги II-го слива	30,8	—	8,36	4,58	0,23

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Абрикосы свежие	кг.	690,0
2. Курага	”	565,0
3. Горько-миндальное масло	”	0,05
4. Ананасная эссенция	”	0,06
5. Сахар	”	4346,0
6. Амарант	”	1,0

28. „ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

	а) Аналитические		б) Органолептические	
	Показатели	Характеристика	Показатели	Высший балл
Крепость — 28 ⁰ / ₁₀			Цвет	Темно-вишневый 2
Общ. сахар — 45,2 гр./100 мл			Вкус	Кисло-сладкий 4
Приведен. экстракт. — 1,38 ” ”			Аромат	Свежей вишни 4
Кислотность — 0,47 ” ”				

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Вишневого спиртового сока	л	3000,0
2. Горько-миндального масла 1 : 10	”	1,0
3. Настоя ванили I-го сл.	”	65,0
4. ” ” II-го сл.	”	55,0
5. Лимонной кислоты	кг	10,0
6. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₁₀ по рефракт.	л	5000,0
7. Спирта ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 25 ⁰ / ₁₀	”	—

Примечание: В случае недостаточной окраски изделие подкрашивается черничным морсом.

III. Приготовление настоя ванили

Ваниль в количестве 2,25 кг измельчается, заливается 7 дкл водно-спиртовой жидкостью креп. 80⁰/₁₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 6,5 дкл.

Вторично та же ваниль заливается 6,5 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60⁰/₁₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 6,5 дкл. Использованная ваниль поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

VI. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удельный вес	Грамм в 100 мл.		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
Вишневый сок	23,7	1,013	5,8	4,27	1,22

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Вишня свежая	кг	3170,0
2. Горькоминдальное масло	"	0,1
3. Ваниль Бурбонская	"	2,25
4. Лимонная кислота	"	10,0
5. Сахар	"	4346,0

29. „ЧЕРРИ БРЕНДИ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Общий сахар-36,23 г/100 мл.	Цвет	Темно-вишневый 2
Приведен. экстракт.—1,61 100 куб. см.	Вкус	Кисловато-сладкий 4
Кислотность—0,31 мл/100 мл.	Аромат	Вишни с примесью пряностей 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Вишневого спиртованного сока	л	2500,0
2. Черничного морса I-го слива	"	233,0
3. " " II-го "	"	254,0
4. Настой миндаля I-го слива	"	50,0
5. " " II-го слива	"	62,5
6. Настой корицы I-го "	"	50,0
7. " " II-го "	"	62,5
8. Гвоздичного масла 1:10	"	1,0
9. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	л	3950,0
10. Лимонной кислоты	кг	6,0
11. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 30‰	л	—

Примечание: При замене спиртованного сока морсом производится пересчет количества его по приведенному экстракту.

III. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 124 кг заливается 40‰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 31 дкл (из расчета 1 дкл на 4 кг черники) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 23,3 дкл.

Вторично та же черника заливается 23,3 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30‰ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток.

Выход морса II-го залива составляет около 25,4 дкл, включающая морс после отжима отработанной черники на прессе.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление настоя миндаля

Измельченный миндаль в количестве 6,25 кг заливается 70% водно-спиртовой жидкостью в количестве 6,25 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 м-ца, после чего сливается настоем I-го залива в количестве около 5 дкл.

Вторично миндаль заливается 50% водно-спиртовой жидкостью в количестве 6,25 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 м-ца, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 6,25 дкл.

Использованное сырье поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

V. Приготовление настоя корицы

Измельченная корица в количестве 6,25 кг заливается 60% водно-спиртовой жидкостью в количестве 6,25 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 м-ца, после чего сливается настоем I-го залива в количестве около 5 дкл.

Вторично корица заливается 45% водно-спиртовой жидкостью в количестве 6,25 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 м-ца, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 6,25 дкл. Отработанная корица поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

VI. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Вишнев. спиртовой сок . .	25,5	1,017	6,84	5,17	0,858
2. Черничный морс I-го слива	31,5	—	5,70	8,20	0,98
3. Черничн. морс II-го слива . .	26,7	—	1,67	2,44	0,32

VII. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Вишня свежая	кг	3150,0
2. Черника сушеная	"	124,0
3. Миндаль горький	"	6,25
4. Корица	"	6,25
5. Гвоздичное масло	"	0,1
6. Сахар	"	3435,0
7. Лимонная кислота	"	6,0

30. „ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЛИКЕР“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—25 ⁰ / ₀			
Общий сахар — 44,42 г/100 мл.	Цвет	Темно-красный . .	2
Приведенный экстракт— 0,66 г/100 мл.	Вкус	Кисло-сладкий . .	4
Кислотность—0,49 мл. .	Аромат	Черной смородины	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Черносмородинового морса I-го слива	л	1800,0
2. Черносмородинового морса II-го слива	„	1260,0
3. Настоя черносмородиновой почки	„	8,0
4. Черничного морса I-го слива	„	106,0
5. Черничного морса II-го слива	„	114,0
6. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	„	5000,0
7. Лимонной кислоты	кг	10,0
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 25 ⁰ / ₀	л	—

III. Приготовление черносмородинового морса

Черная смородина свежая в количестве 1715 кг заливается 45⁰/₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 171,5 дкл (из расчета 1 дкл на 10 кг) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 180 дкл.

Вторично та же черная смородина заливается 120 дкл водно-спиртовой жидкости крепостью 30⁰/₀ и настаивается при

периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток.

Выход морса II-го залива составляет около 126 дкл, включая морс после отжима отработанной черной смородины на прессе.

Использованная черная смородина поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление настоя черносмородиновой почки

Свежая черносмородиновая почка в количестве 4 кг заливается 0,8 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45⁰/₀ и оставляется в консервированном виде. При употреблении в купаж полученный настой сливается, а почка для лучшего использования вторично заливается водно-спиртовой жидкостью креп. 45⁰/₀ из расчета 0,6 дкл.

V. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 56 кг заливается 40⁰/₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 14 дкл (из расчета 1 дкл на 4 кг черники) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз, в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 10,6 дкл.

Вторично та же черника заливается 10,6 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток.

Выход морса II-го залива составляет около 11,4 дкл, включая морс после отжима отработанной черники на прессе.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

VI. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в % ⁰ / ₀	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту.
1. Черносмородин. морс I-го слива	35,9	0,984	3,57	2,00	1,80
2. Черносмородин. морс II-го слива	33,6	0,971	1,9	0,66	0,41
3. Черничный морс I-го слива . .	31,5	—	5,70	8,20	0,98
4. Черничн. морс II-го слива . .	26,7	—	1,67	2,44	0,32

VII. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Черная смородина свежая	кг	1715,0
2. Черника сушеная	»	56,0
3. Черносмородиновая почка	»	4,0
4. Сахар	»	4346,0
5. Лимонная кислота	»	10,0

31. „ОБЛЕПИХОВЫЙ ЛИКЕР“.

I. Аналитические и органолептические показатели

	а) Аналитические		б) Органолептические	
	Показатели	Характеристика	Высший балл	
Крепость—25%	Цвет	Желтый с красноватым оттенком . .	2	
Общ. сахар—45,28 г/100 мл.	Вкус	Сладкий, с характерной для облепихи кислотностью . .	4	
Привед. экстракт—3,37 „ „	Аромат	Оригинальный, напоминающий аромат ананаса . . .	4	
Кислотность—0,16 „ „				

II. Кунаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Облепихового морса I-го слива	л	1520,0
2. „ „ „ II-го слива	»	1370,0
3. Сахарного сиропа 73,7% по рефрактометру	»	4246,0
4. Патоки	кг	524,0
5. Лимонной кислоты	»	1,4
6. Ванилина 1:10	л	4,0
7. Колера	кг	3,0
8. Амаранта 1:10	л	2,1
9. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость кунажа в 25%	»	—

III. Приготовление облепихового морса

Ягоды облепихи в количестве 1450 кг заливаются 45% водно-спиртовой жидкостью в количестве 174 дкл. После настаивания в течение 14 дней, при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз), сливается морс I-го залива в количестве 152 дкл.

Вторично те же ягоды облепихи заливаются 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 115 дкл. После настаивания при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение

14 суток сливается морс II-го залива в количестве 137 дкл, включающая морс после отжима отработанной ягоды на прессе.

Полученные после прессования выжимки облепихи поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
Облепиховый морс I-го слива . . .	26,7	—	2,15	4,76	0,73
Облепиховый морс II-го слива . . .	29,0	—	0,76	2,00	0,26
Патока	—	—	37,70 в весовых ‰	45,10 ‰	—

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Облепиха свежая	кг	1450,0
2. Сахар	"	4288,0
3. Патока	"	524,0
4. Лимонная кислота	"	1,4
5. Ванилин	"	0,4
6. Колер	"	3,0
7. Амарант	"	0,21

КРЕМЫ

32. «МАЛИНОВЫЙ КРЕМ»

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—23 ⁰ / ₀			
Общ. сахар—56,59г/100мл	Цвет	Малиново-красный .	2
Привед. экстракт.—0,52 „	Вкус	Мягкий, сладкий .	4
Кислотность—0,28 „	Аромат	Свежей малины . .	4

• II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Малинового спиртованного сока	л	1400,0
2. Ароматного спирта малины	„	1000,0
3. Настоя ванили I-го слива	„	144,0
4. „ „ II-го слива	„	144,0
5. Сахарного сиропа 73,7 ⁰ / ₀ по рефрактометру	„	5544,0
6. Лимонной кислоты	кг	10,0
7. Амаранта 1:15	л	3,0
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 23 ⁰ / ₀	„	—

Пр и м е ч а н и е: Малиновый спиртованный сок может быть заменен морсом по соответствующему пересчету на приведенный экстракт.

III. Приготовление ароматного спирта малины

Свежая малина в количестве 1820 кг заливается 182 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего полученный морс укрепляется 20 дкл 95,5⁰/₀ спирта,

загружается вместе с ягодой в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке. Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 100 дкл.

IV. Приготовление настоя малины

Ваниль в количестве 5 кг измельчается, заливается 15,6 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 80% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве около 14,4 дкл.

Вторично та же ваниль заливается 14,4 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 14,4 дкл.

Использованная ваниль поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в %/0/0	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
Малиновый спиртованный сок .	24,4	1,001	4,25	2,99	1,344

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Малина свежая	кг	3310,0
2. Ваниль бурбонская	”	5,0
3. Сахар	”	5600,0
4. Лимонная кислота	”	10,0
5. Амарант	”	0,2

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20% Общ. сахар—59,36 г/100 мл Приведен. экстракт—2,78 „ „ Кислотность—0,34 „ „	Цвет Вкус Аромат	Красный с коричневым оттенком . . Кисло-сладкий, слегка вяжущий Кизила	2 4 4

II. Купаж на 100 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Кизилового спиртованного сока	л	2000,0
2. „ ароматного спирта	”	1000,0
3. Клюквенного морса II-го слива	”	160,0
4. Настоя ванили I-го слива	”	11,6
5. „ „ II-го „	”	11,6
6. Ванилина 1:10	”	0,1
7. Сахарного сиропа 73,7% по рефрактометру	”	5528,0
8. Патоки	кг	504,0
9. Амаранта 1:10	л	16,0
10. Колера	кг	10,0
11. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	л	—

III. Приготовление ароматного спирта кизила

К 80 дкл спиртованного кизилового сока добавляется спирт крепостью 95,5% в количестве, потребном для доведения крепости сока до 50%, после чего последний загружается в куб

дистиляционного аппарата и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70⁰/₀, составляет около 100 дкл.

Примечание: Потребное для купажа 16 дкл клюквенного морса II-го слива берутся за счет избытка морса II-го слива, получаемого при приготовлении „Северной наливки“, или морс готовится специально по способу, указанному в рецепте „Клюквенной настойки“. В этом случае все количество получаемого морса I-го и II-го сливов расходуется в купаже.

IV. Приготовление настоя ванили.

Ваниль в количестве 0,4 кг измельчается, заливается 1,24 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 80⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 1,16 дкл.

Вторично та же ваниль заливается 1,16 дкл водно-спиртовой жидкостью 60⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 1,16 дкл.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удель- ный вес	Грамм 100 мл.		
			Общее со- держание са- хара в пере- счете на сахарозу	Приведен- ный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Кизилловый спиртованный сок	23,2	1,0143	7,80	3,10	1,46
2. Клюквенный морс II-го слива	34,2	0,9653	0,97	1,10	0,62
3. Патока	—	—	38,5	41,6	—

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица изме- рения	Количе- ство
1. Кизил свежий	кг	4060,0
2. Клюква свежая	”	45,0
3. Ваниль	”	0,4
4. Ванилин	”	0,05
5. Сахар	”	5584,0
6. Патока	”	504,0
7. Амарант	”	1,6
8. Колер	”	10,0
9. Лимонная кислота (для инверсии сахара)	”	4,4

„ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость — 23%		
Общ. сахар — 60 г. 100 мл		
Вязкость — 50		
Цвет	Светло-коричневый, шоколада	2
Вкус	Мягкий, с явно выраженным прикусом шоколада	4
Аромат	Шоколада	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Какао“	л	2400,0
2. Настоя какао порошка I-го слива	„	340,0
3. Сахарного сиропа 73,7% по рефрактометру	„	5940,0
4. Настоя ванили I-го слива	„	30,0
5. „ „ II-го слива	„	37,5
6. Колера	кг	35,0
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 25%	л	—

III. Приготовление настоя и ароматного спирта „какао“.

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

Вторично то же какао заливается 34 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и настаивается в течение 3-х суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве около 41 дкл.

Третий раз какао заливается 41 дкл водно-спиртовой жидко-

сти креп. 60% и также настаивается в течение 3-х суток. Выход настоя равен 41 дкл.

Четвертый залив какао производится 41 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и после настаивания в течение 3-х суток полученный настой вместе с какао загружается в куб дистилляционного аппарата, добавляется настоем II-го и III-го сливов какао и после разбавления настоем 20% водно-спиртовой жидкостью, до креп. около 42% производится перегонка.

Выход ароматного спирта составляет около 240 дкл.

IV. Приготовление настоя ванили

Ваниль в количестве 7,5 кг измельчается, заливается 3,75 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настоем I-го залива в количестве около 3 дкл.

Вторично та же ваниль заливается 3,75 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и также настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 3,75 дкл.

Использованная ваниль поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Какао-порошок	кг	340,0
2. Ваниль бурбонская	„	7,5
3. Сахар	„	6000,0
4. Лимонная кислота (для инверсии сахара)	„	4,8
5. Колер	„	36,0

НАЛИВКИ

35. „АЙВОВАЯ НАЛИВКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—18 ⁰ / ₀	Цвет	Желтый	2
Общ. сахар-31,1 г/100 мл	Вкус	Мягкий с привкусом меда	4
Приведен экстракт—2,1 „ „			
Кислотность 0,22 „ „	Аромат	Тонкий—айвы	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Айвового морса	л	4000,0
2. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	„	3316,0
3. Патоки	кг	357,0
4. Лимонной кислоты	„	10,0
5. Колера	„	2,0
6. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 18 ⁰ / ₀	л	—

III. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ⁰ / ₀ / ₀	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Айвовый спиртованный сок	25,5	—	2,34	1,02	0,31
2. Патока	—	—	37,7	44,6	—

В весовых ⁰/₀/₀

IV. Расход ингредиентов

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Айва	кг	2140,0
2. Сахар	»	2883,0
3. Патока	»	357,0
4. Лимонная кислота	»	10,0
5. Колер	»	2,0

36. „СПОТЫКАЧ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Общ. сахар—39,43 г/100 мл		
Приведен экстракт 2,07 „	Цвет	Темновишневый 2
Кислотность—0,3 „	Вкус	Кислосладкий 5
	Аромат	Дымного чернослива 3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Вишневого морса I-го слива	л	837,0
2. „ „ II-го слива	»	886,0
3. Черносливого морса I-го слива	»	663,0
4. Черносливого морса II-го слива	»	765,0
5. Черничного морса I-го слива	»	242,0
6. „ „ II-го слива	»	260,0
7. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	»	4229,0
8. Лимонной кислоты	кг	4,2
9. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40 ⁰ / ₀	л	—

III. Приготовление вишневого морса.

Сушеная дробленая вишня в количестве 558 кг заливается 112 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₀ (из расчета 5 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 83,7 дкл.

Вторично та же вишня заливается 30⁰/₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 83,7 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной вишни морсом составляет около 88,6 дкл.

Использованная вишня поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление черносливового морса

Дробленый чернослив в количестве 517 кг заливается 103 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% (из расчета 5 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 66,3 дкл.

Вторично тот же чернослив заливается 30% водно-спиртовой жидкостью в количестве 66,3 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанного чернослива морсом составляет около 76,5 дкл.

Использованный чернослив поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

V. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 128 кг заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 32 дкл (из расчета 1 дкл на 4 кг черники) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 24,2 дкл.

Вторично та же черника заливается 24,2 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 26 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

VI. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удель- ный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содер- жание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Вишневый морс I-го слива	34,8	1,054	10,50	9,68	1,12
2. Вишневый морс II-го слива	31,7	1,005	4,59	4,36	0,36
3. Черносливовый морс I-го слива	31,8	1,020	9,65	5,02	1,12
4. Черносливовый морс II-го слива	30,5	1,005	7,30	3,05	0,35
5. Черничный морс I-го слива	31,5	—	5,70	8,20	0,98
6. Черничный морс II-го слива	25,7	—	1,67	2,44	0,32

VII. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Вишня сушеная	кг	558,0
2. Чернослив	"	517,0
3. Черника сушеная	"	128,0
4. Сахар	"	3677,0
5. Лимонная кислота	"	4,2

37. „ЗАПЕКАНКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20%		
Общ. сахар-40,07 г/100мл	Цвет	Темно-вишневый 2
Привед. экстр.-1,73 „	Вкус	Томленой вишни 5
Кислотность—0,3 „	Аромат	Вишни со слегка выделяющимся ароматом чернослива 3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Вишневого морса I-го слива	л	688,0
2. „ „ II-го слива	„	729,0
3. Черносливого морса I-го слива	„	460,0
4. „ „ II-го слива	„	538,0
5. Черничного морса I-го слива	„	242,0
6. „ „ II-го слива	„	260,0
7 Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	„	4371,0
8. Лимонной кислоты	кг	9,5
9. Ванилина 1:10	л	0,5
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	„	—

III. Приготовление вишневого морса

Сушеная дробленая вишня в количестве 459 кг заливается 91,8 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% (из расчета 5 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 68,8 дкл.

Вторично та же вишня заливается 30% водно-спиртовой жидкостью в количестве 68,8 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной вишни морсом составляет около 72,9 дкл.

Использованная вишня поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление черносливого морса

Дробленый чернослив в количестве 360 кг заливается 72 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% (из расчета 5 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 46 дкл.

Вторично тот же чернослив заливается 30% водно-спиртовой жидкостью в количестве 46 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанного чернослива морсом составляет около 53,3 дкл.

Использованный чернослив поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

V. Приготовление черничного морса

Сушеная черника в количестве 128 кг заливается 32 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% (из расчета 4 кг черники на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 24,2 дкл.

Вторично та же черника заливается 24,2 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 26 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

VI. Анализ псуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удель- ный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее со- держание сахара в пе- ресеете на сахарозу	Приведе- нный экстракт	Кислотность в пересеете на лимон- ную кислоту
1. Вишневый морс I слива	34,8	1,054	10,5	9,68	1,12
2. Вишневый морс II слива	31,7	1,005	4,59	4,36	0,36
3. Черносливовый морс I слива	31,8	1,020	9,65	5,02	1,12
4. Черносливовый морс II слива	30,5	1,005	7,30	3,05	0,35
5. Черничевый морс I слива	31,5	—	5,70	8,20	0,98
6. Черничевый морс II слива	26,7	—	1,67	2,44	0,32

VII. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерен.	Количе- ство
1. Вишня сушеная	кг	459,0
2. Чернослив	»	360,0
3. Черника сушеная	»	128,0
4. Сахар	»	3800,0
5. Лимонная кислота	»	9,5
6. Ванилин	»	0,05

38. „СЛИВЯНКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл	
			Крепость—18‰
Общ. сахар.-28,49 г/100мл	Вкус	Кисло-сладкий	4
Привед. экстр.-4,14 „ „	Аромат	Сливы	4
Кислотность 0 10 „ „			

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Спиртованного сливового сока *)	л	2000,0
2. Черносливового морса I-го слива	»	80,0
3. „ „ II-го слива	»	92,0
4. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	»	2853,0
5. Патоки	кг	643,0
6. Лимонной кислоты	»	4,4
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 18‰	л	—

Примечание: Сливовый спиртованный сок может быть заменен сливовым морсом (свежей сливы), по соответствующему пересчету по приведенному экстракту.

III. Приготовление черносливового морса

Дробленый чернослив в количестве 62 кг заливается 12,4 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40‰ (из расчета 5 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 8 дкл.

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20 ⁰ / ₀			
Общ. сахар—40,89 г/100 мл	Цвет	Темно-вишневый .	2
Привед. экстракт—0,89 „ „	Вкус	Кисло-сладкий . .	5
Кислотность—0,25 „ „	Аромат	Свежей вишни с едва заметным ароматом ядра косточки	3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Вишневого спиртованного сока	л	2000,0
2. Черничного морса I-го слива	„	212,0
3. „ „ II-го слива	„	228,0
4. Настоя корицы I-го слива	„	3,0
5. „ „ II-го слива	„	3,7
6. Настоя миндаля I-го слива	„	20,0
7. „ „ II-го слива	„	25,0
8. Лимонной кислоты	кг	2,0
9. Ванилина 1:10	л	1,0
10. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	„	4548,0
11. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20 ⁰ / ₀	„	—

III. Приготовление вишневого морса

Свежая дробленая вишня в количестве 1920 кг заливается 192 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60⁰/₀ (из расчета 1 дкл на 10 кг) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 202 дкл.

Вторично та же вишня заливается 30⁰/₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 134,4 дкл и настаивается при периодическом

Вторично тот же чернослив заливается 30⁰/₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 8 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанного чернослива морсом составляет около 9,2 дкл.

Использованный чернослив поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в % ⁰ / ₀	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Спиртованный сливовый сок	26,0	—	5,83	5,80	0,22
2. Черносливовый морс I-го слива	31,8	1,020	9,65	5,02	1,12
3. Черносливовый морс II-го слива	30,5	1,005	7,30	3,05	0,35
4. Патока	—	—	В весовых % ⁰ / ₀ / ₀ 37,0	44,6	—

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Слива свежая	кг	2610,0
2. Чернослив	„	62,0
3. Сахар	„	2480,0
4. Патока	„	643,0
5. Лимонная кислота	„	4,4

перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной вишни морсом составляет около 154 дкл.

Использованная вишня поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

Примечание: При изготовлении „Вишневой наливки“ на морсах из свежей вишни (вместо спиртованного сока) следует руководствоваться указанным способом приготовления морса.

IV. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 112 кг заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 28 дкл (из расчета 1 дкл на 4 кг черники) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 21,2 дкл. Вторично та же черника заливается 21,2 дкл водно-спиртовой жидкостью креп. 30% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 22,8 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Приготовление настоя корицы

Измельченная корица в количестве 0,375 кг заливается 60% водно-спиртовой жидкостью в количестве 0,37 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 м-ца, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 0,3 дкл.

Вторично корица заливается 45% водно-спиртовой жидкостью в количестве 0,3 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настой II-го залива в количестве 0,37 дкл. Отработанная корица поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

VI. Приготовление настоя миндаля

Измельченный миндаль в количестве 2,5 кг заливается 70% водно-спиртовой жидкостью в количестве 2,5 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 2,0 дкл.

Вторично миндаль заливается 50% водно-спиртовой жидкостью в количестве 2,5 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настой II-го залива в количестве 2,5 дкл.

Использованный миндаль поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

Примечание: Изготовление „Вишневой наливки“ должно производиться на соках и морсах из свежих ягод.

VII. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в %	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу.	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Вишневого сока	22,6	1,009	5,95	3,2	1,04
2. Черничного морса I-го слива	31,5	—	5,70	8,2	0,98
3. Черничного морса II-го слива	26,7	—	1,67	2,44	0,32

VIII. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Вишня свежая	кг	1920,0
2. Черника	„	112,0
3. Корица	„	0,375
4. Миндаль горький	„	2,5
5. Лимонная кислота	„	2,0
6. Ванилин	„	0,1
7. Сахар	„	3954,0

40. „ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ НАЛИВКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20% Общ. сахар—29,52г/100 мл Привед. экстракт—0,48 „ „ Кислотность—0,33 „ „	Цвет	Темно-красный . .	2
	Вкус	Кисло-сладкий . .	4
	Аромат	Черной смородины	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Черносмородинового морса I-го слива . .	л	1500,0
2. „ „ „ II-го слива . .	„	1000,0
3. Черничного морса I-го слива	„	106,0
4. „ „ „ II-го слива	„	114,0
5. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	„	3220,0
6. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	„	„

III. а) Приготовление черносмородинового морса (из свежей ягоды).

Черная смородина свежая в количестве 1425 кг заливается 45% водно-спиртовой жидкостью в количестве 142,5 дкл (из расчета 1 дкл на 10 кг) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 150 дкл.

Вторично та же черная смородина заливается 99 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжа-

тым из отработанной черной смородины морсом составляет около 100—102 дкл.

Использованная черная смородина поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

б) Приготовление черносмородинового морса (из сушеной ягоды).

Черная смородина сушеная заливается 40% водно-спиртовой жидкостью (из расчета 4 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 63—65% от количества водно-спиртовой жидкости, залитого в первый раз. Вторично та же черная смородина заливается 30% водно-спиртовой жидкостью в количестве, равном слитому в 1-й раз, и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черной смородины морсом составляет около 83—85% от количества водно-спиртовой жидкости залитого в первый раз.

Использованная черная смородина поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

Примечание: При изготовлении черносмородиновой наливки на морсах из сушеной черной смородины, следует руководствоваться указанным способом приготовления морса, само же количество морсов, потребное для купажа, пересчитывается по приведенному экстракту.

IV. Приготовление черничного морса

Сушеная черника в количестве 56 кг заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 14 дкл. (из расчета 4 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не реже 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 10,6 дкл. Вторично та же черника заливается 10,6 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 11,4 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Черносмородиновый морс I-го слива . .	35,9	0,984	3,57	2,00	1,8
2. Черносмородиновый морс II-го слива . .	33,6	0,971	1,90	0,66	0,41
3. Черничный морс I-го слива . .	31,5	—	5,70	8,20	0,98
4. Черничный морс II-го слива . .	26,7	—	1,67	2,44	0,32

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Черная смородина свежая	кг	1425,0
2. Черника сушеная	"	56,0
3. Сахар	"	2800,0

41. „КЛУБНИЧНАЯ НАЛИВКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость 18 ⁰ / ₀		
Общий сахар 39,55 г/100 мл		
Привед. экстракт-0,3 „ „		
Кислотность—0,3 „ „		
Цвет	Светло-красный . . .	2
Вкус	Сладкий, мягкий . . .	4
Аромат	Свежей клубники . .	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Клубничного морса I-го слива	л	1400,0
2. „ „ II-го слива	„	1100,0
3. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	„	4466,0
4. Лимонной кислоты	кг	5,0
5. Ананасной эссенции	л	1,6
6. Ванилина 1:10	„	0,83
7. Жасминного масла 1:10	„	0,085
8. Амаранта 1:15	„	0,7
9. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 18 ⁰ / ₀	„	—

III. Приготовление клубничного морса

Свежая клубника в количестве 1274 кг заливается 127,4 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45⁰/₀ (из расчета 10 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс 1-го залива в количестве 140 дкл.

Вторично та же клубника заливается 30⁰/₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 89 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс 2-го залива, который вместе с отжатым из отработанной клубники морсом составляет около 110 дкл.

Использованная клубника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в 0 ⁰ / ₀	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Клубничный морс I-го слива	25,8	0,987	3,5	1,15	0,672
2. Клубничный морс II-го слива	26,5	0,979	2,12	0,82	0,504

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Клубника свежая	кг	1274,0
2. Сахар	„	3883,0
3. Лимонная кислота	„	5,0
4. Ананасная эссенция	„	1,6
5. Ванилин	„	0,083
6. Жасминное масло	„	0,0085
7. Амарант	„	0,046

24. МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—18 ⁰ / ₀ .		
Общий сахар-31,46г/100мл		
Цвет	Малиново-красный . . .	2
Прив. экстракт-2,14 „ „	Вкус	Кисло-сладкий 4
Кислотность—0,27 „ „	Аромат	Свежей малины 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Малинового морса I-го слива	л	2266,0
2. „ „ II-го „	„	1730,0
3. Черничного морса I-го слива	„	346,0
4. „ „ II-го „	„	372,0
5. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	„	3400,0
6. Патоки	кг	228,0
7. Малиновой эссенции	л	1,2
8. Спирта-ректификата и воды	„	—
по расчету на крепость купажа в 18 ⁰ / ₀	„	—

III. а) Приготовление морса из малины (свежей)

Свежая малина в количестве 2060 кг заливается 206 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45⁰/₀ (из расчета 1 дкл на 10 кг) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 226,6 дкл.

Вторично та же малина заливается 145,4 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной малины морсом составляет около 173 дкл.

Использованная малина поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

Примечание: При замене морса спиртованным соком, производится пересчет количества его по приведенному экстракту.

б) Приготовление малинового морса (из сушеной малины)

Сушеная малина заливается 40⁰/₀ водно-спиртовой жидкостью из расчета 1 дкл на 4 кг и настаивается при периодическом

перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 0,7 дкл с каждого декалитра залитой водно-спиртовой жидкостью. Вторично та же малина заливается 30⁰/₀-й водно-спиртовой жидкости в количестве, равном слитому морсу креп. 30⁰/₀ и вновь настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной ягоды морсом, составляет около 80⁰/₀ количества водно-спиртовой жидкости, залитого в первый раз.

Использованная малина поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

Примечание: Малиновый морс из свежей ягоды может быть заменен морсом из сушеной ягоды, по соответствующему пересчету на приведенный экстракт.

IV. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 183 кг заливается 45,8 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₀ (из расчета 1 дкл на 4 кг черники) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 34,6 дкл.

Вторично та же черника заливается 34,6 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 37,2 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ⁰ / ₀ / ₀	Удельный вес	Грамм в 100 мл.		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Малиновый морс I-го слива	26,7	0,989	2,4	2,7	0,812
2. Малиновый морс II-го слива	29,9	0,974	1,4	0,74	0,280
3. Черничный морс I-го слива	31,5	—	5,7	8,2	0,98
4. Черничный морс II-го слива	26,7	—	1,57	2,44	0,32
Патока	—	—	37,0	45,1	—

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Малина свежая	кг	2060,0
2. Черника сушеная	„	183,0
3. Сахар	„	2957,0
4. Патока	„	228,0
5. Малиновая эссенция	„	1,2

43. „КИЗИЛОВАЯ НАЛИВКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
	Крепость—18 ^{0/0}	Цвет	Желтовато-красный
Общ. сахар—35,36г/100мл Привед. экстракт—2,7 „ „ Кислотность—0,33„ „	Вкус	Кисло-сладкий с незначительной терпкостью	4
	Аромат	Кизила	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Кизилового спиртованного сока	л	2200,0
2. Клюквенного морса II-го слива	„	150,0
3. Настоя ванили I-го слива	„	2,9
4. „ „ II-го слива	„	2,9
5. Ванилина 1:10	„	0,4
6. Сахарного сиропа 65,8 ^{0/0} по рефрактометру	„	3707,0
7. Патоки	кг	425,0
8. Вишневой эссенции	л	0,2
9. Колера	кг	10,0
10. Амаранта 1:10	л	16,0
11. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 18 ^{0/0}	„	—

III. Приготовление настоя ванили

Ваниль в количестве 0,1 кг измельчается, заливается 0,31 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 80^{0/0} и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 0,29 дкл.

Вторично эта же ваниль заливается 0,29 дкл водно-спирто-

вой жидкости креп. 60⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 0,29 дкл.

Примечание: Потребные для купажа 15 дкл клюквенного морса II-го слива, берутся за счет избытка морса II-го слива, получаемого при приготовлении „Северной наливки“, или морс готовится специально по способу, указанному в рецепте „Клюквенной настойки“. В этом случае все количество получаемого морса I-го и II-го сливов расходуются в кунаже.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в 0 ⁰ / ₀	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Кизилловый спиртованный сок	23,2	1,0143	7,80	3,10	1,46
2. Клюквенный морс II-го слива	34,2	0,9653	0,97	1,10	0,62
3. Патока	—	—	В весовых 0 ⁰ / ₀ 32,90 47,30		—

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Кизил свежий	кг	3190,0
2. Клюква свежая	”	42,0
3. Сахар	”	3223,0
4. Патока	”	425,0
5. Ваниль	”	0,1
6. Ванилин	”	0,04
7. Вишневая эссенция	”	0,02
8. Колер	”	10,0
9. Амарант	”	1,6

44. „ПОЛЕНИКОВАЯ НАЛИВКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Цвет	Оранжево-красный	2
Вкус	Мягкий, кисло-сладкий	4
Аромат	Свежей поленики	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Поленикового морса I-го слива	л	1700,0
2. „ „ II-го слива	”	2180,0
3. Портвейна	”	200,0
4. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	”	3200,0
5. Патоки	кг	290,0
6. Лимонной кислоты	”	1,8
7. Ванилина 1:10	л	0,05
8. Черничного морса I-го слива	”	15,0
9. „ „ II-го слива	”	16,0
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 18 ⁰ / ₀	”	—

III. Приготовление поленикового морса

Свежая поленика в количестве 1851 кг заливается 185,1 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₀ (из расчета 1 дкл на 10 кг) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 170,0 дкл.

Вторично та же поленика заливается 110 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 35% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной поленики морсом составляет около 218 дкл.

Использованная поленика поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 8 кг заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 2 дкл (из расчета 1 дкл на 4 кг черники) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 1,5 дкл.

Вторично та же черника заливается 1,5 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 1,6 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость % ⁰ / ₀	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Полениковый морс I-го слива	17,8	1,0037	3,33	3,38	1,12
2. Полениковый морс II-го слива	26,9	0,9840	2,0	1,43	0,64
3. Черничный морс I-го слива	31,5	—	5,70	8,2	0,98
4. Черничный морс II-го слива	26,7	--	1,67	2,44	0,32
5. Портвейн . .	—	—	2,0	2,88	—
6. Патока . . .	—	—	37,70	48,8	—

В весовых %⁰/₀

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Поленика свежая	кг	1851,0
2. Черника сушеная	"	8,0
3. Сахар	"	2782,0
4. Патока	"	290,0
5. Лимонная кислота	"	1,8
6. Ванилин	"	0,005
7. Портвейн № 12 Азовхотреста	л	200,0

43. „АЛЫЧЕВАЯ НАЛИВКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20%		
Общ. сахар—27,6 г/100мл	Цвет	Золотисто-желтый 2
Привед. экстракт—3,52 „ „	Вкус	Кисло-сладкий 4
Кислотность—0,26,, „	Аромат	Свежей алычи 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Алычeveго морса I-го слива	л	2500,0
2. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	„	2865,0
3. Патоки	кг	600,0
4. Ванилина 1:10	л	0,15
5. Лимонной кислоты	кг	1,0
6. Колера	„	5,0
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	л	—

III. Приготовление алычeveго морса

Свежая, дробленая алыча в количестве 1800 кг заливается 216 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% (из расчета 1,2 дкл на 10 кг алычи) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 15—20 суток, после чего сливается морс I-го залива, который вместе с отжатым из отработанной алычи морсом составляет около 250—252 дкл.

Отработанная алыча поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в %/о	Удельный вес	Грамм в 100 мл		Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	
Алычeveый морс	25,9	0,992	1,77	3,23	1,0
Патока	—	—	В весовых %/о 37,7	45,1	—

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Алыча свежая	кг	1800,0
2. Сахар	„	2490,0
3. Патока	„	600,0
4. Ванилин	„	0,15
5. Лимонная кислота	„	1,0
6. Колер	„	5,0

46. „СЕВЕРНАЯ НАЛИВКА“

1. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20%			
Общ. сахар—43,12 г/100 мл	Цвет	Красный	2
Привед. экстракт—4,10 „ „	Вкус	Кисло-сладкий . . .	4
Кислотность—0,462 „ „	Аромат	Клюквы	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Клюквенного морса I-го слива	л	3400,0
2. „ „ II-го „	„	500,0
3. Сахарного сиропа 73,7% по рефрактометру	„	3960,0
4. Патоки	кг	666,0
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	л	—

III. Приготовление клюквенного морса

Дробленая клюква в количестве 3200 кг заливается 288 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток после чего сливается морс I-го залива, а оставшееся сырье подвергается отжиму на прессе. Морса I-го залива вместе с отжимом получается около 340 дкл.

Полученная после прессования мезга вторично заливается 170 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 1 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной клюквы морсом составляет около 170 дкл.

132

Использованная клюква поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

Примечание: Излишек клюквенного морса II-го слива в количестве 120 дкл (полученный за вычетом 50 дкл морса, расходуемого в купаж) используется при приготовлении „Кизилового крема“, „Кизиловой наливки“ и „Клюквенной настойки“.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в %	Грамм в 100 мл		
		Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Клюквенный морс I-го слива	20,1	1,85	3,05	1,31
2. Клюквенный морс II-го слива	34,7	0,55	1,18	0,33
3. Патока	—	37,0	45,1	—

В весовых %

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Клюква свежая	кг	3200,0
2. Сахар	„	4000,0
3. Патока	„	666,0

НАСТОЙКИ СЛАДКИЕ

47. „РЯБИНОВАЯ НА КОНЬЯКЕ“

I. Аналитические и органолептические показатели

	а) Аналитические	б) Органолептические	
	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—24 ⁰ / ₀ Общ. сахар—16 г/100 мл	Цвет	Коричневато-красный с карминным оттенком	3
Прив.экстракт-1,6 " "	Вкус	Кисло-сладкий с не- большой горечью	4
Кислотность—0,3 " "	Аромат	Свежей рябины . .	3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Рябинового морса I-го слива	л	1390,0
2. " " II-го слива	" "	1413,0
3. Коньяка	" "	180,0
4. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	" "	1723,0
5. Колера	кг	10,0
6. Кошенили	" "	7,5
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купаж в 24 ⁰ / ₀	л	—

III. Приготовление рябинового морса

Сушеная дробленая рябина в количестве 740 кг. заливается 185 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₀ (из расчета 1 дкл на 4 кг рябины) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 139 дкл.

Вторично та же рябина заливается 30⁰/₀ водно-спиртовой жидкостью в количестве 119 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной рябины морсом составляет около 141,3 дкл.

Использованная рябина поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

VI. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удель- ный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее со- держание са- хара в пе- ресчете на сахарозу	Приведен- ный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Рябиновый морс I-го слива	33,6	—	4,75	9,24	1,61
2. Рябиновый морс II-го слива	28,4	—	2,15	2,27	0,56

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Рябина сушеная	кг	740,0
2. Коньяк № 153 Азсовхозтреста	л	180,0
3. Сахар	кг	1498,0
4. Колер	„	10,0
5. Кошениль	„	7,5

48. „НЕЖИНСКАЯ РЯБИНА“

I. Аналитические и органолептические показатели

	а) Аналитические		б) Органолептические	
	Показатели	Характеристика	Высший балл	
Крепость—24‰ Общ. сахар 8,36 г/100мл	Цвет	Желтовато-красный	3	
Привед. экстр.-1,48 „ „	Вкус	Кисло-сладкий с горьким привку- сом	4	
Кислотность—0,4 „ „	Аромат	Свежей рябины . .	8	

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Рябинового морса I-го слива	л	2145,0
2. „ „ II-го слива	„	1732,0
3. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	„	853,0
4. Лимонной кислоты	кг	16,0
5. Кошенили	„	7,5
6. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 24‰	л	—

III. Приготовление рябинового морса

Свежая дробленая рябина в количестве 1130 кг заливается 226 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45‰ (из расчета 1 дкл на 5 кг рябины) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение-14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 214,5 дкл.

Вторично та же рябина заливается 30‰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 169,5 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной рябины морсом составляет около 173,2 дкл.

Использованная рябина поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Морс свежей рябины I-го слива	27,9	0,997	3,23	4,27	0,812
2. Морс свежей рябины II-го слива	28,1	0,983	1,50	2,37	0,374

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Рябина свежая	кг	770,0
2. Сахар	"	780,0
3. Лимонная кислота	"	24,0
4. Кошениль	"	7,5

50. „АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА“**I. Аналитические и органолептические показатели**

	а) Аналитические			б) Органолептические		
	Показатели	Характеристика		Высший балл		
Крепость—20‰	Цвет	Корки свежего апельсина с золотистым оттенком		2		
Общ. сахар—26,44г/100мл		Сладкий, с небольшой горечью . .		4		
Кислотность—0,02 „ „		Свежего апельсина		4		
Вязкость—3,66 „ „	Вкус					
	Аромат					

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта апельсиновой корки	л	500,0
2. Апельсинового масла 1:10	"	4,35
3. Амаранта 1:15	"	0,825
4. Сафлора	"	8,7
5. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	"	3043,0
6. Лимонной кислоты	кг	2,0
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20‰	л	—

III. Приготовление ароматного спирта апельсиновой корки

Апельсиновая сушеная корка в количестве 150 кг заливается 70‰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 100 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 4-х раз) в течение 8-ми суток, после чего полученный настой вместе с коркой загружается в куб дистилляционного аппарата и после разбавления водой до креп. 45‰ подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта средней фракции крепостью до 70‰ составляет около 50 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Апельсиновая корка сушеная	кг	150,0
2. Апельсиновое масло	"	0,435
3. Амарант	"	0,055
4. Сафлор	"	8,7
5. Сахар	"	2644,0
6. Лимонная кислота	"	2,0

51. „ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические	б) Органолептические		
	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20%			
Общ. сахар—27,8г/100мл	Цвет	Вишнево-красный .	2
Привед. экстракт—4,1	Вкус	Кисло-сладкий . .	4
Кислотность—0,18,,	Аромат	Свежей вишни . .	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Вишневого морса I-го слива	л	473,0
2. " " II-го "	"	500,0
3. Черничного морса I-го слива	"	45,0
4. " " II-го "	"	48,0
5. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	2801,0
6. Патоки	кг	732,0
7. Лимонной кислоты	"	10,7
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	л	—

III. Приготовление вишневого морса

Сушеная дробленая вишня в количестве 315 кг заливается 63 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% (из расчета 5 кг вишни на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 47,3 дкл.

Вторично та же вишня заливается 30% водно-спиртовой жидкостью в количестве 47,3 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной вишни морсом составляет около 50 дкл.

Использованная вишня поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 24 кг заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 6 дкл (из расчета 1 дкл на 4 кг черники) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 4,5 дкл.

Вторично та же черника заливается 4,5 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 4,8 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в %/о	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Вишневый морс I-го слива . . .	34,8	1,054	10,50'	9,68	1,12
2. Вишневый морс II-го слива . . .	31,7	1,005	4,59	4,36	0,36
3. Черничный морс I-го слива	31,5	—	5,70	8,20	0,98
4. Черничный морс II-го слива	26,7	—	1,67	2,44	0,32
5. Патока . . .	—	—	В весовых %/о 37,7	44,6	—

VI. Расход ингредиентов

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Вишня сушеная	кг	315,0
2. Черника сушеная	"	24,0
3. Сахар	"	2435,0
4. Патока	"	732,0
5. Лимонная кислота	"	10,7

52. „БРУСНИЧНАЯ НАСТОЙКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

Показатели	Характеристика	Высший балл	
			А Аналитические
Крепость—20% Общ. сахар—30,8 г/100 мл	Цвет	Красно-фиолетовый	3
Привед. экстракт—1,09	Вкус	Кисло-сладкий с незначительной горечью	5
Кислотность—0,27,,	Аромат	Брусники	2

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Брусничного морса I-го слива	л	1770,0
2. " " II-го слива	"	2400,0
3. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	3390,0
4. Черничного морса I-го слива	"	4,8
5. " " II-го слива	"	5,2
6. Портвейна	"	100,0
7. Коньяка	"	40,0
8. Патоки	кг	72,0
9. Лимонной кислоты	"	1,5
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	л	—

III. Приготовление брусничного морса

Свежая брусника в количестве 1920 кг заливается 192 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% (из расчета 1 дкл на 10 кг) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 177 дкл.

Вторично брусника заливается 30% водно-спиртовой жидкостью в количестве 177 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной брусники морсом составляет около 240 дкл.

Использованная брусника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 2,5 кг заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 0,63 дкл (из расчета 1 дкл на 4 кг черники) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива, в количестве около 0,48 дкл.

Вторично та же черника заливается 0,48 дкл водно-спиртовой жидкостью креп. 30% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 0,52 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в %/о	Удельный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Брусничный морс I-го слива	30,5	—	2,92	2,1	0,75
2. Брусничный морс II-го слива	29,8	—	1,82	1,5	0,50
3. Черничный морс I-го слива	81,5	—	5,70	8,2	0,98
4. Черничный морс II-го слива	26,7	—	1,67	2,44	0,32
5. Патока . . .	—	—	В весовых %/о 37,0	45,1	—

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Брусника	кг	1920,0
2. Сахар	"	2948,0
3. Портвейн № 12 Азсовхозтреста	л	100,0
4. Коньяк № 153 Азсовхозтреста	"	40,0
5. Патока	кг	72,0
6. Лимонная кислота	"	1,5
7. Черника сушеная	"	2,5

53. „КЛЮКВЕННАЯ НАСТОЙКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20% Общ. сахар—24,15г/100мл	Цвет	Пунцово-красный 2
Привед. экстракт—0,59	Вкус	Кисло-сладкий 5
Кислотность—0,3 „	Аромат	Клюквы 3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Клюквенного морса I-го слива	л	1600,0
2. „ „ II-го „	"	1400,0
3. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	2728,0
4. Лимонной кислоты	кг	6,2
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20%	л	—

Примечание: В случае недостаточной окраски, изделие подкрашивается черничным морсом.

III. Приготовление клюквенного морса

Дробленая клюква в количестве 1454 кг заливается 145,4 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45% (из расчета 10 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 160 дкл.

Вторично та же клюква заливается 30% водно-спиртовой жидкостью в количестве 131 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной клюквы морсом составляет около 140 дкл.

Использованная клюква поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удель- ный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее со- держание сахара в пересчете на сахарозу	Приведен- ный экстракт	Кислотность в пересчете на лимон- ную кислоту
1. Клюквенный морс I-го слива	28,1	0,983	1,9	1,9	1,12
2. Клюквенный морс II-го слива	28,0	0,978	0,92	1,58	0,42

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Клюква	кг	1454,0
2. Лимонная кислота	"	6,2
3. Сахар	"	2372,0

54. „ОБЛЕПИХОВАЯ НАСТОЙКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—20‰	Цвет	Желтый	2
Общ. сахар—28,3 г/100 мл	Вкус	Кисло-сладкий . . .	4
Привед. экстракт—0,65 „ „ „			
Кислотность—0,40 „ „ „	Аромат	Свежей облепихи . .	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Облепихового морса I-го слива	л	2000,0
2. „ „ „ II-го „	"	1800,0
3. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	"	3151,0
4. Ванилина 1:10	"	1,0
5. Ананасной эссенции	"	1,0
6. Колера	кг	1,0
7. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20‰	л	—

III. Приготовление облепихового морса

Облепиха свежая в количестве 1818 кг заливается 45‰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 182 дкл (из расчета 10 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 200 дкл.

Вторично та же облепиха заливается 164 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 30‰ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной облепихи морсом составляет около 180 дкл.

Использованная облепиха поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удель- ный вес	Грамм в 100 мл		Кислотность в пересчете на лимон- ную кислоту
			Общее со- держание сахара в пересчете на сахарозу	Приведен- ный экстракт	
Облепиховый морс I-го слива	26,7	0,990	3,5	1,93	1,4
Облепиховый морс II-го слива	28,7	0,977	1,1	1,48	0,672

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Облепиха свежая	кг	1818,0
2. Сахар	"	2740,0
3. Ванилин	"	0,1
4. Ананасная эссенция	"	1,0
5. Колер	"	1,0

55. „АБРИКОСОВАЯ НАСТОЙКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Крепость—22‰ Общ. сахар—25,0 г/100 мл Привед. экстракт 1,42 " " " Кислотность—0,2 " " "	Показатели	Характеристика	Высший балл
	Цвет	Желто-розовый . .	2
Вкус	Кисло-сладкий . . .	4	
Аромат	Свежих абрикосов .	4	

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Абрикосового спиртованного сока	л	1350,0
2. Морса кураги I-го слива	"	896,0
3. " " II-го "	"	975,0
4. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	"	2559,0
5. Жасминного масла 1:10	"	0,04
6. Горько-миндального масла 1:10	"	1,54
7. Персиковой эссенции	"	0,154
8. Колера	кг	4,3
9. Амаранта 1:15	л	0,3
10. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 22‰	"	—

III. Приготовление морса кураги

Курага в количестве 527 кг заливается 40‰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 132 дкл (из расчета 4 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве около 89,6 дкл.

Вторично та же курага заливается 30‰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 89,6 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной кураги морсом составляет около 97,5 дкл.

Использованная курага поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удель- ный вес	Грамм в 100 мл		
			Общее со- держание сахара в пе- ресеете на сахарозу	Приведен- ный экстракт	Кислотность в пересчете на лимон- ную кислоту
1. Абрикосовый сок	21,4	1,005	4,37	3,39	0,70
2. Морс кураги I-го слива . . .	32,2	—	15,00	5,75	0,89
3. Морс кураги II-го слива . . .	30,8	—	8,36	4,58	0,23

V. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Абрикосы свежие	кг	1240,0
2. Курага	"	527,0
3. Персиковая эссенция	"	0,154
4. Миндальное масло	"	0,154
5. Жасминное масло	"	0,004
6. Сахар	"	2225,0
7. Колер	"	4,3
8. Амарант	"	0,02

56. „ЧЕРЕМУХОВАЯ НАСТОЙКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл	
			Крепость—20‰
Общ. сахар—35,0 г/100мл	Цвет	Темно-красный с ко- ричневым оттенком	2
Привед. экстракт—4,99 „ „ „	Вкус	Кисло-сладкий, слег- ка вяжущий . . .	4
Кислотность—0,29 „ „ „	Аромат	Черемухи	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измере- ния	Количе- ство
1. Черемухового морса I-го слива	л	1800,0
2. „ „ „ II-го „	"	2000,0
3. Черничного морса I-го слива	"	100,0
4. „ „ „ II-го „	"	108,0
5. Сахарного сиропа 65,8‰ по рефрактометру	"	3421,0
6. Патоки	кг	948,0
7. Лимонной кислоты	"	10,0
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 20‰	л	—

III. Приготовление черемухового морса

Черемуха сушеная в количестве 900 кг дробится, заливается 40‰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 225 дкл (из расчета 4 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 180 дкл.

Вторично та же черемуха заливается 35‰ водно-спиртовой жидкостью в количестве 180 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черемухи морсом составляет около 200 дкл.

Использованная черемуха поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Приготовление черничного морса

Черника сушеная в количестве 52 кг заливается 40% водно-спиртовой жидкостью в количестве 13 дкл (из расчета 4 кг на 1 дкл) и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается морс I-го залива в количестве 10 дкл.

Вторично та же черника заливается 30% водно-спиртовой жидкостью в количестве 10 дкл и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток после чего сливается морс II-го залива, который вместе с отжатым из отработанной черники морсом составляет около 10,8 дкл.

Использованная черника поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

V. Анализ полуфабрикатов

Наименование	Крепость в ‰	Удельный вес	Грамм 100 мл		
			Общее содержание сахара в пересчете на сахарозу	Приведенный экстракт	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту
1. Черемуховый морс I-го слива	36,6	1,0001	9,82	1,27	0,64
2. Черемуховый морс II-го слива	38,6	0,9674	2,24	1,14	0,30
3. Черничный морс I-го слива	31,5	—	5,70	8,20	0,98
4. Черничный морс II-го слива	26,7	—	1,67	2,44	0,32
5. Патока . . .	—	—	31,35	45,65	—

НАСТОЙКИ ГОРЬКИЕ

VI. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Черемуха сушеная	кг	900,0
2. Черника сушеная	”	52,0
3. Сахар	”	2974,0
4. Патока	”	948,0
5. Лимонная кислота	”	10,0

57. „ДЖИН ГОЛЛАНДСКИЙ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

	Показателя	Характеристика	Высший балл
Крепость—45%	Цвет	Бесцветный	2
	Вкус	Мягкий, слегка жгучий	4
	Аромат	Можжевеловой ягоды	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта можжевеловой ягоды . .	л	300,0
2. Ароматного спирта малины	„	100,0
3. Ароматного спирта дубовой стружки	„	80,0
4. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 45%	„	—

III. Приготовление ароматного спирта можжевеловой ягоды

Можжевеловая ягода в количестве 50 кг заливается 60 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 10 суток, после чего настой вместе с ягодой загружается в куб дестилляционного аппарата, разбавляется водой до креп. 45% и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта средней фракции креп. до 70% составляет около 30 дкл.

IV. Приготовление ароматного спирта малины

Свежая малина в количестве 182 кг заливается 18,2 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего полученный морс укрепляется 2 дкл 95,5% спирта, загружается вместе с ягодой в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке. Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 10 дкл.

Примечание: Вместо малинового морса собственного изготовления, можно употребить малиновый спиртованный сок.

V. Приготовление ароматного спирта дубовой стружки

Сушеная, промытая водой дубовая стружка, в количестве 15 кг заливается 15 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70⁰/₀. Настаивание при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) продолжается в течение 10 суток, после чего настой вместе со стружкой загружается в куб дестилляционного аппарата и по разбавлении водой до креп. 45⁰/₀ подвергается перегонке. Выход ароматного спирта до креп. 70⁰/₀ составляет около 8 дкл.

VII. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Можжевельная ягода	кг	50,0
2. Малина свежая	"	182,0
3. Дубовая стружка	"	15,0

58. „ХИННАЯ ГОРЬКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость -- 40 ⁰ / ₀		
Цвет	Темно-коричневый	2
Вкус	Горьковатый	3
Аромат	Пряный, цитрусовый	5

II. Упаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Хинной горькой“ I-го слива	л	12,5
2. " " " " II-го "	"	12,5
3. Колера	кг	5,0
4. Спирта-ректификата и воды по расчету на креп. купажа в 40 ⁰ / ₀	л	—

III. Приготовление настоя „Хинной горькой“

Ингредиенты в количестве 3,306 кг, в том числе:

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Хинная корка 1,333 кг | 5. Мускатный цвет 0,133 кг |
| 2. Генциановый корень 0,670 " | 6. Корица 0,200 " |
| 3. Змеиный корень 0,067 " | 7. Померанцевая корка 0,670 " |
| 4. Гвоздика 0,033 " | 8. Мускатный орех 0,200 " |

измельчаются, заливаются 1,7 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70⁰/₀ и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 1,25 дкл. Вторично те же ингредиенты заливаются 1,25 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₀ и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 1,25 дкл.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Хинная корка	кг	1,333
2. Генциановый корень	»	0,67
3. Змеиный корень	»	0,067
4. Гвоздика	»	0,033
5. Мускатный цвет	»	0,133
6. Корица	»	0,2
7. Померанцевая корка сушеная	»	0,67
8. Мускатный орех	»	0,2
9. Колер	»	5,0

59. „ПОМЕРАНЦЕВАЯ ГОРЬКАЯ“

(бесцветная)

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

	Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40 ⁰ / ₀	Цвет	Бесцветная	2
	Вкус	Мягкий, с небольшой горечью	4
	Аромат	Померанца	4

II. Кулаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта померанцевой корки	л	70,0
2. Померанцевого масла 1:10	»	1,0
3. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40 ⁰ / ₀	»	—

III. Приготовление ароматного спирта „Померанцевой корки“

Померанцевая корка сушеная после измельчения в количестве 16 кг заливается 16 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 10 суток, после чего полученный настой вместе с коркой загружается в куб дестилляционного аппарата и после разбавления водой до креп. 45⁰/₀ подвергается перегонке. Выход ароматного спирта до креп. 70⁰/₀ составляет около 7 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Померанцевая корка сушеная	кг	16,0
2. Померанцевое масло	»	0,1

**60. „ПОМЕРАНЦЕВАЯ ГОРЬКАЯ“
(желтая)**

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатель	Характеристика	Высший балл
Крепость—40 ⁰ / ₁₀		
Цвет	Бледно-желтый . . .	2
Вкус	Мягкий, слегка жгучий	4
Аромат	Померанца	4

II. Упаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Померанцевого настоя I-го слива	л	260,0
2. „ „ „ II-го „	„	140,0
3. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₁₀ по рефрактометру .	„	75,0
4. Померанцевого масла 1:10	„	5,0
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40 ⁰ / ₁₀	„	—

III. Приготовление настоя „Померанцевого ореха“

Померанцевый орех в количестве 7,125 кг после измельчения заливается 28 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70⁰/₁₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 10 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве 26 дкл.

Вторично то же количество померанцевого ореха заливается 14 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₁₀ и, после настаивания при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 10 суток, сливается настоем II-го залива в количестве 14 дкл. Отработанный орех поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в нем спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Померанцевый орех	кг	7,125
2. Померанцевое масло	„	0,5
3. Сахар	„	65,2

61. „ВИШНЕВАЯ ГОРЬКАЯ“ (КИРШВАССЕР)

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40 ⁰ / ₀	Цвет	Бесцветный 2
	Вкус	Мягкий, слегка жгучий 3
	Аромат	Тонкий, со слабо выделяющимся ароматом вишневой косточки 5

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта малины	л	150,0
2. " " вишни	"	250,0
3. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	"	20,0
4. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40 ⁰ / ₀	"	—

III. Приготовление ароматных спиртов:

а) М а л и н ы

Сушеная малина в дробленном виде в количестве 225 кг заливается 38 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего полученный морс вместе с ягодой загружается в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70⁰/₀ составляет около 15 дкл.

б) В и ш н и

Сушеная вишня в дробленном виде в количестве 400 кг заливается 67 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40⁰/₀ и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего полученный морс вместе с ягодой загружается в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70⁰/₀ составляет около 25 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Малина сушеная	кг	225,0
2. Вишня сушеная	"	400,0
3. Сахар	"	17,4

62. „ЛИМОННАЯ ГОРЬКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл	
Крепость—40%	Цвет	Желто-зеленоватый	2
	Вкус	Мягкий, слегка жгучий	4
	Аромат	Лимона	4

II. Упаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта лимонной корки	л	400,0
2. Лимонного масла 1:10	”	10,0
3. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	”	100,0
4. Сафлора желтого	”	6,0
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	”	—

III. Приготовление ароматного спирта „Лимонной корки“

Лимонная корка сушеная в количестве 80 кг заливается 80 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70%. Настаивание продолжается в течение 3-х суток при периодическом перемешивании, после чего настой вместе с коркой загружается в куб дестилляционного аппарата и после разбавления водой до крепости 45% подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 40 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Лимонная корка сушеная	кг	80,0
2. Лимонное масло	”	1,0
3. Сахар	”	87,0
4. Сафлор желтый	”	6,0

168

63. „ТМИННАЯ ГОРЬКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл	
Крепость—40%	Цвет	Бесцветный	2
	Вкус	Мягкий, слегка жгучий	5
	Аромат	Тмина	3

II. Упаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта тмина	л	200,0
2. Тминного масла 1:10	”	20,0
3. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	”	60,0
4. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	”	—

III. Приготовление ароматного спирта тмина

Измельченное тминное семя в количестве 14 кг заливается 40 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50%. Настаивание продолжается в течение 5-ти суток, после чего настой вместе с семенем загружается в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 20 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Тминное семя	кг	14,0
2. Тминное масло	”	2,0
3. Сахар	”	52,2

169

64. „ЗУБРОВНА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%	Цвет	Светло-желтый 2
	Вкус	Мягкий, слегка жгучий 4
	Аромат	Травы зубровки 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя зубровки I-го и II-го слива поровну	л	500,0
2. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	„	—

Примечание: В случае недостаточной окраски изделие подкрашивается настоем шафрана.

III. Приготовление настоя „Зубровни“

Трава зубровка в количестве 33 кг после измельчения заливается 30 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 45% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем I-го залива в количестве около 25 дкл.

Вторично та же трава заливается 25 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настоем II-го залива в количестве 25 дкл.

Отработанная трава поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
Трава зубровка	кг	33,0

65. „АНГЛИЙСКАЯ ГОРЬКАЯ“ (бесцветная)

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%	Цвет	Бесцветный 2
	Вкус	Мягкий, с небольшой горечью 4
	Аромат	Округленный букет, со слегка выделяющимся ароматом цитрусовых 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Английской горькой“	л	20,0
2. Ароматного спирта „Мандариновой корки“	„	30,0
3. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	„	—

III. Приготовление ароматных спиртов:

а) „Английской горькой“

Ингредиенты в количестве 5,8 кг, в том числе:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Померанцевая корка 1,0 кг | 6. Кардамон 0,4 кг |
| 2. Корица 1,2 „ | 7. Лимонная корка 1,0 „ |
| 3. Калгановый корень 0,8 „ | 8. Мускатный орех 0,4 „ |
| 4. Фиалковый 0,3 „ | 9. Гвоздика 0,5 „ |
| 5. Кубеба 0,2 „ | |

измельчаются, заливаются 4 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего настоем вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и, после разбавления водой до креп. 45%, подвергается перегонке.

Выход ароматного спирта креп. до 70% составляет около 2 дкл.

б) „Мандариновой корки“

Свежая мандариновая корка в количестве 15,5 кг заливается 3,9 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60%. Настаивание про-

должается в течение 3-х суток при периодическом перемешивании, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 3,3 дкл.

Вторично та же самая корка заливается 50% водно-спиртовой жидкостью в количестве 2,7 дкл. После 3-х суточного настаивания при периодическом перемешивании сливается настой II-го залива, в количестве около 3 дкл, включая настой после отжима на прессе отработанной корки.

Полученные настой I-го и II-го заливок смешиваются вместе и, после разбавления водой до креп. 45%, загружаются в куб дестилляционного аппарата и подвергаются перегонке.

Выход ароматного спирта креп. до 70% составляет около 3 дкл.

Примечание: При получении заводом мандариновой корки, законсервированной спиртом на морсозаводе, корка дополнительно заливается водно-спиртовой жидкостью до указанного выше количества и крепости и подвергается настаиванию в течение 3-х суток, после чего сливается настой I-го залива.

Настой II-го залива и ароматный спирт получают по способу, указанному выше.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Померанцевая корка сушеная	кг	1,0
2. Корица	"	1,2
3. Калгановый корень	"	0,8
4. Фиалковый корень	"	0,3
5. Кубеба	"	0,2
6. Кардамон	"	0,4
7. Лимонная корка сушеная	"	1,0
8. Мускатный орех	"	0,4
9. Гвоздика	"	0,5
10. Мандариновая корка свежая	"	15,5

66. „АНГЛИЙСКАЯ ГОРЬКАЯ“

(коричневая)

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл	
Крепость—40%	Цвет	Темно-коричневый	2
	Вкус	Мягкий, с небольшой горечью	4
	Аромат	Округленный букет, со слегка выделяющимся ароматом цитрусовых	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Английской горькой“ I-го слива	л	55,0
2. " " " II-го слива	"	55,0
3. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	2,3
4. Колера	кг	2,0
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	л	—

III. Приготовление настоя „Английской горькой“

Ингредиенты в количестве 9,76 кг, в том числе:

1. Померанцевая корка 4,32 кг	7. Лимонная корка	0,14 кг
2. Корица 0,45 "	8. Мускатный орех	0,07 "
3. Калгановый корень 0,20 "	9. Инбирь	0,07 "
4. Померанцевый орех 4,20 "	10. Гвоздика	0,11 "
5. Кубеба 0,05 "	11. Кардамон	0,10 "
6. Фиалковый корень 0,05 "		

измельчаются, заливается 6,5 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 5,5 дкл. Вторично те же ингредиенты заливается 5,5 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 5,5 дкл.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Померанцевая корка сушеная	кг	4,32
2. Корица	"	0,45
3. Калгановый корень	"	0,20
4. Померанцевый орех	"	4,2
5. Кубеба	"	0,05
6. Фиалковый корень	"	0,05
7. Лимонная корка сушеная	"	0,14
8. Мускатный орех	"	0,07
9. Инбирь	"	0,07
10. Гвоздика	"	0,11
11. Кардамон	"	0,1
12. Сахар	"	2,0
13. Колер	"	2,0

67. „АНИСОВАЯ ГОРЬКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
	Вкус	Мягкий, горьковатый 3
	Аромат	Аниса 5

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Анисовой горькой“	л	100,0
2. Анисового масла 1:10	"	1,0
3. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	"	—

III. Приготовление ароматного спирта „Анисовой горькой“

Ингредиенты в количестве 17,4 кг, в том числе:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Анисовое семя 13,0 кг | 4. Кориандровое семя 0,7 кг |
| 2. Бадьян 0,7 " | 5. Укропное семя 1,5 " |
| 3. Тминное семя 1,5 " | |

измельчаются, заливаются 70% водно-спиртовой жидкостью, в количестве 20 дкл и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и, по разбавлению водой до крепости 45%, подвергается перегонке. Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 10 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Анисовое семя	кг	13,0
2. Бадьян	"	0,7
3. Тминное семя	"	1,5
4. Кориандровое семя	"	0,7
5. Укропное семя	"	1,5
6. Анисовое масло	"	0,1

68. „МЯТНАЯ ГОРЬКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%		
Цвет	Светло-зеленый . . .	2
Вкус	Мягкий, охлаждающий	3
Аромат	Мяты	5

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Мятной горькой“	л	100,0
2. Мятного масла 1:10	”	1,2
3. Индиго-кармина 1:20	”	0,6
4. Сафлора	”	3,0
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	”	—

III. Приготовление ароматного спирта „Мятной горькой“

Ингредиенты в количестве 15,25 кг, в том числе:

1. Мята кудрявая 15 кг и 2. Тминное семя . . . 0,25 кг измельчаются, заливаются 20 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего полученный настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и подвергается перегонке. Выход ароматного спирта до креп. 70% составляет около 10 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Мята кудрявая	кг	15,0
2. Тминное семя	”	0,25
3. Мятное масло (перечное)	”	0,12
4. Индиго-кармин	”	0,03
5. Сафлор желтый	”	3,0

69. „ГОРНЫЙ ДУБНЯК“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%		
Цвет	Светло-коричневый . . .	2
Вкус	Горький, слегка вяжущий	5
Аромат	Едва уловимый аромат дуба	3

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Горного дубняка“ I-го слива	л	170,0
2. ” ” ” II-го слива	”	170,0
3. Колера	кг	4,0
4. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	л	—

III. Приготовление настоя „Горного дубняка“

Ингредиенты в количестве 43,8 кг, в том числе:

1. Дубовые желуди . . . 5,3 кг 6. Гвоздика 3,7 кг
 2. Дубовая стружка (высушенная) 5,3 ” 7. Перец черный 4,4 ”
 3. Колгановый корень . . . 5,4 ” 8. Перец красный 2,0 ”
 4. Дягилевый ” 7,3 ”
 5. Инбирный ” 5,2 ” 9. Можжевельная ягода 5,2 ”

после измельчения заливаются 20 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 17 дкл.

Вторично ингредиенты заливаются 17 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40% и вновь настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве около 17 дкл.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Дубовые желуди	кг	5,3
2. Дубовая стружка (высушенная)	»	5,3
3. Калгановый корень	»	5,4
4. Дягилевый корень	»	7,3
5. Инбирный корень	»	5,2
6. Гвоздика	»	3,7
7. Перец черный (сингапурский)	»	4,4
8. Перец красный (турецкий)	»	2,0
9. Можжевеловая ягода	»	5,2
10. Колер	»	4,0

70. „ПЕРЦОВАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Крепость—35°/о

Показатели	Характеристика	Высший балл
Цвет	Темно-коричневый . .	3
Вкус	Жгуче-горький	4
Аромат	Слегка пряный	3

II. Упаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Перцовой“ I и II слива поровну . .	л	300,0
2. Колера	кг	6,0
3. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость в 35°/о	л	—

III. Приготовление настоя „Перцовой“

Ингредиенты в количестве 37,6 кг. в том числе:

1. Перец красный . . . 27,0 кг 3. Кубеба 5,3 кг
 2. Перец черный . . . 5,3 „

измельчаются, заливаются 23 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40°/о и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве 15 дкл.

Вторично те же ингредиенты заливаются 15 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40°/о и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 15 дкл.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Мелисса	кг	0,42
2. Зверобой	»	0,42
3. Мята перечная	»	0,42
4. Душица	»	0,42
5. Тимьян	»	0,21
6. Донник	»	0,21
7. Мята кудрявая	»	0,21
8. Майоран	»	0,21
9. Буковица	»	0,21
10. Кашка белая	»	0,21
11. Кардамон	»	0,105
12. Анисовое семя	»	0,105
13. Полынь	»	0,21
14. Трифоль	»	0,21
15. Кардобенедикт	»	0,42
16. Колер	»	12,5

73. „КУРСКАЯ БЕЛАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Вкус	Мягкий	4
Аромат	Округленный букет без выделения аромата отдельных ингредиентов	4

Крепость — 40⁰/₀

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Курской белой“	л	30,0
2. Ромовой эссенции	»	0,129
3. Земляничной эссенции	»	0,129
4. Пуншевой	»	0,080
5. Медовой	»	0,129
6. Малиновой	»	0,08
7. Крыжовниковой	»	0,048
8. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	»	15,0
9. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40 ⁰ / ₀	»	—

После того, как водно-спиртовая жидкость уже приготовлена, в нее задается рассчитанное количество ароматного спирта и крепость купажа доводится до 40⁰/₀. Затем вливаются эссенции, сахарный сироп. Купаж хорошо перемешивается и выдерживается в течение суток, после чего поступает на фильтрацию.

III. Приготовление ароматного спирта „Курской белой“

Ингредиенты в количестве 2,46 кг, в том числе:

1. Цветы розы 1,0 кг	4. Цветы липы 0,4 кг
2. Белой акации 0,5 „	5. Фиалковый корень . 0,06 „
3. „ черемухи 0,5 „	

заливаются каждый отдельно 50% водно-спиртовой жидкостью из расчета 0,8 дкл на 1 кг и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток. Во II-й раз ингредиенты заливаются 45% водно-спиртовой жидкостью из расчета 0,7 дкл на 1 кг и также настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток.

После слива, настои I-го и II-го заливок смешиваются вместе, загружаются в куб дестилляционного аппарата и подвергаются перегонке. Полученный дистиллят без разделения на фракции используется полностью в купаж.

Выход ароматного спирта составляет около 80% по объему от количества израсходованной водно-спиртовой жидкости.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Цветы розы свежие	кг	1,0
2. " акации белой	"	0,5
3. " черемухи	"	0,5
4. " липы	"	0,4
5. Фиалковый корень	"	0,06
6. Ромовая эссенция	"	0,129
7. Земляничная эссенция	"	0,129
8. Пуншевая "	"	0,08
9. Медовая "	"	0,129
10. Малиновая "	"	0,08
11. Крыжовниковая "	"	0,048
12. Сахар	"	13,0

74. „КУБАНСКАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%	Цвет	Бесцветный 2
	Вкус	Мягкий, слегка горьковатый 4
	Аромат	Цитрусовых 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта лимонной корки	л	40,0
2. Ароматного спирта померанцевой корки	"	20,0
3. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	59,0
4. Лимонной кислоты	кг	0,15
5. Спирта-ректификата, и воды по расчету на крепость купажа в 40%	л	—

III. Приготовление ароматных спиртов:

а) Лимонной корки

Лимонная корка сушеная в количестве 10 кг после измельчения заливается 4,75 дкл водно-спиртовой жидкости крепостью 90% и настаивается в течение 48 часов, после чего сливается настоем I-го залива. Вторично корка заливается 3,5 дкл водно-спиртовой жидкости крепостью 90% и настаивается 72 часа, после чего сливается настоем II-го залива. Полученные настои I-го и II-го заливок смешиваются и вместе с коркой загружаются в куб дестилляционного аппарата, где после разбавления водой до крепости настоя в 45%, подвергаются перегонке

Выход ароматного спирта до крепости 70% равен около 4 дкл.

б) Померанцевой корки

Померанцевая корка сушеная в количестве 5,4 кг заливается 2,45 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 90% и настаивается в:

течение 48 часов, после чего сливается настой I-го залива. Вторично корка заливается 1,6 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 90% и настаивается 72 часа, после чего сливается настой II-го залива. Полученные настои I-го и II-го заливок смешиваются и вместе с коркой загружаются в куб дестилляционного аппарата и, после разбавления водой до крепости настоя в 45%, подвергаются перегонке.

Выход ароматного спирта до крепости 70% равен около 2 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Лимонная корка сушеная	кг	10,0
2. Померанцевая корка сушеная	"	5,4
3. Сахар	"	52,0
4. Лимонная кислота	"	0,15

75. „ГРЕЧЕСКАЯ ГОРЬКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%		
Цвет	Светло-желтый	2
Вкус	Мягкий, приятный	4
Аромат	Сложный	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настой „Греческой горькой—I-го и II-го слива поровну	л	200,0
2. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	"	228,0
3. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	"	—

III. Приготовление настоя—„Греческой горькой“

Ингредиенты в количестве 20 кг, в том числе:

1. Анисовое семя . . . 12,0 кг
2. Тминное семя . . . 4,0 "
3. Кориандровое семя . . . 4,0 кг

после измельчения заливаются 12 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве 10 дкл.

Вторично те же ингредиенты заливаются 10 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 40%, вновь настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 10 дкл.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Анисовое семя	кг	12,0
2. Тминное семя	"	4,0
3. Кориандровое семя	"	4,0
4. Сахар	"	198,2

I Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические

б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%	Цвет	Темно-коричневый
Общ. сахар—8,19 г/100 мл	Вкус	Горький с легким привкусом колера
Вязкость—3,93	Аромат	Округленный без выделения аромата отдельных ингредиентов
		2
		4
		4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Бальзама“	л	300,0
2. Колера	кг	1500,0
3. Перуанского масла 1:10	л	20,0
4. Розмаринового масла 1:10	„	5,0
5. Мятного масла 1:10	„	5,0
6. Уксусного эфира	кг	0,5
7. Серного эфира	„	0,3
8. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	л	—

III. Приготовление настоя „Бальзама“

Ингредиенты в количестве 34 кг, в том числе:

1. Зверобой 5,0 кг	6. Ромашка 5,0 кг
2. Мята кудрявая 4,0 „	7. Кориандровое семя 5,0 „
3. Чебрец 3,0 „	8. Кардамон 1,0 „
4. Майоран 5,0 „	9. Трифоль 1,0 „
5. Полынь 2,0 „	10. Анисовое семя 3,0 „

измельчаются, заливаются 60% водно-спиртовой жидкостью в количестве 40 дкл и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 10 раз) в течение 1 месяца, после чего сливается настой I-го залива в количестве около 30 дкл.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Зверобой	кг	5,0
2. Мята кудрявая	„	4,0
3. Чебрец	„	3,0
4. Майоран	„	5,0
5. Полынь	„	2,0
6. Ромашка	„	5,0
7. Кориандровое семя	„	5,0
8. Кардамон	„	1,0
9. Трифоль	„	1,0
10. Анисовое семя	„	3,0
11. Перуанское масло	„	2,0
12. Розмариновое масло	„	0,5
13. Мятное (перечное) масло	„	0,5
14. Уксусный эфир	„	0,5
15. Серный	„	0,3
16. Колер	„	1500,0

77. „КИЕВСКАЯ ГОРЬКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл	
Крепость—40%	Цвет	Светло-коричневый прозрачный . . .	2
	Вкус	Мягкий, с островатой горечью . .	4
	Аромат	Приятный, горько-травный букет . .	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Киевской горькой“ I-го слива . . .	л	267,0
2. „ „ „ „ II-го слива . . .	„	186,0
3. Мятного масла 1:10	„	0,9
4. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	„	30,0
5. Колера	кг	14,0
6. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	л	—

III. Приготовление настоя „Киевской горькой“

Ингредиенты в количестве 39,2 кг, в том числе:

1. Калгановый корень 0,833 кг	7. Можжевеловая ягода	4,224 кг
2. Дирный корень . . 1,256 „	8. Анисовое семя	1,256 „
3. Дягилевый корень 0,833 „	9. Лимонная корка	16,464 „
4. Солодковый „ 4,224 „	10. Апельсиновая корка	7,438 „
5. Валериановый „ 0,833 „	11. Мускатный орех	1,394 „
6. Генциановый корень 0,422 „		

после измельчения заливаются 31,2 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 70% и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настой I-го залива в количестве 26,7 дкл.

Вторично те же ингредиенты заливаются 18,6 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 60% и также настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти

суток, после чего сливается настой II-го залива в количестве 18,6 дкл.

Отработанные ингредиенты поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Калгановый корень	кг	0,833
2. Дирный „	„	1,256
3. Дягилевый „	„	0,833
4. Солодковый „	„	4,224
5. Валериановый „	„	0,833
6. Генциановый „	„	0,422
7. Можжевеловая ягода	„	4,224
8. Анисовое семя	„	1,256
9. Лимонная корка сушеная	„	16,464
10. Апельсиновая корка сушеная	„	7,438
11. Мускатный орех	„	1,394
12. Мятное масло (перечное)	„	0,09
13. Сахар	„	26,1
14. Колер	„	14,0

78. „ОХОТНИЧЬЯ ГОРЬКАЯ“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические:

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—45 ⁰ / ₀	Цвет	Темно-коричневый 2
	Вкус	Мягкий, пряный 5
	Аромат	Округленный аромат пряностей 3

II. Упаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Ароматного спирта „Охотничьей горькой“	л	1700,0
2. Портвейна	„	200,0
3. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	„	58,0
4. Колера	кг	20,0
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 45 ⁰ / ₀	л	—

III. Приготовление ароматного спирта „Охотничьей горькой“

Ингредиенты в количестве 207 кг, в том числе:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Грецкий орех . . . 70,0 кг | 7. Можжевеловая ягода 2,0 кг |
| 2. Инбирный корень . 20,0 „ | 8. Бадьян 10,0 „ |
| 3. Перец черный . . . 3,0 „ | 9. Дягилевый корень . 10,0 „ |
| 4. Калгановый корень . 10,0 „ | 10. Кофе 20,0 „ |
| 5. Перец красный . . . 2,0 „ | 11. Лимонная корка . . 30,0 „ |
| 6. Гвоздика 10,0 „ | 12. Апельсиновая корка 20,0 „ |

после измельчения заливаются 300 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50⁰/₀. Настаивание при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) продолжается в течение 10-ти дней, после чего настой вместе с ингредиентами загружается в куб дестилляционного аппарата и по разбавлению водой до крепости настоя в 45⁰/₀ подвергается перегонке. Выход ароматного спирта средней фракции до креп. 70⁰/₀ составляет около 170 дкл.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Грецкий орех	кг	70,0
2. Инбирный корень	„	20,0
3. Перец черный (сингапурский)	„	3,0
4. Калгановый корень	„	10,0
5. Перец красный (турецкий)	„	2,0
6. Гвоздика	„	10,0
7. Можжевеловая ягода	„	2,0
8. Бадьян	„	10,0
9. Дягилевый корень	„	10,0
10. Кофе обжаренный (зерно)	„	20,0
11. Лимонная корка сушеная	„	30,0
12. Апельсиновая корка сушеная	„	20,0
13. Портвейн № 12 Азсовхозтреста	л	200,0
14. Сахар	кг	50,0
15. Колер	„	20,0

79. „СТАРКА“

I. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—43 ⁰ / ₀ Вязкость—3	Цвет Светло-коричневый	2
	Вкус Мягкий	4
	Аромат Округленный с едва уловимым ароматом прелых листьев	4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя „Старки“	л	500,0
2. Портвейна	”	1000,0
3. Коньяка	”	500,0
4. Сахарного сиропа 65,8 ⁰ / ₀ по рефрактометру	”	100,0
5. Настоя ванили I-го и II-го слива поровну . .	”	0,6
6. Колера	кг	10,0
7. Глицерина	”	44,0
8. Спирта-ректификата и воды по расчету купажа в 43 ⁰ / ₀	л	—

III. Приготовление настоя „Старки“

Листья ниже перечисленных сортов яблок и груш в количестве 59 кг:

Синап—Кандиля 8,85 кг	Наполеон 8,85 кг
Размарина 8,85 ”	Ранета-Шампанского . 8,85 ”
Синап-Сарры 8,85 ”	Александр-Бера . . . 3,687 ”
Туэне 3,687 ”	Шангирец 3,687 ”
Бланкет 3,687 ”	

заливаются 56 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50⁰/₀ и настаиваются при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14 суток, после чего сливается настой I-го слива в количестве около 50 дкл.

Использованные листья поступают в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в них спирта.

Примечание: Настой ванили готовится так же, как и для „Ванильного ликера“.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Листья яблок Синап-Кандиля	кг	8,85
2. ” Синап-Сарры	”	8,85
3. ” Размарина	”	8,85
4. ” Наполеона	”	8,85
5. ” Ранета Шампанского	”	8,85
6. Листья груш Александр-Бера	”	3,687
7. ” Туэне	”	3,687
8. ” Бланкет	”	3,687
9. ” Шангирец	”	3,687
10. Портвейн № 100 Азовхозтреста	л	1000,0
11. Коньяк № 153 Азовхозтреста	”	500,0
12. Сахар	кг	87,0
13. Глицерин (химический чистый)	”	44,0
14. Ванилин	”	0,01
15. Колер	”	10,0

80. „КАВКАЗСКАЯ ГОРЬКАЯ“

1. Аналитические и органолептические показатели

а) Аналитические б) Органолептические

Показатели	Характеристика	Высший балл
Крепость—40%	Цвет	Бледно-зеленый 2
Общ. сахар—1,0 г/100 мл	Вкус	Мягкий, округленный 4
	Аромат	Травы „Тархун“ 4

II. Купаж на 1000 дкл.

Наименование составных частей	Единица измерения	Количество
1. Настоя травы „Тархун“ I-го слива	л	60,0
2. Сахарного сиропа 65,8% по рефрактометру	„	115,0
3. Индиго-кармина 1:10	„	0,7
4. Колера	кг	10,0
5. Спирта-ректификата и воды по расчету на крепость купажа в 40%	л	—

III. Приготовление настоя травы „Тархун“

Свежая трава „Тархун“ в количестве 24 кг (предварительно проявленная на солнце в течение 5—6 часов) заливается 7,2 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50% и настаивается при периодическом перемешивании (но не менее 5 раз) в течение 14-ти суток, после чего сливается настоем I-го слива в количестве около 6 дкл.

Использованная трава поступает в выпарной аппарат для извлечения оставшегося в ней спирта.

IV. Расход ингредиентов на 1000 дкл.

Наименование ингредиентов	Единица измерения	Количество
1. Трава „Тархун“ свежая	кг	24,0
2. Сахар	„	100,0
3. Индиго-кармин	„	0,07
4. Колер	„	10,0

И Н С Т Р У К Ц И Я

по закладке ликеров на длительную выдержку на ликерно-водочных заводах Главликерводки, по наблюдению за ликерами в процессе хранения и о порядке выпуска выдержанных ликеров

А. Подготовка деревянной тары для длительного хранения ликеров

1. Для длительной выдержки ликеров должны употребляться исключительно дубовые бочки, удовлетворяющие стандарту, емкостью 35—50 дкл и дубовые буты емкостью в 250 и 1250 дкл.

Бочки из-под виноградных вин или спиртованных соков вполне пригодны для хранения ликеров после соответствующей обработки.

2. Новые бочки и буты, предназначенные для хранения ликеров, предварительно должны быть проверены на прочность, (отсутствие течи) и обработаны для удаления из них дубильных и красящих веществ.

3. Подготовка новых бочек производится следующим способом: бочки заполняются чистой холодной водой и замачиваются в течение 3—4 дней. После этого бочки тщательно просматриваются (с целью установления, нет ли в них течи).

Налитая вода сливается, а бочки вновь наполняются горячей водой на 3—4 дня.

В третий раз бочки заливаются горячей водой с добавлением кальцинированной соды (на 100 дкл—400 г соды) или негашеной извести (на 100 дкл—600 г извести) и оставляются на 4—5 дней.

После вымочки, в бочку на $\frac{1}{5}$ ее емкости вливают холодную воду, кладут в нее на каждые 10 дкл воды 200 г каустической или 400 г кальцинированной соды и пускают в нее при помощи шланга пар, доводя находящуюся там воду до кипения; кипячение продолжается в течение 10 мин. Прекратив подачу пара, шпунтовое отверстие бочки закрывают пробкой и прокатывают, в продолжении 5—10 минут по лагам. Затем бочку ставят на дно для выщелачивания дубильных веществ, через 10 минут переворачивают бочку на другое дно и оставляют в таком положении еще 10 минут; после чего шпунтовое отверстие бочки открывают во избежание втягивания дна.

После охлаждения содовый раствор выливают, а бочку вновь наполняют чистой водой и снова повторяют весь указанный процесс пропарки.

Если после обработки бочки вода не будет окрашена в желтоватый цвет, вызываемый присутствием дубильных веществ, то бочку ополаскивают чистой холодной водой.

Проба на присутствие дубильных веществ проверяется 10% раствором 3-х хлорного железа следующим образом:

В пробирку наливают раствор 3-х хлорного железа и приливают промывную воду из бочки. Присутствие дубильных веществ изменяет цвет раствора; в их отсутствии цвет жидкости в пробирке остается неизменным.

После промывки содой бочка наливается раствором серной кислоты (на 10 дкл воды 100 мл технической серной кислоты) и производится пропарка совершенно таким же способом, как и с содой. После пропарки воду сливают, а бочку ополаскивают несколько раз холодной водой, до полного удаления следов серной кислоты.

Проба на присутствие серной кислоты в промывной воде проверяется следующим способом: в пробирку наливают 2—3 мл 10% раствора хлористого бария и приливают промывную воду. Невыпадение осадка показывает отсутствие следов серной кислоты.

Примечание: Во избежание ожогов серной кислотой, необходимо осторожное обращение с ней. Раствор ее следует готовить в деревянной посуде, в которую сначала наливают 1,0 дкл воды, а затем, при постоянном перемешивании деревянной палочкой, медленной струей нужное количество серной кислоты.

4. Обработка старых бочек из-под вина или спиртованных соков производится таким же способом, как и новых.

Для обескрашивания старых бочек применяют следующий способ:

В бочку емкостью в 50 дкл после того, как она тщательно вымыта холодной водой, вливают 5 дкл горячей воды и осторожно, в 2—3 приема, 1 л технической соляной кислоты и закрывают шпунтовое отверстие бочки пробкой. После обработки этим раствором в течение 30 мин. бочку прополаскивают горячей водой, затем 2-х процентным раствором соды, после чего, не давая воде остыть, выливают ее горячей из бочки. Вслед за этим бочку моют чистой холодной водой.

В том случае, когда полного обескрашивания бочки не будет достигнуто, то операцию повторяют снова.

Отсутствие следов соляной кислоты в промывной воде, устанавливают пробой на лакмусовую бумагу.

Если бочка после обработки не заливается сразу ликером, то необходимо, во избежание заплеснения клежки бочки от остатков воды, высушить ее, поставив шпунтовым отверстием книзу.

5. Буты, предназначенные для выдержки ликеров, обрабатываются так же, как и бочки (если буты собираются не в помещении для выдержки), а именно: после 3-х или 4-х кратного вымачивания холодной и горячей водой бут обрабатывают горячей водой с паром и раствором соды. В бут наливают около 40—50 дкл воды, всыпают 1 кг каустической или 2 кг кальцинированной соды и впускают через крановое отверстие пар, которым доводят воду до кипения, оставив верхнее шпунтовое отверстие открытым.

Когда вода закипит, прекращают доступ пара в бут, закрывают верхнее отверстие шпунтом и начинают раскачивать бут взад и вперед по лагам в течение 20 минут. После нескольких раскачиваний впускают воздух и снова закрывают шпунт. Затем продолжают раскачивание. Эта операция повторяется 3 раза по 15 минут каждый раз, после чего воду выпускают через верхнее отверстие. Затем в бут вновь наливают такое же количество воды, добавляют 0,5 кг кальцинированной соды, пускают пар и доводят воду до кипения, производя кипячение в течение 10 минут, при открытом шпунтовом отверстии.

Закрыв шпунтовое отверстие, бут ставят на дно на 10 мин., потом поворачивают и ставят на другое дно, также на 10 мин. После этого спускают воду через верхнее шпунтовое отверстие. Затем в 3-й раз наливают воду без соды и проводят обработку так же, как и в первых 2-х случаях.

После 3-й обработки в бут наливают 50 дкл холодной воды и 500 мл технической серной кислоты, закрывают отверстие и раскачивают в течение 20 минут. После спуска воды, бут пропаривают паром, для чего его устанавливают на лагах так, чтобы верхнее шпунтовое отверстие было внизу и открыто, а крановое сверху.

В крановое отверстие бута подводится шлангом пар. Пар конденсируется и вода стекает через шпунтовое отверстие. Когда стечет конденсат и начнет выходить пар, прекращают его подачу, а бут оставляют на некоторое время с открытыми отверстиями, чтобы он остыл. После некоторого охлаждения, оба отверстия бута закрывают и наблюдают за днищами, чтобы не произошло прогиба. Если днища начинают втягиваться, немедленно открывают отверстие, чтобы вошел воздух. После выравнивания днищ, отверстие опять закрывают и т. д. После установки бута на место, его моют холодной водой.

Если бут собран в подвале, то его не раскачивают, а на месте вымачивают, трижды парят с содой, затем с серной кислотой, после чего моют холодной водой до полного удаления следов серной кислоты.

6. Для окончательной проверки подготовленных бочек и бутов, их наполняют 50% водно-спиртовой жидкостью и оставляют выстаиваться в продолжении 15 дней. Если, по истечении указанного срока, жидкость в бочках (бутах) остается бесцветной, ее сливают, а бочки направляют для использования по назначе-

нию. Слитая водно-спиртовая жидкость используется в производстве. Если же жидкость приобретает окраску, бочки (буты) следует еще раз подвергнуть пропарке указанным выше способом и, после ополаскивания холодной водой, снова для проверки наполняют на 15 дней водно-спиртовой жидкостью.

Только после обработки бочек водно-спиртовой жидкостью (как новых, так и бывших в употреблении из под вин и соков) и полной подготовленности, их можно передавать на производство.

7. В целях улучшения качества выдерживаемых ликеров, при повторном использовании бочек и бутов для выдержки ликеров, необходимо одни и те же бочки и буты наполнять исключительно тем же ликером, который был налит первоначально.

Бочки (буты), после освобождения от выдержанного ликера, ополаскиваются водно-спиртовой жидкостью крепостью, соответствующей крепости сливаемого ликера, после чего бочка (бут) плотно забивается шпунтом и опечатывается.

Водно-спиртовые ополоски, если они не загрязнены, используются при приговлении купажа ликера того же наименования.

Для повторного использования бочки (бута) под залив нового купажа ликера, бочку (бут) надлежит распечатать, вновь промыть водно-спиртовой жидкостью соответствующей крепости, и если при этом не обнаруживается присутствие осадка или постороннего привкуса и аромата, то бочка (бут) считается пригодной для употребления.

При обнаружении постороннего привкуса или запаха в промывной водно-спиртовой жидкости, бочку (бут) надлежит пропарить до исчезновения постороннего запаха, после чего промыть холодной чистой водой, а затем водно-спиртовой жидкостью; лишь после этого бочка (бут) может быть употреблена под залив ликера.

8. На каждой бочке или буте должна быть краской сделана надпись с обозначением номера, емкости, названия и даты закладки ликера, для которого она предназначена. Состояние и использование бочечной и бутовой тары фиксируется в особом журнале (приложение 1-е)

9. Бочки и буты для хранения и выдержки ликеров—не окрашиваются: обручи покрываются асфальтовым лаком.

Б. Выбор и оборудование помещения для выдержки ликеров

1. Помещение, предназначенное для хранения и выдержки ликеров, должно удовлетворять следующим условиям:

а) помещение выбирается в подвальном, полуподвальном или надземных этажах с уменьшенным доступом света, с естественной вентиляцией;

б) помещение должно быть сухое и освещено слабым рассеянным дневным светом (яркий дневной свет и в особенности лучи солнца не должны проникать в помещение хранения ликеров);

в) температура помещения должна быть не ниже 8° Ц;

г) влажность воздуха в помещении должна быть 50—70% по гигрометру;

д) помещение для хранения ликеров должно быть обеспечено термометрами и гигрометрами.

2. Площадь и емкость помещения для хранения и выдержки ликеров должны быть выбраны с таким расчетом, чтобы возможно было разместить: бочки—в штабеля в два—три яруса по высоте на стеллажах и с проходом между штабелями 1,5—2 метра или буты с расстоянием между ними (по шпунтовому сечению) в 15 см и от потолка не менее, чем на 0,4—0,5 м и с проходом между рядами бутов, равным длине оси бутов.

В. Приготовление, наблюдение и учет выдержанных ликеров

1. Ликеры, закладываемые на выдержку, должны готовиться точно в соответствии с утвержденной рецептурой из доброкачественного, тщательно отсортированного сырья, апробированного в каждом отдельном случае лабораторией в соответствии с инструкцией по техно-химическому и сантехническому контролю и гарантирующего кондиционность ликера в процессе выдержки.

2. Бочки для хранения и выдержки ликеров должны быть закупорены плотно шпунтовой пробкой (с прокладкой льняной некрашеной ткани) и устанавливаться с подкузками на лагах в штабеля.

Буты устанавливаются (на специальных подставках) с плотно закрытым люком и тщательно забитой шпунтовой пробкой (с прокладкой льняной некрашеной ткани) на все время выдержки ликера.

3. Проба ликера, намеченного к закладке на выдержку, после фильтрации купажа должна быть продегустирована Дегустационной комиссией завода. Лишь после ее одобрения ликер допускается к закладке на длительное хранение при условии, если изделие соответствует химическим и органолептическим показателям, предусмотренным рецептурой.

4. Помимо ежедневного осмотра, не реже I раза в пятидневку проводится детальный осмотр каждой бочки (бута) бондарем, совместно с мастером лик. налив. цеха и, в случае надобности, производится осадка обручей. Ежедневно записывается химиком лаборатории температура в помещении и влажность воздуха.

5. Учет закладываемых на выдержку ликеров производится в специальном журнале, по установленной форме, прошнурованном и опечатанном печатью треста (Главка). Этот журнал должен храниться в негорящем шкафу завода (приложение 2-е).

6. О каждой закладке ликера на выдержку производится подробная запись в журнале с указанием: названия ликера, даты закладки, емкости бочки (бута), количества бочек (бутов), количества заложенного ликера, номера бочки (бута), рецепта изготовления, аналитических показателей и удостоверяется подписями: директора завода, заведующий производством, мастера ликерно-наливочного цеха и заведующего лабораторией.

Примечание: Для систематического изучения происходящих изменений в ликерах во время их выдержки при закладке каждого купажа выделяется одна бочка емкостью 35—50 дкл (при выдержке ликеров в бутях специально заливается одна бочка), из которой 1 раз в три месяца отбирается проба в размере: 2 по 0,5 л для ликеров, закладываемых сроком от 8-ми месяцев до 2-х лет, и ежемесячно — для ликеров 3-х и 6-ти месячного хранения. Для того, чтобы не нарушать условий хранения ликеров, отбор проб производится осторожно сифонным способом через стеклянную трубку (пропускаемую через шпунт бочки при закладке ликеров) и резиновый наконечник с зажимом. Каждая проба подвергается следующим испытаниям: определяется крепость, кислотное и эфирное числа — содержание сахара, экстракта, вязкость и „РН“ и производится органолептическая оценка на цвет, вкус и аромат. Дата отбора проб, данные анализа и наблюдений подробно записываются в особом лабораторном журнале, где записывается также температура и влажность в помещении выдержки ликеров.

Органолептическая оценка производится постоянной рабочей Дегустационной комиссией в составе: Главного инженера завода (Заведующего производством), ликерно-наливочного мастера, его помощника и Заведующего лабораторией (и дегустатора).

Сравнение отбираемых проб производится с образцами того же купажа, сохраняемых в стеклянной посуде, для чего одновременно с закладкой купажа ликера на выдержку в деревянную тару (бочки или буты) должны быть налиты (и опечатаны) в бутылки емкостью 0,5 л образцы закладываемого ликера и хранятся в специальном шкафу в том же подвале, где хранятся бочки. Число образцов должно соответствовать удвоенному числу проб, увеличенному на 4, которые должны быть отобраны для данного вида ликера за все время его хранения. Например, для Бенедиктина (срок выдержки 2 года), — 20 бутылок, для мятного (срок выдержки — 3 месяца) — 10 бутылок и т. д. При каждом испытании вскрывается новая бутылка; остающиеся 4 бутылки используются при сравнении выпускаемого после выдержки ликера. Сравнение образцов выпускаемого ликера должно производиться с пробой свежее приготовленного купажа этого же ликера по той же рецептуре.

7. Не позднее, как на второй день после закладки ликера на выдержку, завод обязан выслать в Производственно-Технический отдел треста подробную выписку из журнала (копию записи) подписанную Директором, Зав. производством, Мастером ликерно-наливочного цеха и Заведующим лабораторией.

8. Ответственным за хранение заложенных на выдержку ликеров являются: Мастер ликерно-наливочного цеха и Заведующий производством (Гл. инженер).

9. Помещение, где хранятся заложенные на выдержку ликеры, должно закрываться замком и обеспечиваться пломбой, или мастиковой печатью завода. Ключ от помещения находится у Начальника (мастера) ликерно-наливочного цеха.

10. В случае обнаружения в процессе хранения утраты или порчи заложенных на выдержку ликеров, следует немедленно принять меры к их ликвидации. О происшедшем составляется акт специальной Комиссией с участием директора завода, о чем делается отметка в журнале.

Акт должен храниться вместе с журналом, а заверенные копии акта не позднее второго дня составления должны быть отосланы в Производственно-Технический отдел треста.

Г. Сроки выдержки ликеров

1. Сроки выдержки ликеров в дубовой таре устанавливаются следующие:

а) Ликеров: „Шартез“, „Бенедиктин“ — не менее 2-х лет;

б) „Ванильного“, „Мандаринового“, „Лимонного“, „Апельсинового“, „Золотого“, „Серебряного“, „Восточного“, „Юбилейного“, „Весеннего“ и „Абрикотина“ — не менее 1 го года;

в) Ликеров: „Кюрассо“, „Розового“ и „Мараскина“ — не менее 10-ти месяцев;

г) Ликеров: „Кофейного“, „Какао-Шуа“ и „Миндального“ — не менее 8-ми месяцев;

д) Ликеров: „Кизилового“, „Вишневого“, „Малинового“, „Черносмородинового“, „Айвового“, „Облепихового“, „Черри-Бренди“ — не менее 6-ти месяцев;

е) Ликеров: „Мятного“ и „Аллаша“ — не менее 3-х месяцев.

Д. Порядок выпуска выдержанных ликеров в продажу

1. Выпуск ликеров в продажу производится по истечении установленного срока выдержки распоряжением Управляющего трестом.

2. От каждой партии данного сорта выдержанного ликера отбирается из каждой бочки проба 2/0,5 л для химического анализа и дегустации.

Средняя проба из отобранных проб одного и того же купажа ликера в количестве 2/0,5 вместе с 1 бутылкой ликера, хранившегося в опечатанной бутылке, а также с пробой свежеприготовленного ликера по тому же рецепту, направляется в трест для дегустации и заключения.

3. Все выдержанные ликеры помимо техно-химического анализа должны быть также проанализированы в соответствии с инструкцией по сантехконтролю (отдельно по каждой бочке).

4. Дегустация образцов выдержанных ликеров производится Дегустационной Комиссией треста, в соответствии с заключением которой трестом отдается распоряжение на выпуск выдержанных ликеров в продажу.

Дегустация образцов производится открытая, с составлением соответствующего протокола, подписываемого или утверждаемого управляющим трестом (приложение 3-е).

5. Ликеры, которые в результате хранения подверглись по каким-либо причинам порче, подлежат переработке, после чего они поступают в продажу, как ликеры обыкновенного качества, если происшедшие в процессе хранения ухудшения качества ликеров поддаются исправлению. В противном случае такой ликер признается браком и содержащийся в нем спирт и сахар должны быть утилизированы.

6. Одобренные Дегустационной Комиссией треста к выпуску ликеры (подвергнутые предварительно техно-химическому и сантехническому анализам), осторожно сливаются из бочек или бутов без взмучивания в чаны, фильтруются и передаются на разлив. Исправление крепости и цвета выдержанного ликера не производится.

7. На каждую партию выдержанных ликеров, выпускаемых в продажу, надлежит составить акт по прилагаемой при сем форме (приложение 4-е).

8. Копии актов на выемку и закладку на выдержку ликеров непосредственно после их составления (не позже, чем через 2 дня) направляются Производственно-Техническому отделу треста.

9. От каждой партии выдержанных ликеров, поступающих на разлив, отбирается оформленный образец в количестве 1/0,5 л и вместе с копией протокола (приложение 3-е) направляется в адрес Центральной Научно-Исследовательской лаборатории Главликерводки.

Приложение 1-е

Ж У Р Н А Л

Учета и состояния деревянной посуды для длительной выдержки ликеров.

№ _____ (бочки, буты). Вид посуды _____ (бочка, бут).

Дата измерения _____ Емкость _____ дкл. Посуда _____ (новая)

Посуда старая _____ (из под чего).

Наименование ликера _____

(за которым закреплена постоянно бочка или бут)

Дата обработки бочки (бочка, бут)	Способ обработки	Дата и № очередного залива ликера		Дата слива ликера (год и-ч, число)	Дата и характер очередного ремонта	Подпись ликерно-налочного мастера
		Дата (год и-ч, число)	№ залива			

ЖУРНАЛ УЧЕТА ВЫДЕРЖИВАЕМЫХ ЛИКЕРОВ.

Приложение 2-е.

Наименование ликера _____

Дата закладки (год, месяц и число)	Заложено на выдержку		№ № бочек (бутов)	Рецепт изготовления		Количество
	Емкость бочки (бута)	Колич. бочек (бутов)		Наименование составных частей купажа	Единица измерения	
1	2	3	4	5	6	7
						8

Д а н н ы е а н а л и з а

Крепость в %/0/0	Грамм в 100 мл		Эфирное число	р Н
	Общий сахар	Кислотность в пересчете на лимонную кислоту		
9	10	11	12	13
			14	15

Директор завода
Зав. лабораторией

подпись
(подпись)

Зав. производства
Мастер анал. цеха

(подпись)
(подпись)

ПРОТОКОЛ № _____

Заседания Дегустационной Комиссии _____ ликерно-водочного треста от „ _____ “ _____ м-ца 193 г.

Состав комиссии: (обязательный) — Управляющий трестом (Зам. Управляющего), Гл. инженер треста, Нач. Отдела Сбыта, Инженер-технолог треста, Зав. ЦХЛ, представитель завода (ликернал. мастер), представители торговых организаций (2—3 представителя). Желательно также участие специалистов (мастеров) родственных организаций: (Росглавино, Укрсадвинтреста, Самтреста, Азовхозтреста и т. д.)

Председатель т. _____ Секретарь т. _____

На дегустацию были представлены образцы выдержанных ликеров:

Название ликера	Название завода	Дата закладки	Дата отбора проб

Порядок дегустации: Дегустация производилась открытая путем обсуждения качества каждого образца ликера по следующим признакам: вкус, аромат и цвет изделия.

Общая оценка выражается баллом по 10-ти балльной системе, принимаемая голосованием.

Результаты дегустации:

Наименование ликера	Наименование завода	Краткая характеристика изделия	Балльная оценка	Заключение комиссии

Председатель _____
(подпись)

Секретарь _____
(подпись)

Примечание: Ликер, получивший в результате голосования балльную оценку ниже 8-ми баллов, к выпуску, как выдержанный ликер, не разрешается и может быть выпущен, как ликер обыкновенного качества, если происшедшие в процессе хранения ухудшения качества ликера поддаются исправлению.

А К Т

м-ца 193 г.

лик. вод. завода

Мы, нижеподписавшиеся: Директор завода тов. _____ Коммерческий директор (Зав. сбытом) тов. _____ Главн. инженер (Зав. производством) тов. _____, Мастер ликерно-наливного цеха тов. _____

Зав. лабораторией тов. _____ составили настоящий акт в том, что нами произведен отбор выдержанных ликеров и передано на фильтрацию (или переработку).

(Количество) _____ (Название)

_____ дка _____ ликера.

1. В процессе хранения, фильтрации и разлива оказалось:

№№ п/п.	Наименование ликера	Дата закладки	Дата передачи на разлив или переработку	Количество заложеного ликера		Отбраковано на пробы (дка)	Должно быть передано на фильтрацию (дка)	Фактически передано (дка)	Потери ликера за вычетом пробы (дка)
				Колич. бочек	Колич. дка				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

II. ДАННЫЕ АНАЛИЗА

Приложение 4-е

№ п/п	Крепость ликера		Общий сахар		Привзвешенный экстракт		Кислотность		Вязкость		Эфирное число	
	При закладке	При разливке	При закладке	При разливке	При закладке	При разливке	При закладке	При разливке	При закладке	При разливке	При закладке	При разливке
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2												

РН	Испытание на содержание		Сингальной кислоты		Алкалоидов	
	При закладке	При разливке	Солей тяжелых металлов	17	18	19
15	16			17	18	19
						20

Заключение Дегустационной Комиссии
(указывается общая характеристика ликера: вкусовые качества, аромат и изменение цвета)

Директор завода
Заведующий Лабораторией
Мастер лик.-нал. цеха

(подпись)
(подпись)
(подпись)

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
I. Приказ НКПищепрома Союза ССР от 3 июня 1939 г. за № 507	1
II. Рецептура ликеров, наливок и настоек	3
Пояснение к рецептуре ликеров, наливок и настоек	5
РЕЦЕПТЫ:	
ЛИКЕРЫ КРЕПКИЕ	
1. Шартрез зеленый	19
2. Бенедиктин	23
3. Кюрассо бесцветный	25
4. желтый (Голландский)	27
5. Аллаш	28
6. Анисовый	30
7. Мятный	33
8. Кюммель-Кристалл	37
ЛИКЕРЫ ДЕСЕРТНЫЕ	
9. Ванильный	39
10. Апельсиновый	41
11. Мараскин	43
12. Какао-Шуа	45
13. Кофейный	47
14. Розовый	49
15. Мандариновый	31
16. Лимонный	53
17. Чайный	55
18. Миндальный	57
19. Золотой (на эфирных маслах)	59
20. Золотой (на ароматных спиртах)	61
21. Серебряный	63
22. Восточный	65
23. Весенний	67
24. Юбилейный	70
25. Желтый коктейль	73
26. Майский	79
ЛИКЕРЫ ПЛОДОЯГОДНЫЕ	
27. Абрикотин	81
28. Вишневый	83
29. Черри-Бренди	86
30. Черносмородиновый	89
31. Облепиховый	93
КРЕМЫ	
32. Малиновый	95
33. Кизилловый	98
34. Шоколадный	98

НАЛИВКИ

Стр.

35. Айвовая	103
36. Спотыкач	105
37. Запеканка	108
38. Сливянка	111
39. Вишневая	113
40. Черносмородиновая	117
41. Клубничная	120
42. Малиновая	122
43. Кизиловая	125
44. Полениковая	127
45. Алычевая	130
46. Северная	132

НАСТОЙКИ СЛАДКИЕ

47. Рябиновая на коньяке	137
48. Нежинская рябиновая	139
49. Рябиновая на вымороженных ягодах	141
50. Апельсиновая	143
51. Вишневая	145
52. Брусничная	147
53. Клюквенная	149
54. Облепиховая	151
55. Абрикосовая	153
56. Черемуховая	155

НАСТОЙКИ ГОРЬКИЕ

57. Джин Голландский	159
58. Хицная	161
59. Померанцевая бесцветная	163
60. Померанцевая желтая	164
61. Вишневая горькая (киршвассер)	166
62. Лимонная	168
63. Тминная	169
64. Зубровка	170
65. Английская горькая бесцветная	171
66. " " коричневая	173
67. Анисовая	175
68. Мятная	176
69. Горный Дубняк	177
70. Перцовая	179
71. Зверобой	181
72. Ерофеич	183
73. Курская белая	185
74. Кубанская любительская	187
75. Греческая горькая	189
76. Бальзам	190
77. Киевская горькая	192
78. Охотничья	194
79. Старка	196
80. Кавказская	198

III. Инструкция по закладке и выдержке ликеров