

Descriere:

Invenția se referă la industria de lichior și votcă și anume la producerea votcii speciale.

Este cunoscută compoziția de ingrediente pentru votca specială "Cristall-Dzidrais" care include alcool rectificat de purificare superioară, ulei de chimen, ulei de migdal amar, glicerină, sirop de zahăr și apă dedurizată [1].

Dezavantajul compoziției constă în faptul că ea conține un număr mare de ingrediente, care complică procesul tehnologic de fabricare a ei, totodată neavând o garanție a calității și stabilității.

Se cunoaște, de asemenea, compoziția de ingrediente a votcii speciale "Ucrainscaia gorilca", care include alcool rectificat de purificare superioară, miere de albine și apă dedurizată ăzi.

Dezavantajul constă în adaosul cantităților mari, circa 40 kg/l în cupaj, a materiei prime costisitoare - mierea de albine, iar unicul component nu asigură calitatea necesară a proprietăților organoleptice.

Mai aproape de compoziția solicitată este votca specială "Osobaia Livovscaia", care include: ulei de mentă-bună - 0,013-0,015 kg/1000 dal de votcă, mentol natural - 0,0027-0,0029 kg/1000 dal, soluție apoasă de alcool - restul [3].

Dezavantajele votcii prezentate mai sus sunt:

- folosirea ingredientelor la un preț de cost înalt, deci produsul rezultat are preț majorat;
- consum selectiv, neproductiv, din cauza calității specifice.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în reducerea prețului de cost al produsului rezultat, îmbunătățirea calității lui și lărgirea asortimentului.

Esența invenției constă în aceea că votca specială conține sirop de zahăr și soluție apoasă de alcool, care suplimentar include esență sau ulei de lămâie, esență sau ulei de portocale și acid citric cu următoarea corelație a ingredientelor, în 1 la 1000 dal de cupaj:

esență sau ulei de lămâie	8,0-12,0
esență sau ulei de portocale	0,8-1,2
sirop de zahăr	700-900
acid citric, kg	20,0-40,0
soluție apoasă de alcool	restul.

Rezultatul tehnic constă în obținerea votcii cu prospețime și aromă fină de culturi citrice, ameliorând calitatea ei și lărgind asortimentul.

Combinarea fructuoasă a esențelor sau uleiurilor de lămâie și portocale, acid citric și sirop de zahăr dau o nuanță de prospețime și aromă fină de culturi citrice, gust moale, ameliorând calitatea și stabilitatea produsului rezultat, totodată lărgind asortimentul de votcă specială.

Siropul de zahăr și acidul citric în cantitățile solicitate permit excluderea tratării soluției apoase cu cărbune activ, ceea ce reduce prețul de cost al produsului.

Compoziția de ingrediente se obține în felul următor:

Pentru fabricarea votcii speciale se folosește alcool rectificat de purificare superioară, apă dedurizată sau apă potabilă, esențe sau uleiuri de lămâie și portocale, diluate cu alcool rectificat 1:5, acid citric, zahăr rafinat sau tos.

Cupajul se realizează în mod obișnuit, aplicând mijloacele tehnice după posibilitățile unităților vitivinicole.

Alcoolul rectificat, siropul de zahăr și apa dedurizată se agită minuțios nu mai puțin de 20 min., supunându-le lucrărilor de condiționare, care constau din realizarea corecțiilor: tăria alcoolică $32,0 \pm 0,3\%$ de volum, conținutul de zahăr - $80,0-85,0 \text{ g/dm}^3$, apoi se adaugă acid citric la un calcul de aciditate totală $3,0-3,5 \text{ g/dm}^3$ și esențele sau uleiurile de lămâie și portocale în prealabil diluate la un calcul de $8,0-12,0$ și $0,0-1,2 \text{ dm}^3/10 \text{ m}^3$.

După ce se execută cupajul, votca se evacuează în recipiente de depozitare.

Exemplul 1.

Alcoolul, siropul de zahăr și apa, ce corespund testărilor fizico-chimice și biologice se cupajează, supunându-le lucrărilor de condiționare: tăria alcoolică - $32,4\%$ de volum, conținutul de zahăr - $80,0 \text{ g/dm}^3$, apoi se adaugă acid citric, în prealabil amestecat cu apă dedurizată, esență de portocale diluată și esență de lămâie diluată.

Cupajul executat are următoarea corelație a ingredientelor, în 1 la 1000 dal de cupaj:

esență de lămâie	8,0
esență de portocale	0,8
sirop de zahăr	700,0
acid citric, kg	20,0
soluție apoasă de alcool	9250,0.

Votca obținută are aromă și gust slab pronunțat de culturi citrice.

Exemplul 2.

Cupajul compoziției se execută analog exemplului 1.

Votca obținută are următoarea corelație a ingredientelor, în 1 la 1000 dal de cupaj:

ulei de lămâie	1,2
ulei de portocale	1,2
sirop de zahăr	900,0
acid citric, kg	40,0
soluție apoasă de alcool	9028,0.

Votca obținută are un gust moale specific, cu nuanță de prospețime în aromă.