

ПОДГОТОВКА ДЕРЕВЯННОЙ ТАРЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ ЛИКЕРОВ

Для выдержки ликеров должны употребляться исключительно дубовые бочки, удовлетворяющие действующему стандарту, емкостью 25—50 дал и дубовые буты емкостью 250—500 дал.

Новые бочки, предназначенные для выдержки ликеров, проверяют на прочность (отсутствие течи) и обрабатывают для удаления дубильных и красящих веществ из клепки следующим образом: заполняют чистой холодной водой и замачивают 3—4 дня. После этого бочки тщательно просматривают (с целью установления, нет ли в них течи). Налитую воду сливают, а бочки наполняют горячей водой и оставляют на 3—4 дня.

В третий раз бочки заливают горячей водой и добавляют кальцинированную соду (на 100 дал 400 г соды) или негашеную известь (на 100 дал 600 г извести) и оставляют на 4—5 дней. После вымочки в бочку на 1/5 ее емкости вливают холодную воду, кладут в нее на каждые 10 дал воды 200 г каустической или 400 г кальцинированной соды и пускают в нее через шланг пар, доводя находящуюся там воду до кипения, которое продолжается 10 мин. Прекратив подачу пара, шпунтовое отверстие закрывают пробкой и бочки прокатывают в течение 5—10 мин по лагам. Затем бочку ставят на дно для выщелачивания дубильных веществ, через 10 мин переворачивают бочку на другое дно и оставляют в таком положении еще 10 мин, после чего шпунтовое отверстие бочки открывают во избежание втягивания дна.

После охлаждения содовый раствор выливают, а бочку вновь наполняют чистой водой и 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.

Пробу на присутствие дубильных веществ проверяют 10%-ным раствором хлорного железа следующим образом: в пробирку наливают раствор хлорного железа ($FeCl_3$) и приливают промывную воду из бочки. Присутствие дубильных веществ изменяет цвет раствора на сине- или зелено-черный цвет, при их отсутствии цвет жидкости в пробирке остается неизменным.

После промывки водой в бочку наливают раствор соляной или серной кислоты (на 10 дал воды 100 мл технической серной кислоты) и пропаривают таким же способом, как и с содой. После пропарки воду сливают, а бочку ополаскивают не-

сколько раз холодной водой до полного удаления следов кислоты.

Присутствие серной кислоты в промывной воде проверяют следующим способом: в пробирку наливают 2—3 мл и 10%-ного раствора хлористого бария и приливают промывную воду. Невыпадение осадка показывает отсутствие следов серной кислоты. Присутствие соляной кислоты проверяется азотно-кислым серебром.

Во избежание ожогов серной кислотой необходимо обращаться с ней осторожно. Раствор готовят в деревянной посуде, в которую наливают воду, а затем при постоянном перемешивании медленно струей добавляют рассчитанное количество серной кислоты.

Старые бочки из-под вина или спиртованных соков обрабатывают таким же способом, как новые.

Для удаления окраски старых бочек применяют следующий способ: в бочку, вымытую холодной водой, емкостью 50 дал вливают 5 дал горячей воды и осторожно в два-три приема 1 л технической соляной кислоты, после чего закрывают шпунтовое отверстие бочки пробкой. После обработки этим раствором в течение 30 мин бочку ополаскивают горячей водой, затем 2%-ным раствором соды, и, не давая воде остыть, выливают ее горячей из бочки. Сразу после этого бочку моют чистой холодной водой.

В том случае, когда не будет достигнуто полного удаления окраски бочки, операцию повторяют.

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

Если бочка после обработки не заливается сразу ликером, то необходимо во избежание заплесневения клепки бочки высушить ее, поставив шпунтовым отверстием книзу.

Буты, предназначенные для выдержки ликеров, обрабатывают так же, как бочки (если буты собирают не в помещении для выдержки): после трех- или четырехкратного замачивания холодной и горячей водой в бут наливают около 40—50 дал воды, всыпают 1 кг каустической или 2 кг кальцинированной соды и шлангом, пропущенным через сливное отверстие, подают пар, которым доводят воду до кипения, оставляя верхнее шпунтовое отверстие открытым. Когда вода закипит, прекращают доступ пара в бут, закрывают верхнее отверстие шпунтовой пробкой и начинают раскачивать бут взад и вперед по лагам в течение 20 мин, после нескольких раскачиваний впускают воздух, снова закрывают шпунт и продолжают раскачивание. Эту операцию повторяют 3 раза по 15 мин каждый раз, после чего воду сливают. Затем в бут наливают

такое же количество воды, добавляют 0,25 кг каустической или 0,5 кг кальцинированной соды, пускают пар, доводят воду до кипения и кипятят 10 мин при открытом шпунтовом отверстии.

Закрыв шпунтовое отверстие, бут ставят на дно на 1—2 час, затем поворачивают и ставят на другое дно также на 1—2 час. После этого спускают воду через шпунтовое отверстие. Затем в 3-й раз наливают воду без соды и проводят обработку так же, как и в первые два раза.

После третьей обработки в бут наливают 50 дал холодной воды и 500 мл технической серной кислоты, закрывают шпунтовое отверстие и раскачивают в течение 20 мин. После спуска воды бут пропаривают паром, для этого его устанавливают на лагах так, чтобы шпунтовое отверстие находилось внизу и было открыто, а сливное сверху.

В сливное 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 для впуска воздуха. После выравнивания днищ отверстия опять закрывают. После установки бута на место его моют холодной водой. Если бут собран в подвале, то его не раскачивают, а на месте вымачивают, трижды пропаривают с содовым раствором, затем с серной кислотой, после чего моют холодной водой до полного удаления следов серной кислоты.

Для окончательной проверки подготовленных бочек и ботов их наполняют 50%-ной водно-спиртовой жидкостью и оставляют выстаиваться 15 дней. Если по истечении указанного срока жидкость в бочках (ботах) остается бесцветной, ее сливают, а бочки (буты) используют по назначению. Слитую водно-спиртовую жидкость используют в виде отхода производства. Если жидкость приобретает окраску, то точки (буты) следуют еще раз пропарить указанным выше способом и после ополаскивания холодной водой снова для проверки наполнить на 15 дней водно-спиртовой жидкостью.

Бочки и буты используют для залива ликеров только после полной их подготовленности и обработки водно-спиртовой жидкостью (новые и бывшие в употреблении из-под вин и соков).

Целесообразно повторно используемые бочки и буты наполнять ликером того же наименования.

Бочки (буты) после слива выдержанного ликера ополаскивают водно-спиртовой жидкостью крепостью, соответствующей крепости слитого ликера, закрывают деревянной пробкой шпунтовое отверстие и опечатывают. Водно-спиртовые ополоски, если они не загрязнены, используются при приготовлении купажа ликера того же наименования.

Для повторного использования 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 и запаха в промывной водно-спиртовой жидкости бочку (бут) надлежит пропарить до исчезновения постороннего запаха, промыть холодной чистой водой, затем водно-спиртовой жидкостью и лишь после этого использовать бочку (бут) под залив ликера.

На каждой бочке или боте 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 фиксируют в особом журнале по утвержденной форме.

Бочки и буты для хранения и выдержки ликеров не окрашивают, обручи покрывают асфальтовым лаком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И УЧЕТ ВЫДЕРЖАННЫХ ЛИКЕРОВ

Сырье для приготовления ликера должно применяться доброкачественное, отсортированное и апробированное лабораторией.

Для обеспечения выпуска выдержанных ликеров крепостью соответствующей требованиям рецептур, ликеры закладывают на хранение крепостью выше установленной в пределах, указанных в табл. 22.

Бочки с ликерами должны быть плотно укупорены шпунтовой пробкой (с прокладкой из льняной некрашеной ткани) и установлены в штабеля с подкладками клиньев на лагах.

Буты устанавливают (на специальных подставках) с плотно закрытым люком и тщательно забитой шпунтовой пробкой с прокладкой под нее льняной некрашеной ткани.

Проба ликера, намеченного к закладке на выдержку, после фильтрации купажа должна быть продегустирована дегустационной комиссией завода. Лишь после ее одобрения ликер до-

Таблица 2

Пределы повышения крепости ликеров против рецептурной при закладке на выдержку

Наименование ликеров	Повышение крепости при закладке против рецептурной в % об., не более	
	после слива одноименного ликера	в новую тару или бывшую в употреблении под другими видами ликеров или полуфабрикатов и специально обработанную
Бенедиктин	2,2	3,0
Шартрез		
Южный (желтый)	1,1	2,2
Розовый	0,7	1,6
Кофейный	0,6	1,2
Мятный	0,6	1,4
Апельсиновый	0,5	1,0
Вишневый	0,5	1,0
Ванильный, Лимонный, Шоколадный	0,4	0,7
Облепиховый	0,3	0,5

пускают к закладке на выдержку при условии, если изделие соответствует аналитическим и органолептическим показателям, предусмотренными рецептурой.

Помимо ежедневного осмотра, не реже 1 раза в неделю проводят тщательный осмотр каждой бочки (бута) бондарем цеха и в случае надобности обручи осаживают. Химик лаборатории еженедельно записывает температуру в помещении и влажность воздуха.

Данные по учету ликеров, закладываемых на выдержку, записывают в специальный журнал по утвержденной форме, прошнурованный и опечатанный печатью завода.

О каждой закладке ликера на выдержку ведется подробная запись в журнале с указанием: названия ликера, даты закладки, емкости бочки (бута), числа бочек (бутов), количества заложеного ликера, номера бочки (бута) и аналитических показателей ликера. Запись удостоверяют подписями: заве-

дующего производством или начальника ликерного цеха, мастера ликерного цеха и заведующего лабораторией.

Перед сливом ликера от каждой бочки (бута) отбирают пробу и рабочей дегустационной комиссией в составе заведующего производством, мастера ликерного цеха и заведующего лабораторией проверяют органолептические показатели (аромат, вкус) ликера.

В случае необходимости, пробы отбирают осторожно сифонным способом через стеклянную трубку (пропускаемую через шпунтовое отверстие бочки при закладке ликеров) с резиновым наконечником и зажимом, чтобы не нарушать условия хранения ликеров.

Ответственными за хранение заложенных на выдержку ликеров является начальник и мастер ликерного цеха.

В случае обнаружения в процессе хранения потерь или порчи заложенных на выдержку ликеров следует немедленно принять меры по устранению этих недостатков. О происшедшем составляют акт специальной комиссией с участием главного инженера (заведующего производством) завода.

Акт должен храниться вместе с журналом.

СРОКИ ВЫДЕРЖКИ ЛИКЕРОВ

Сроки выдержки ликеров в дубовой таре установлены следующие (в месяцах):

Бенедиктин, Шартрез	24
Южный (желтый)	6
Розовый	6
Кофейный	4
Мятный	3
Вишневый	3
Апельсиновый	2
Ванильный, Лимонный, Шоколадный	2
Облепиховый	1

ПОРЯДОК ВЫПУСКА ВЫДЕРЖАННЫХ ЛИКЕРОВ

Ликеры выпускают только по истечении установленного срока выдержки.

От партии выдержанного ликера отбирают из каждой бочки две пробы по 0,5 л для анализа и дегустации.

Образцы выдержанных ликеров дегустирует дегустационная комиссия завода, в соответствии с заключением которой отдают распоряжение о выпуске выдержанных ликеров.

Дегустацию образцов производят с составлением соответствующего протокола по утвержденной форме.