

а 2000 0052

Изобретение относится к винодельческой и ликеро-водочной промышленности, а именно к оценке качества спиртов и дистиллатов.

Сущность изобретения состоит в количественном и органолептическом анализе спиртов и дистиллатов по известным методикам, в дополнительном определении изоамилового спирта и основных компонентов “энантового эфира”: этилкаприлата, этилкаприната, этиллаурината, а в созревших спиртах и дистиллатах - степень окисления таниновых веществ. После этого рассчитывают по универсальной системе обобщенный показатель качества $D =$, где D_1 - это показатель физико-химического состава спиртов и дистиллатов, который отражает степень влияния каждого показателя на их качество, допустимые пределы концентраций, содержание токсичных элементов и экологическую чистоту, D_2 - это показатель качества, который включает органолептическую оценку спиртов и дистиллатов по десятибалльной шкале, рассчитанный согласно международной системе единиц.

Результат изобретения состоит в разработке единого объективного показателя, максимально включающего информацию о физико-химическом составе и органолептических характеристиках спиртов и дистиллатов.