

ГІРКА НАСТОЯНКА «ВІСКІ «ЗОЛОТИЙ»*

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Адмиралтейская» (див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст. 185), яка

| Компоненти | | Кількість | |
|-------------------------------------|--|-----------------|--------------------------|
| вміщує на 100л: | | Одиниця | |
| настій «Адмиралтейской» 1 і 2 зливу | | З | 3,0 |
| | | вимірювання | |
| | | ДМ | |
| коньяк | | ДМ ¹ | 2,0 |
| цукровий сироп 65,8%-ний | | ДМ- | 0,6 |
| колер | | КГ | |
| спирт етиловий ректифікований | | ДМ* | з розрахунку на міцність |
| вищої очистки та вода питна | | | купажу 40%об |
| пом'якшена | | | |

Витрата Інгредієнтів на 100л:

| Компоненти | КІЛЬКІСТЬ, КГ |
|--------------------------------------|---------------|
| Для отримання настою: | |
| Померанець (плод недозрілий) | 0,055 |
| померанець (шкірка сушена) | 0,086 |
| кориця (кора) | 0,02 |
| калган (корінь) | 0,003 |
| мускатний горіх (плоди) | 0,0085 |
| мускат (цвіт) | 0,004 |
| гвоздика (нерозкриті бруньки квітів) | 0,0015 |
| кардамон (плоди) | 0,009 |
| Загалом: | 0,187 |
| коньяк міцністю 40-42%об | 2,0 |

| | |
|-------|-----------|
| цукор | 0,52 |
| колер | 0Д |

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40% об, прозору, світло-коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і зкругленим пряним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак і невиразний пряний аромат, ідо погано запам'ятовується споживачем.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «ВИСКИ - 73» (див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981 г, ст.192), яка вміщує на 100л:

| Компоненти | Одиниця вимірювання | Кількість |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|
| ароматизатор для віскі АД 48091 | кг | 0,8 |
| деревний екстракт ДД 20405 | кг | 0,4 |
| спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена | дм ³ | з розрахунку на міцності купажу 40%об |

Поданій рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого кольору, з м'яким злегка пекучим смаком і округленим характерним ароматом віскі.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники а саме пекучий смак.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої горілчаної гіркоти та ароматом високоякісного здобреного віскі, шляхом підбору високотехнологічних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, має у своем складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматизатор «Віскі», яка згідно винаходу додатково містить цукровий сир 65,8%-ний та колер при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

| | |
|-------------------------------|-------------|
| цукровий сироп 65,8%-ний | 0,5 - 0,64 |
| колер | 0,01 - 0,05 |
| ароматизатор «Віскі» | 0,01 - 0,03 |
| спирт етиловий ректифікований | 40,8 - 42,8 |
| вода питна пом'якшена | решта |

Завдяки поєднанню смакових Інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний та колер, який також надає *напою* солом'яного *кольору*, разом зі спиртом етиловим ректифікованим *та* водою питною пом'якшеною в смаку гіркої настоянки зникає різка пекуча гіркота, а завдяки додаванню ароматичного інгредієнту - ароматизатора «Віскі» в гіркій настоянці створюється аромат натурального віскі. Загалом при виробництві напою використовують невелику кількість високотехнологічних компонентів, а сам

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- ароматизатор «Віскі» ВД 6259 виробництва фірми «Буш Боак Аллеі
- колер згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Гірка настоянка *готується* у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають цукровий сироп 65,8%-ний та перемішують. Після задають колер та ароматизатор «Віскі», попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки : загального об'єму, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в раз необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див. Таблицю, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8л і воду питну пом'якшену в кількості 57,58л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,57л та перемішують. Після цього задають колер в кількості 0,03кг *та* ароматизатор «Віскі* ВД 6259 в кількості 0,02кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки з загального об'єму. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

| | |
|------------------------------------------|-----|
| міцність, % | 40 |
| загальний екстракт, гр/100м ³ | 0,5 |

та з такими органолептичними показниками:

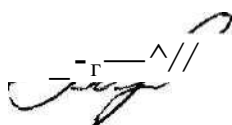
| | |
|------------------|---------------------------------|
| зовнішній вигляд | прозора рідина |
| колір | солом'яний |
| смак | без пекучої горілкової гіркоти |
| аромат | високоякісного здобреного віскі |

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, ¹ приклади, Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного н лікоро-горілкового підприємстві обладнання.

Заявник:



К.К.Барабанов

Таблиця

| інгредієнти на 1000 дал | Одиниця виміру | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 | Приклад 5 |
|------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|----------------------|--------------------------|
| цукровий сироп 65,8 %-ний | л | 0,45 | 0,5 | 0,57 | 0,64 | 0,69 |
| колер | кг | 0,005 | 0,01 | 0,03 | 0,05 | 0,055 |
| ароматизатор «Віскі» | кг | 0,005 | 0,01 | 0,02 | 0,03 | 0,035 |
| спирт етиловий ректифікований | л | 40,8 | 40,8 | 41,8 | 42,8 | 42,8 |
| вода питна пом'якшена | л | 58,74 | 58,68 | 57,58 | 56,48 | 56,42 |
| Органолептичні показники | | | | | | |
| зовнішній вигляд | | прозора рідина без сторонніх домішок і осаду | | | | |
| колір | | світло-жовтий | солом'яний | солом'яний | солом'яний | світло-коричневий |
| смак | | з пекучою горілкою гіркотою | без пекучої горілки гіркоти | без пекучої горілки гіркоти | без пекучої горілки | без пекучої горілки |
| аромат | | характерний горілковий | слабкий аромат віскі | високо-якісного здобреного віскі | сильний аромат віскі | нальотливий аромат віскі |
| дегустативна оцінка по 10-6 альній шкалі | | 8,6 | 9,0 | | 9,2 | 8,9 |