

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликероводочному производству, к составам горьких настоек.

Известна горькая настойка "Джин Балтийский" [Рецептуры ликероводочных изделий и водок. М., 1981, с. 195], содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³
Ароматный спирт джина	дм ³	600,0	0,6
Ароматный спирт черносмородинового сока	дм ³	100,0	—
Апельсиновое масло 1:10	дм ³	1,0	—
Лимонное масло 1:10	дм ³	1,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	69,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	Из расчета на крепость купажа 45 об. %	—

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, дм ³
Для приготовления ароматного спирта джина:		
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	70,0	0,700
Имбирь (корневище)	10,0	0,100
Итого	80,0	0,800
Черносмородиновый сок, л	150	—
Апельсиновое масло	0,10	0,10
Лимонное масло	0,10	0,10
Сахар	60,0	—

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 45 об. %, с вкусом мягким, слегка жгучим и ароматом сложным с оттенком можжевельной ягоды.

Недостатками указанной горькой настойки являются многокомпонентное. При этом используемые компоненты сложные, дорогостоящие, получаемые по длительным технологиям.

Наиболее близкой по составу является горькая настойка "Джин Капитанский" [Рецептуры ликероводочных изделий и водок. М., 1981], содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³
Ароматный спирт джина	дм ³	292,0	0,37
Ароматный спирт апельсинового масла	дм ³	338,0	1,9
Масло розовое 1:10	дм ³	0,3	—
Масло коричное 1:10	дм ³	0,12	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	60,0	—
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	Из расчета на крепость купажа 45 об. %	—

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, дм ³
Для приготовления ароматного спирта джина:		
Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	36,4	0,364
Кориандр посевной (плоды)	5,8	0,058
Анис обыкновенный (плоды)	2,3	0,069
Тмин обыкновенный (плоды)	2,2	0,110
Кардамон (плоды)	0,3	0,013
Солодковый корень	1,6	—
Итого		

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, дм ³
Для приготовления ароматного спирта джина:		
Апельсиновое масло (л)	2,7	2,7
Масло розовое (л)	0,03	0,03
Масло коричное (л)	0,012	0,012
Сахар	52,0	—

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 45% об., с вкусом джина и сложным ароматом.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонный вкус при многокомпонентности напитка. Для напитка используют компоненты, получаемые по длительной и сложной технологии, а именно: ароматный спирт джина, готовящийся путем настаивания множества компонентов и перегонки его, масла апельсиновое, розовое и коричное.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с вкусом и ароматом натуральной можжевельной ягоды путем подбора недорогостоящих легкодоступных компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что Горькая настойка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и ароматизатор, в качестве ароматизатора содержит ароматизатор "Джин" ВС5549 фирмы "Буш Боак Ал лен" при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Ароматизатор "Джин" ВС5549 фирмы "Буш Боак Аллен"	0,005–0,011
Спирт этиловый ректификованный	38–42
Вода умягченная	Остальное

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 40 об. % с вкусом и ароматом натуральной можжевельной ягоды. При этом используют минимальное количество недорогостоящих, готовых к

применению компонентов.

Благодаря сочетанию ингредиентов в ликероводочном изделии, таких как ароматизатор "Джин" ВС5549 фирмы "Буш Боак Аллен", который является готовым к употреблению продуктом, совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем горькую настойку с вкусом и ароматом натуральной можжевельной ягоды.

Горькая настойка готовится следующим образом.

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 40 об.% - воду со спиртом, которую пропускают через угольные фильтры для очистки, туда же вводят ароматизатор "Джин" ВС5549 фирмы "Буш Боак Аллен", предварительно растворенный в 10-кратном растворе сортировки из общего количества, 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 ректификованный в количестве 40 л и воду питьевую умягченную в количестве 59,99 л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь. Затем в купажный чан вносят ароматизатор "Джин" ВС5549 фирмы "Буш Боак Аллен" в количестве 0,008 кг, предварительно растворенный в 10-кратном растворе сортировки, взятой из общего количества. Затем купаж тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 40 об.% с вкусом и ароматом натуральной можжевельной ягоды. При этом используют минимальное количество легкодоступных недорогостоящих компонентов.

Дегустационный балл по 10-тибальной 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 ликероводочном предприятии оборудования.

Ингредиенты на 100 л	Примеры				
	1	2	3	4	5
Ароматизатор "Джин" ВС5549 фирмы "Буш Боак Аллен"	0,004	0,005	0,008	0,011	0,012
Спирт этиловый ректификованный, л	38	38	40	42	42
Вода умягченная, л	61,96	61,95	59,992	57,999	57,998
Выводы	Вкус разлажен, аромат можжевельной ягоды не замечен	Вкус гармоничный, замечен аромат можжевельной ягоды	Вкус сбалансированный, гармоничный, ярко выражен аромат можжевельной ягоды	Вкус сбалансированный, гармоничный, сильно выражен аромат можжевельной ягоды	Вкус резкий, аромат резкий, не схожий с ароматом можжевельной ягоды
Дегустационный балл по 10-тибальной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7