

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

Известна "Настойка горькая "Костромская брусничная" (см.: Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. - С.210), которая содержит на 1000дал напитка:

Брусничный морс I и II слива (л)	4482,0
Рябиновый морс I и II слива (л)	430,0
Коньяк (л)	600,0
Лимонная кислота	
(для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл	
Спирт этиловый ректифи-	

кованный высшей очистки	
и вода	по расчету на крепость купажа 35 об. %

Получается напиток 35об.% красного цвета, с вкусом брусники и плодово-ягодного аромата.

Недостатками указанного напитка является использование дорогостоящих сложно получаемых продуктов, таких как коньяк, при монотонном распространенном вкусе и аромате.

Наиболее близкой по составу является "Настойка горькая "Русский сувенир" (см.: Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. - С.223), которая содержит на 1000дал:

Рябиновый морс I и II сливов (л)	1000,0
Брусничный спиртованный сок (л)	2105,0
Сахарный сироп 65,8%-ный (л)	614,0
Лимонная кислота (кг) для доведения кислотности до 0,45 г (100 мл)	5,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки (л)	по расчету на крепость купажа 40%.
Вода	40%.

Расход ингредиентов на 1000дал в кг:

Рябина сушеная – 217,0
Брусника – 2288,0
Сахар – 534,0
Лимонная кислота – 5,0,

По указанной рецептуре получаем крепкую настойку 40об.%, коричневого цвета с красноватым оттенком, напиток, вкус слегка жгучий с легкой горечью, аромат фруктовый.

Недостатком указанного крепкого напитка есть: монотонный слегка жгучий с легкой горечью и общеизвестный аромат - фруктовый, а также отсутствует целебный эффект напитка.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание крепкого напитка -горькой настойки с высокими органолептическими показателями, а также обладающего целебными свойствами, путем подбора компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что

известный напиток содержащий рябиновый морс I и II сливов, плодовой спиртованный сок, сахарный сироп, лимонную кислоту, спирт этиловый ректификованный и воду согласно изобретению дополнительно содержит настой коры дуба I и II сливов, а в качестве плодового спиртованного сока содержит спиртованный сок черноплодной рябины при следующем соотношении ингредиентов в мас. %:

Спиртованный сок черноплодной рябины	4-8
Рябиновый морс I и II сливов	1-3,64
Водно-спиртовой настой коры дуба I и II сливов	0,1-0,3
Сахарный сироп 65,8%-ный	0,6-1,7
Лимонная кислота	0,05-0,07
Спирт этиловый ректификованный	37-40
Вода	Остальное

Поданной рецептуре получают напиток - горькую настойку крепостью 40об.%, коричнево-красного цвета с органолептическими показателями: вкус - округленный, слегка жгучий с терпкостью и аромат осенних плодов рябины.

Благодаря сочетанию компонентов, таких как рябиновый морс I и II сливов, сахарный сироп, лимонная кислота, спирт этиловый ректификованный и вода, в сочетании со спиртованным соком черноплодной рябины и водно-спиртовым настоем коры дуба I и II сливов, получаемых напиток слаженного округленного вкуса, слегка жгучий с терпкостью и ароматом осенних плодов рябины.

Кроме высоких органолептических показателей напиток обладает целебным действием, а именно положительно влияет на пищеварение, укрепляет сосуды и является поливитаминным средством. Сочетание экстрактов натуральных плодов рябины черноплодной и рябины обыкновенной содержит совместно с водно-спиртовым настоем коры дуба яблочную, цитриновую и янтарную кислоты, дубильные вещества, пектины, смолистые вещества, минеральные соли, флавоноиды, каротин, тиамин, микроэлементы, фосфор, медь, марганец, железо, молибден и магний, витамины, а частности редко встречающийся витамин Р, которые в совокупности дают лечебный эффект.

Напиток готовят следующим образом.

Для купажа применяют:

1. Спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТу 5962 - 67.

2. Воду питьевую по ГОСТу 2874 - 73 с жесткостью до 1мг-экв/л для естественной неумягченной воды до 0,2мг-экв/л для умягченной воды.

3. Сок черноплодной рябины по ГОСТ 28539.

4. Морс рябины сушеной (см.: Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Лег. пищ. пром-сть, 1981).

5. Водно-спиртовой настой коры дуба приготавливают по общеизвестной технологии.

Для приготовления морса из сушеной рябины обыкновенной, спиртованного сока черноплодной рябины, водно-спиртового настоя коры дуба и сахарного сиропа используют следующее количество ингредиентов, кг:

Рябина обыкновенная сушеная 54,0
 Черноплодная рябина 723,0
 Кора дуба 6,2
 Сахар-песок 100,0

Пример конкретного приготовления горькой настойки.

Первоначально готовим купаж, из заранее приготовленных составных компонентов, а именно: спиртованный сок черноплодной рябины - 6%, рябиновый морс I и II сливов - 2,32%, водно-спиртовой настой коры дуба I и II сливов - 0,20%, сахарный сироп 65,8% - ный - 1,15%, лимонная кислота - 0,06%, затем вводят спирт этиловый высшей очистки 38,5% и воду из расчета на крепость купажа 40об.%. После ввода каждого компонента все тщательно перемешивают и в конце процесса напиток фильтруют. После чего, проверяют лабораторно крепость напитка и в необходимости доводят до нужной кондиции.

По указанному примеру было проведено еще ряд примеров и данные сведены в таблицу.

Из таблицы видно, что примеры 2, 3, 4 имеют положительный эффект, а именно: напиток обладает слаженным определенным, слегка жгучим с терпкостью вкусом и ароматом осенних плодов рябины. Кроме этого, прием настойки улучшает пищеварение, а длительный прием способствует восстановлению сосудов мозга, стабилизации давления, общего укрепления всего организма.

Компоненты, мас. %	Пример 1	Пример 2	Пример 3
Спиртовый сок черноплодной рябины	3	4	5
Рябиновый морс I и II сливов	0,5	1	2
Водно-спиртовой настой коры дуба I и II сливов	0,05	0,1	0,2
Сахарный песок 65,8%-ный	0,5	0,6	0,7
Лимонная кислота	0,04	0,05	0,06
Спирт этиловый ректификованный	36,5	37,0	37,5
Вода	59,41	57,25	55,09
Выводы:	вкус не слаженный, напиток жидкий, не замечено легкой жгучести	вкус слаженный, округленный, замечено легкую жгучесть и терпкость	вкус слаженный, округленный, замечено легкую жгучесть и терпкость
	Аромат осенних плодов рябины отсутствует	Замечен легкий аромат осенних плодов рябины	Ярко выражен аромат осенних плодов рябины
Дегустационный балл (по 10-балльной системе)	Целебный эффект не замечен	Целебность напитка	Целебность напитка
	8,8	9,5	9,8