

Invenția se referă la industria lichiorurilor și rachiurilor, în special la o compoziție de rachieu.

Se cunoaște băutura tare, care este constituită din soluție alcoolică de pelin lămâios sau ulei eteric de pelin lămâios, sirop de zahăr, alcool etilic rafinat de o purificare superioară și apă dedurizată [1].

Se cunoaște, de asemenea, rachiul "Chirsova", care este alcătuit din alcool etilic de struguri cu conținut mic de zahăr, alcool aromatic, alcool rafinat, sirop de zahăr și apă dedurizată [2].

Mai aproape de soluția solicitată este votca specială "Lietuviș ca scaidrion", care este constituită din alcool etilic rafinat de o purificare superioară, soluție alcoolică de chimen, sirop de zahăr și apă dedurizată [3].

Dezavantajele băuturilor menționate este gustul și aroma simplă și obișnuită.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este majorarea calității produsului finit și diversificarea sortimentului de băuturi tari.

Rachiul, conform invenției, înlătură dezavantajele menționate mai sus prin aceea că constă din alcool aromatic de chimen, alcool etilic rafinat de o purificare superioară, sirop de zahăr și apă dedurizată și conține adăugător alcool, aromatic de mintă și semințe de mărar, de busuioc, de isop, având următorul raport de ingrediente, la 1000 dal cupaj, L:

alcool aromatic de mintă și semințe de mărar	9,5...10,5
alcool aromatic de busuioc	9,5...10,5
alcool aromatic de isop	19,5...20,5
alcool aromatic de chimen	9,5...10,5
sirop de zahăr de 65,8%	34,0...35,0
soluție de alcool etilic rectificat și apă dedurizată	restul, până la tăria alcoolică de 40% vol.

Pentru producerea băuturii solicitate se utilizează materie primă ieftină și accesibilă: busuioc, mărar, mintă, isop, chimen. Odată cu formarea unei noi baze aromatice are loc și formarea gustului produsului finit, datorită îmbogățirii lui cu substanțe minerale, hidrați de carbon, albumine, vitamine.

Băutura solicitată este de calitate superioară (tab.), bine echilibrată, cu aromă și gust armonios, fără culoare și depuneri străine

Tabelă

Indicii	Valorile
Alcool, % vol.	40±0,3
Zaharuri, g/dm <sup>3</sup>	3,0±0,2
Aldehide, mg/dm <sup>3</sup>	cel mult 8,0
Ulei de fuzel, mg/dm <sup>3</sup>	cel mult 4,0
Esteri, mg/dm <sup>3</sup>	cel mult 30,0
Alcool metilic, % vol.	0,05

Deci, rezultatul constă în majorarea calității rachiului prin ameliorarea proprietăților lui organoleptice.

Procedul se realizează în felul următor:

Realizarea lui se execută la unitățile viti-vinicole, dotate cu utilaj industrial corespunzător.

Apa este dedurizată la instalația cu schimbători de ioni, utilizând filtre de sodiu cationit.

Alcoolurile aromatice se obțin la instalația de distilare.

Plantele uscate sunt mărunțite, se încărcă în cazan, se toarnă soluție alcoolică de 50% vol. și se distilează.

Minta și semințele de mărar se distilează împreună, busuiocul, chimenul și isopul - separat. Frațiile de frunte și coadă se izolează obligatoriu de fracția de mijloc.

Siropul de zahăr de 65,8% se obține amestecând apa dedurizată încălzită până la 60°C cu zahăr la un raport de 1 kg zahăr : 0,5 L apă.

Cupajul se execută în următoarea succesiune: în alcoolul rectificat se administrează alcoolurile aromatice, apoi apa dedurizată, după care se amestecă minuțios timp de 1-2 ore. După caz se fac corecții de compoziție.

Cupajul se filtrează la filtre cu nisip și cărbune, apoi se administrează siropul de zahăr și se menține 10 zile la temperatura de 5-12°C. Dacă este necesar se tratează prin frig 1-2 zile la temperatura de -2-8°C. Cupajul finit se îmbuteliază.

*Exemplul 1.* S-au cupajat ingredientele obținute conform exemplului comun, având următorul raport, la 1000 dal cupaj, L:

alcool aromatic de mintă și semințe de mărar	9,5
alcool aromatic de busuioc	9,5
alcool aromatic de isop	19,5
alcool aromatic de chimen	9,5
sirop de zahăr de 65,8%	34,0
soluție de alcool etilic rectificat și apă dedurizată	restul, până la tăria alcoolică de 40% vol.

Cupajul s-a filtrat, s-a menținut 10 zile la temperatura de 5°C și s-a îmbuteliat. Băutura obținută este limpede, fără depuneri străine, cu aromă compusă.

*Exemplul 2.* S-au cupajat ingredientele, având următorul raport, la 1000 dal cupaj, L:

alcool aromatic de mentă și semințe de mărar	10,5
alcool aromatic de busuioc	10,5
alcool aromatic de isop	20,5
alcool aromatic de chimen	10,5
sirop de zahăr de 65,8%	35,0
soluție de alcool etilic rectificat și apă dedurizată	restul, până la tăria alcoolică de 40% vol.

Cupajul s-a filtrat, s-a menținut 10 zile la temperatura de 12°C, apoi s-a tratat prin frig 2 zile la temperatura de -6°C și s-a îmbuteliat.

Rachiul este limpede, fără depuneri străine, cu aromă compusă, fără evidențierea unor componente.