

Invenția se referă la industria lichiorului și rachiului, în particular la o compoziție de lichior.

Este cunoscut lichiorul "Eîëärâñeř äčřı", constituit din: mors de vișină, sirop de zahăr de 73,2%, melasă, infuzie de nuc obișnuit, vanilină, ulei de trandafir, ulei de migdală amară, acid citric, alcool etilic și apă dedurizată [1].

Este, de asemenea, cunoscut lichiorul "Řëü÷îäüë", constituit din: suc de scoruș, vanilină, sirop de zahăr de 65,8%, acid citric, caramel, tetrazin, soluție din alcool etilic rectificat de o purificare superioară și apă dedurizată [1].

Mai este cunoscut lichiorul "Ěîeřeř", compus din: macerat de cafea, alcool etilic aromatic de cafea, vanilină, esență de migdală amară, sirop de zahăr de 65,8%, caramel, alcool etilic purificat și apă dedurizată [1].

Dezavantajul compozițiilor menționate este aroma stringentă și gustul arzător.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este îmbunătățirea proprietăților organoleptice.

Compoziția de lichior propusă înlătură dezavantajul menționat prin aceea că este constituită din macerat de cafea, soluție de vanilină, sirop de zahăr, caramel, soluție din alcool etilic și apă și conține suplimentar acid citric, maceraturi de nucă coaptă în ceară, scorțișoară, cacao, având următorul raport al ingredientelor, la 1000 dal, L:

macerat de nucă coaptă în ceară	4369...4371
macerat de scorțișoară	59...61
macerat de cafea	99...101
macerat de cacao	179...181
soluție de vanilină	59...61
caramel	29...31
sirop de zahăr de 73,2%	2939...2941
kg/1000 dal:	
acid citric	65...70
alcool etilic și apă dedurizată	restul, până la tăria alcoolului de 25%.

Rezultatul tehnic constă în ameliorarea proprietăților organoleptice ale produsului finit și lărgirea asortimentului de lichior.

Nucul îi atribuie lichiorului proprietăți curative importante pentru reglarea activității gastro-intestinale, cafeaua - proprietăți tonifiante, iar împreună cu alte ingrediente produsul finit capătă un gust catifelat, armonios, dulce, cu o aromă deosebită.

Lichiorul se obține în felul următor:

Se folosesc utilaje de producție la un nivel corespunzător pentru sectorul de vinificație.

Maceratul de nucă coaptă în ceară se obține din nucă în ceară 0,4 dal/ 1 kg nuci. Acesta poate fi înlocuit cu macerat de măcieș 0,3 dal/ 1 kg măcieș în volum de 25%.

Maceratul de scorțișoară se obține din scorțișoară 1,75 dal/ 1 kg materie primă.

Maceratul de cafea și cacao se obține din boabele respective - câte 0,5 dal/ 1 kg boabe.

Vanilina se amestecă cu alcool etilic rectificat în proporție de 1:10.

Siropul de zahăr de 73,2% se obține din zahăr și apă dedurizată, obținută prin filtrare, distilare, sau prin metode combinate până la 1,0 mg echiv./ L.

Cupajarea și corectarea cupajului se execută conform calculelor și determinărilor fizico-chimice într-o succesiune anumită, după ce lichiorul obținut se filtrează și se îmbuteliază, și conform cerințelor trebuie să fie limpede, fără nuanțe străine, de culoare cafenie închisă, cu gust armonios, moale, dulce, cu ton de ciocolată, conținutul de alcool  $25,0 \pm 0,5$  g/100 cm<sup>3</sup>, concentrația în masă a extractului  $35 \pm 0,8$  g/100 cm<sup>3</sup>, aciditatea  $0,7 \pm 0,03$  g/100 cm<sup>3</sup>.

Exemplul 1

Compoziția cupajului s-au obținut conform exemplului comun. Cupajul s-a executat, având următoarea corelație de ingrediente, la 1000 dal de cupaj, L:

macerat de nucă coaptă în ceară	4369
macerat de scorțișoară	59
macerat de cafea	99
macerat de cacao	179
soluție de vanilină	59
caramel	29
sirop de zahăr de 73,2%	2939
acid citric, kg	65
alcool etilic purificat și apă dedurizată de 25%.	restul, până la tăria alcoolică

Lichidul este limpede, de culoare cafenie, cu gust armonios și ton de ciocolată, cu aromă de nuc cu ciocolată, nota de apreciere - 8,9 bal.

Exemplul 2

Cupajul s-a executat, având următoarea corelație a ingredientelor, la 1000 dal de cupaj, L:

macerat de nucă coaptă în ceară	4371
macerat de scorțișoară	61
macerat de cafea	101

macerat de cacao	181
soluție de vanilină	61
caramel	31
sirop de zahăr de 73,2%	2941
acid citric, kg	70
alcool etilic purificat și restul, apă dedurizată de 25%.	până la tăria alcoolică

Lichiorul obținut este de culoare cafenie-închisă, gust dulce, moale, aromă de nuc cu ciocolată, nota de apreciere - 8,9.