

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности, к алкогольным напиткам.

В качестве прототипа выбрана известная настойка горькая "Винницкая особая", описанная в книге "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", которая включает: ароматный спирт "Винницкой особой" - 34,0л/1000дал, сахарный сироп 65,8% - ный - 23,0л/1000дал, спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и воду - по расчету до крепости 40%об. Для получения ароматного спирта используют кориандр - 5,2кг; бадьян - 0,36кг; лавр - 0,07кг на 1000дал готового продукта.

Приготовленную настойку горькую "Винницкая особая" известным способом - приготавливают сортировку, задают ее в купажную емкость, куда вводят остальные компоненты: сахарный сироп, ароматный спирт. Содержимое перемешивают, фильтруют и разливают.

Известной настойке горькой "Винницкой особой" присущи следующие недостатки: сложность аромата с преобладанием кориандра приводит к ограничению спроса на готовый напиток у потребителей, сужает их круг.

Задачей заявляемой горькой настойки "Святовской" является создание напитка с кумарино-ванильным ароматом, который не присущ входящим ингредиентам и способствует повышенному спросу на напиток у потребителя.

Указанная задача достигается тем, что наряду с известными ингредиентами входящими в горькую настойку, такими как спирт этиловый ректифицированный, сахарный сироп и воду, она дополнительно содержит ароматный спирт кориандра, тмина и бадьяна при следующем соотношении ингредиентов на 1000дал готового изделия.

Ароматный спирт кориандра, тмина и бадьяна	2,7 - 2,9дал
Сахарный сироп 65,8% - ный	2,1 - 2,4дал
Спирт этиловый ректифицированный и вода	Остальное, до получения крепости изделия 40об. %

при этом массовые доли кориандра, тмина и бадьяна для получения ароматного спирта относятся между собой как (4,368 - 4,38) : 1 : (0,58 - 0,60) соответственно.

Таким образом, благодаря тому, что в заявляемую горькую настойку вводится ароматный спирт кориандра, тмина и бадьяна, причем их соотношение между собой составляет (4,368 - 4,381) : 1 : (0,599 - 0,601) соответственно, позволяет получить кумарино-ванильный аромат не присущий аромату отдельно взятых ингредиентов, т.е. кумарин-ароматическое вещество, содержащееся в траве зубровка, а ванильный аромат содержится в растении ванили. Кроме того, кумарино-ванильный аромат способствует увеличению спроса потребителя на заявляемую горькую настойку.

Заявляемая горькая настойка включает на 1000дал готового изделия ароматный спирт кориандра, тмина и бадьяна - 2,77 - 2,96дал, сахарный сироп - 65,8% - ный - 2,16 - 2,44дал, спирт этиловый ректифицированный и воду крепостью 40%об.

Для получения заявляемой горькой настойки предварительно готовят ароматический спирт, для чего берут соотношения кориандра, тмина и бадьяна в соотношении между собой (4,368 - 4,381) : 1 : (0,599 - 0,601) соответственно загружают в куб, заливают водно-спиртовой жидкостью, включают обогрев и методом перегонки получают ароматический спирт. В сироповарочном котле приготавливают сахарный сироп с содержанием сухих веществ (СВ) 65,8%, затем приготавливается сортировка (водно-спиртовая жидкость), которая направляется в купажную емкость, туда же вводится сахарный сироп и ароматный спирт кориандра, тмина и бадьяна. Содержимое купажной емкости перемешиваем, доводят до крепости 40% объемных, фильтруют и направляют на розлив.

Примеры практического выполнения для удобства сведены в таблицу.

Пример 1. Для приготовления горькой настойки количество ингредиентов брали: ароматный спирт - 2,6дал, сахарный сироп 65,8% - 2,09дал, спирт этиловый ректификованный и вода - 40% объемных. При этом для получения ароматного спирта кориандр, тмин и бадьян брали в соотношении 4,35 : 1 : 0,58 соответственно.

Порядок выполнения технологических операций выполняется аналогично описанному ранее. Полученный напиток представлялся на дегустацию. Дегустационной комиссией отмечено, что в образце по примеру 1 ощутил аромат кориандра и не улавливается ванильный аромат.

Пример 2. Для получения горькой настойки брали: ароматный спирт - 2,7дал; сахарный сироп 65,8% - 2,1дал, спирт этиловый ректифицированный и воду крепостью 40% об.

Для ароматного спирта соотношение кориандра, тмина и бадьяна составило 4,36 : 1 : 0,59 соответственно.

Порядок выполнения технологических операций аналогично ранее описанному.

Дегустационная комиссия представленного образца по примеру 2 отметила, что в напитке улавливается кумарино-ванильный аромат.

Пример 3. Для приготовления горькой настойки брали: ароматный спирт - 2,8дал, сахарный сироп 65,8% - 2,25дал, спирт этиловый ректифицированный и воду крепостью 40%об. Для приготовления ароматного спирта брали кориандр, тмин и бадьян в соотношении 4,37 : 1 : 0,595 соответственно.

Порядок выполнения технологических операций осуществлялся аналогично ранее описанному.

Дегустационная комиссия представленного образца по примеру 3 отметила, что в напитке выражен кумарино-ванильный аромат.

Пример 4. Для приготовления горькой настойки брали: ароматный спирт - 2,9дал, сахарный сироп 65,8% - 2,4дал, спирт этиловый ректифицированный и воду крепостью 40% объемных. Для получения ароматного спирта брали кориандр, тмин и бадьян в соотношении 4,38 : 1 : 0,6 соответственно.

Заявитель просит присвоить заявляемой горькой настойке наименование: "Горькая настойка "Святкова".

Примеры	Ароматный спирт в дал	Соотношение			Сахарный сироп 65,8% дал	Спирт этиловый ректифицированный и вода (сортровка)	Примечание
		кориандр	тмин	бадьян			
Пример 1	2.6	4.35	1	0.58	2.09	40 об. %	Ванильный аромат не улавливается, ощутим аромат кориандра
Пример 2	2.7	4.36	1	0.59	2.1	40 об. %	Аромат кумарино-ванильный улавливается
Пример 3	2.8	4.37	1	0.595	2.25	40 об. %	Выраженный кумарино-ванильный аромат
Пример 4	2.9	4.38	1	0.60	2.4	40 об. %	Ощутим кумарино-ванильный аромат, появляется сложный аромат во вкусе
Пример 5	3.0	4.39	1	0.61	2.5	40 об. %	Улавливаются следы кумарино-ванильного аромата, выделяется сложный аромат во вкусе