

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к составам горьких настоек.

Известна горькая настойка «Київська ароматна» (см. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 240), содержащая на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
настойка зубровки 1 и 2 сливов	дм ³	200,0
настойка кориандра 1 и 2 сливов	дм ³	17,0
портвейн	дм ³	400,0
коньяк	дм ³	200,0
сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	100,0
лимонная кислота	кг	2,0
колер	кг	8,0
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	из расчета на крепость купажа 40%об

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
зубровка пахучая	кг	200,0
кориандр (плоды)	кг	17,0
портвейн белый крепостью 18-19%об	дм ³	400,0
коньяк крепостью 40 - 42% об	дм ³	200,0
сахар	кг	100,0
лимонная кислота	кг	2,0
колер	кг	8,0

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 40%об., со вкусом слегка жгучим и слаженным ароматом.

Недостатками указанной водки являются монотонность вкуса при большом количестве трудно приготавливаемых компонентов.

Наиболее близкой по составу является горькая настойка «Княжий келих» (см. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 278), содержащая на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³
ароматный спирт мяты	дм ³	60,0	0,12
ароматный спирт кориандра	дм ³	60,0	0,14
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	из расчета на крепость купажа 40%об.	-

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³
мята перечная	кг	12,0	0,18
кориандр	кг	20,0	0,2

По указанной рецептуре получаем горькую настойку крепостью 40%об., со вкусом мягким, свойственным водке, ароматом мяты и легким привкусом кориандра.

Недостатками указанной водки являются монотонный вкус, свойственный водке.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с оригинальным пряным без свойственной крепким водочным напиткам горечи, вкусом и пряным охлаждающим ароматом путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что горькая настойка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и ароматный спирт семян кориандра согласно изобретению дополнительно содержит сахарный сироп 65,8%-ный и ароматные спирты плодов бадьяна и лаврового листа при следующем соотношении ингредиентов в %об.:

ароматный спирт семян кориандра	30,0 - 32,8
ароматный спирт плодов бадьяна	2,0 - 2,27
ароматный спирт лаврового листа	0,35 - 0,49
сахарный сироп 65,8%-ный	0,2 - 0,26
спирт этиловый ректификованный	5 - 7
вода умягченная	остальное

По указанной рецептуре получаем горькую настойку крепостью 40%об., прозрачного цвета, с оригинальным пряным вкусом без свойственной крепким водочным напиткам горечи и пряным охлаждающим ароматом.

Благодаря сочетанию ингредиентов в горькой настойке, таких как ароматные спирты семян кориандра, плодов бадьяна и лаврового листа, с вкусовыми добавками - сахарным сиропом и совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем горькую настойку с оригинальным пряным вкусом без свойственной крепким водочным напиткам горечи и пряным охлаждающим ароматом.

Именно, сочетание ароматных спиртов семян кориандра, бадьяна и лавра дают оригинальный вкус без горечи и пряный охлаждающий аромат.

Горькая настойка готовится следующим образом:

Первоначально приготавливают сортировку - воду со спиртом, которую пропускают через угольную колонку для очистки, вводят сахарный сироп, затем вводят ароматные спирты плодов кориандра, плодов бадьяна и лаврового листа, тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость горькой настойки, добавляя расчетное количество спирта.

Пример конкретного выполнения:

В купажный чан емкостью 100 л вносят спирт этиловый в количестве 6 л и воду в количестве 60 л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь, которую пропускают через угольную колонку для очистки. Затем в купажный чан вносят сахарный сироп 65,8%-ный в количестве 0,23 л, после последовательно вводят ароматные спирты плодов кориандра, плодов бадьяна и лаврового листа соответственно в количествах 31,4 л, 2,135 л и 0,44 л. Затем раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют на разлив.

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 40%об. с оригинальным пряным вкусом без свойственной крепким водочным напиткам горечи и пряным охлаждающим ароматом.

Дегустационный балл по 10-бальной системе - 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные оценки.

Горькая настойка готовится производственным способом на основе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Примеры	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
ингредиенты на 100 л					
ароматный спирт семян кориандра (л)	29,0	30,0	31,4	32,8	33,8
ароматный спирт плодов бадьяна (л)	1,9	2,0	2,17	2,27	2,37
ароматный спирт лаврового листа (л)	0,3	0,35	0,42	0,49	0,54
сахарный сироп 65,8%-ный (л)	од	0,2	0,23	0,26	0,36
спирт этиловый ректификованный (л)	5	5	6	7	7
вода умягченная (л)	63,8	62,7	60	57,44	56,29
выводы	вкус разлажен, не проявляется пряный аромат	вкус пряный, проявляется пряный холодящий аромат	вкус гармоничный, пряный, ярко проявляется пряно-холодящий аромат	вкус пряный, пряно-холодящий аромат	вкус резкий, пряно-горький, резкий, навязчивый пряно-холодящий аромат
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7