

Descriere:

Invenția se referă la industria de rachiului și lichiorului, în special la compoziția de ingrediente pentru fabricarea balsamului.

Se cunoaște compoziția ingredientelor pentru fabricarea balsamului "Sibiri", care include: obligeană de mlaștină, muguri de mesteacăn, angelică, sulfină medicinală, pojarniță, iarba-zimbrului, sovârf, izmă bună, romaniță, muguri de pin, cimbrisor, nucă de cedru, salvie, morsă de mălin, pelin, coada-șoricelului, eleuterococ, pantocrin, ulei de garoafă, suc de mere cu spirt, sorb, colorant de zahăr și soluție din apă și spirt. [1]

Compoziția descrisă mai sus posedă un neajuns: prezența în cantități mari a unor ingrediente deficitare și costisitoare, ca de exemplu: pantocrinul, rădăcina de aur, extracte din eleuterococ.

Se cunoaște, de asemenea, compoziția ingredientelor pentru fabricarea balsamului "Daghestan". Ea este compusă din tizănă de plante aromatice: obligeană, rădăcină de valeriană, cioroi, pojarniță, coriandru, melisă medicinală, mentă, talpa-gâștei, lemn dulce, tarhun, coada-șoricelului, mărar, cimbrisor, cicoare; tizănă din mirodenii: cuișoare, ghimbir, scorțișoară, nucșoară, piper negru și ienibahar; morsuri de fructe și boabe cu spirt: gutuie, piersică, nuci verzi; vanilie, zahăr, ulei de portocale, ulei de lămâi, colorant, soluție din apă și spirt. [2]

Compoziția de mai sus are următorul neajuns: insuficiența substanțelor fiziologic active.

Cea mai apropiată de compoziția conform invenției este compoziția ingredientelor pentru fabricarea balsamului "Aghideli", care include macerat de plante aromatice: rădăcină de obligeană, muguri de mesteacăn, floare de albăstreă, sovârf, sulfină medicinală, angelică, pojarniță, coajă de stejar, coajă de crușin, coriandru, floare de tei, izmă bună, frunze și flori de podbal, talpa-gâștei, pelin amar, muguri de pin, scaiul vânat, scai, coada-șoricelului, conuri de ani; macerate din fructe și boabe (suc din mere, căpșună, scorușă cu spirt, morsă din măcieș); miere, propolis, vanilie, scorțișoară, ulei de portocale, colorant, acid citric, soluție din apă și spirt. [3]

Compoziția sus-citată are insuficiente calități tonifiante și stimulante.

Scopul invenției constă în fabricarea unor balsamuri tonifiante cu proprietăți curative puternice, cantitate mare de substanțe fiziologic active, având, totodată, gust plăcut și aromă originală.

În acest scop compoziția de ingrediente pentru fabricarea balsamului conține macerat de plante aromatice, macerat de fructe sau boabe proaspete, scorțișoară, vanilie, propolis, ulei eteric, colorant, miere, acid citric, soluție din apă și spirt. În afară de aceasta conține: vin de desert sau vin tare, macerat de fructe uscate, macerat de tegument de nucă, macerat de pedunculii de vișine, cacaovelă, biomasă uscată de jeșen, cicoare, în următorul raport (kg/100 dal):

Vin de desert sau vin tare	444-460
Macerat de plante aromatice	48-50
Macerat de fructe uscate	38-40
Macerat de fructe sau boabe proaspete	39-45
Macerat de pedunculii de vișine	5,0-5,5
Macerat de tegument de nucă	20-27
Cacaovelă	40-46
Miere	45-60
Biomasa uscată de jeșen	0,25-0,3
Propolis	0,02-0,025
Vanilie	0,02-0,025
Ulei eteric	0,02-0,04
Acid citric	1-1,2
Caramel	23-65
Macerat de mirodenii	1,3-1,5
Soluție din apă și spirt	restul.

Pentru prima dată în compoziția de ingrediente se folosește vin de desert sau vin tare, tegument de nucă uscată, pedunculii de vișine, biomasă uscată de jeșen, cacaovelă, care atribuie balsamului o aromă originală, calități tonifiante și stimulante.

Biomasa uscată de jeșen din acest balsam contribuie la mărirea capacității de muncă, ameliorează capacitățile mintale. Balsamurile tonifiante se recomandă pentru oamenii care lucrează în condiții extremale (la Nord, în mine, în cosmos), ca tratament pentru oamenii slăbiți după boală, precum și pentru copii. Balsamul poate fi adăugat în ceai, cafea, apă minerală, băuturi nealcoolice și produse de rachiu.

Balsamul se prepară în felul următor: din plante aromatice, fructe și boabe proaspete, fructe uscate, mirodenii și alte componente se prepară macerate, care apoi se amestecă în cantități prevăzute în rețetă. Cupajul primit se fermentează, se filtrează și se toarnă în butelii.

Maceratele din plante aromatice se prepară în două moduri: din fiecare plantă aparte sau din câteva plante împreună. Prima dată se toarnă soluție din vin și spirt (sau apă și spirt) cu tărie de 50% în raportul 1:10-1:15 și se fermentează 10-14 zile, amestecându-le periodic. A doua oară se toarnă soluție de spirt și vin (sau apă și spirt) cu tărie de 35% timp de 7-10 zile, amestecându-le periodic. Ambele soluții se amestecă și se folosesc în calitate de componente pentru prepararea balsamului.

Uleiul eteric de trandafir se fermentează aparte. Cicoarea se folosește sub formă de extract. Maceratele din fructe și boabe proaspete sau fructe uscate se prepară prin metoda fermentării duble cu adaos de soluție din apă și spirt. Pentru prima fermentare se folosește soluția din apă și spirt cu tărie de 45-60% în raportul 1:1-1:5. Termenul fermentării este de 8-10 zile, în care soluția se amestecă periodic.

Pentru a doua fermentare se folosește soluția din apă și spirt cu tăria de 35-45%, termenul fermentării fiind de 14-20 zile.

Maceratele primei și celei de-a doua fermentări se amestecă, se filtrează și se folosesc în calitate de componente pentru prepararea balsamului.

Maceratul din pedunculii de vișine se obține prin fermentare, adăugând soluție din apă și spirt cu tăria de 41%, în raportul de 1:5 timp de 10-15 zile, amestecând periodic.

Maceratul din tegument de nucă uscată se obține prin fermentare, adăugând soluție din apă și spirt cu tăria de 70%, în raportul 1:10 timp de 10-15 zile, amestecând periodic.

Cacaovela uscată pisată, conform OST 10-75-87, se fermentează prin adăugarea soluției din apă și spirt cu tăria de 41%, în raportul 1:20 timp de 10-15 zile, amestecând periodic. A doua fermentare se efectuează cu soluție din apă și spirt cu tăria de 35%, în raportul 1:10 timp de 10-12 zile, amestecând periodic.

Ambele soluții se amestecă, se fermentează, se filtrează și se folosesc ca componente ale balsamului.

Uleiurile eterice se folosesc sub formă de soluție de 5-10%, obținută prin dizolvarea uleiului eteric în alcool etilic de 80%.

Pentru a folosi vanilia în cupajuri de balsam, ea se dizolvă în alcool rectificat cu tăria de 96%, în raportul 1:10, și se folosește în calitate de component pentru fabricarea balsamului.

Pentru prepararea balsamului se folosesc vinuri de desert și vinuri tari ordinare sau vinuri de calitate superioară, conform GOST 7208-84 și TU 18 RSSM 6-77, Kagor și Portvein.

Pentru a obține macerate din plante aromatice se folosesc ierburile aromatice și diferite părți ale plantelor, conform GOST 5962-67, apă potabilă, conform GOST 2874-82 cu duritatea până la 1 mg ech/l.

Exemplul 1.

Pentru prepararea a 100 dal de balsam "Legenda haiducului" se amestecă 460 l de vin Kagor, 60 kg de miere naturală, 39 l de soluție din apă și spirt din 17 kg de scorușă și 2,5 kg de nuci verzi, 40 l de soluție din apă și spirt din 12,9 kg de prune uscate, 46 l de macerat din apă și spirt din 3 kg de cacao, 20 l de soluție din apă și spirt din 2 kg de peduncul de vișine; 50 l de macerat din vin și alcool cu plante aromatice, 0,6 kg de melisă, 0,6 kg de cimbru de munte, 0,5 kg de cimbrușor, 1,5 kg de flori de trandafir de ulei eteric, 0,3 kg de flori și frunze de sălci, 6,1 kg de cicoare, 1 l de macerat de alcool cu 0,05 kg de scorțișoară, 0,5 l de macerat de alcool cu 0,03 kg de cuișoare, 0,3 kg de macerat din alcool cu 0,02 kg de vanilie, 0,2 l de extract de alcool cu 0,02 kg de propolis; 12 l de macerat din apă și alcool de 20% cu 0,25 kg de biomasă de jeșen, 0,02 de ulei eteric de salvie, 23 l de caramel, soluție din apă și spirt în cantitate necesară pentru a obține un cupaj cu tăria de 40%. Cupajul obținut se amestecă, se fermentează timp de 3-8 zile se filtrează, se toarnă în butelii. Este posibilă substituția ingredientelor aromatice cu alte componente, cu condiția păstrării componenței chimice și indicilor organoleptici.

Exemplul 2.

Pentru prepararea a 100 dal de balsam "Legenda Mănăstirii" se iau 44 l de vin Kagor, 45 kg de miere, 45 l de infuzie din apă și spirt cu 20 kg de zmeură proaspătă și 4 kg de nuci verzi, 38 l de macerat din apă și spirt cu 16 kg de cireșă neagră amară, 27 l de macerat de apă și spirt cu 4 kg de tegument de nuci, 50 l de macerat din apă și spirt cu plante aromatice: 4,1 kg de melisă, 1 kg de mentă, 1,6 kg de flori de vâzdoage, 0,5 de kg de rizomi și rădăcini de cioroi, 5 kg de flori de trandafir de ulei eteric, 0,3 kg de flori și frunze de sălci; 0,04 kg de ulei eteric de vâzdoage; 23 l de macerat din apă și spirt de 20% cu 0,3 kg de biomasă uscată de jeșen, 65 l de caramel, soluție din apă și spirt în cantitate necesară pentru a obține un cupaj cu tăria de 30%. Cupajul se amestecă, se fermentează timp de 3-8 zile, se filtrează, se toarnă în butelii.