

Descriere:

Invenția se referă la producerea rachiului și lichiorului, în special la producerea lichiorului.

Se cunoaște compoziția ingredientelor pentru lichiorul "Prianai", care conține spirt aromatizat și infuzie de salvie, zahăr, coniac, coloranți artificiali - tartrazină, indigocarmin. [1]

Compoziția sus-numită are un neajuns. Ea conține mirodenii costisitoare pentru prepararea spirtului aromatizat (nucșoară, cuișoare), precum și coloranți artificiali.

Se cunoaște, de asemenea, compoziția ingredientelor pentru lichior, care conține zahăr, fructe de anison, fructe de coriandru, fructe de chimion-de-câmp, coajă de scorțișoară, soluție din apă și spirt și coloranți artificiali - tartrazină sau indigocarmin. [2]

Compoziția numită mai sus are următoarele neajunsuri: conținut strict fixat, coloranți artificiali și cantitate mare de zahăr - 35-45%.

Cea mai apropiată de compoziția ingredientelor propusă este compoziția pentru lichiorul "Rozmarin", care conține mere, scorușă uscată, iarba-zimbrului, coajă de scorțișoară, aromatizanți - ulei eteric de portocale, sămburi de fructe de migdal amar, fructe de coriandru, fructe de chimion-de-câmp, fructe de anison, zahăr, acid citric, soluție din apă și spirt. [3]

Compoziția sus-numită are următorul neajuns: valoare biologică insuficientă, proprietăți stimulante și tărie înaltă - 40%.

Prezenta invenție are ca scop crearea compoziției pentru lichior cu înalte calități organoleptice și stimulante.

În acest scop compoziția ingredientelor pentru lichiorul "Nocturn", care conține zahăr, acid citric, aromatizant, soluție de apă și spirt, conține suplimentar vanilină, biomasă uscată de jeșen și colorant de ciocolată, în următorul raport al componentelor, kg/1000 dal:

Zahăr	2700-2750
biomasă uscată de jeșen	0,15-0,25
aromatizant	1-5
acid citric	4,4-4,5
colorant de ciocolată	100-110
vanilină	0,1-0,15
soluție de apă și spirt	restul.

Compoziția propusă face posibilă prepararea unui lichior cu indici organoleptici înalți, cu proprietăți stimulante și activitate biologică înaltă.

Biomasa de jeșen (biojeșen) este obținută prin metoda cultivării culturii țesutului rădăcinii de jeșen în mediu nutritiv artificial ("in vitro"). Biomasa uscată de jeșen este obținută prin uscarea masei biologice a celulelor. Biomasa uscată de jeșen finită trebuie să corespundă cerințelor VFS-42-1891-89.

Controlul asupra condițiilor de creștere a jeșenului asigură stabilitatea acestui tip de materie primă, ceea ce garantează stabilitatea produsului finit.

S-a constatat o influență favorabilă a biojeșenului asupra rezistenței organismului în tratarea cancerului, arsurilor, aterosclerozei, urmărilor radiației, la tratarea vederii etc.

Folosirea biomasei de jeșen este o nouă realizare a științei. Biomasa de jeșen are aceleași calități ca și rădăcinile de jeșen, crescut în condiții naturale cu vechime de 10-15 ani.

Exemplul 1.

2700 kg de zahăr se dizolvă în apă fierbinte, obținându-se sirop de zahăr de 65,8%, apoi se amestecă cu 100 kg de colorant de ciocolată sub formă de soluție de 7%, 44 kg de soluție de 10% de acid citric, 1 kg de aromatizant de migdal sub formă de soluție de apă de 10%, 0,1 kg de vanilină, 0,15 kg de biomasă uscată de jeșen sub formă de soluție de apă și spirt de 20% și soluție de spirt rectificat cu apă până la obținerea produsului finit cu 25% tărie. Acest cupaj se păstrează 2 zile și două nopți, se filtrează, se toarnă în butelii.

Exemplul 2.

2750 kg de zahăr se dizolvă în apă fierbinte, obținându-se sirop de zahăr de 65,8%, apoi se amestecă cu 110 kg de colorant de ciocolată sub formă de soluție de 7%; 45 kg de soluție de 10% de acid citric, 0,25 kg de biomasă uscată de jeșen în formă de soluție de apă și spirt de 20%, 0,15 kg de vanilină, 5 kg de aromatizant de ciocolată sub formă de soluție de apă de 10% și soluție de spirt rectificat cu apă până la obținerea produsului finit cu 25% tărie. În continuare se procedează ca și în exemplul 1.

Exemplul 3.

Cupajul lichiorului se prepară ca și în exemplul 1, cu excepția aromatizantului de migdal, el fiind substituit prin 1 kg de aromatizant de cafea sub formă de soluție de apă de 10%. Celelalte proceduri se efectuează ca în exemplul 1.