

Invenția se referă la industria lichiorului și votcii, în special la o compoziție de rachiu.

Se cunoaște compoziția de rachiu, constituită din alcool etilic rectificat, zahăr, acid citric și apă dedurizată [1].

Este, de asemenea, cunoscută compoziția de rachiu "Chirsova", constituit din alcool etilic de struguri cu conținut mic de zahăr, alcool aromatic, alcool rectificat, sirop de zahăr și apă dedurizată [2].

Se cunoaște, de asemenea, compoziția de rachiu constituită din alcool aromatic de mintă și ardei sau ulei eteric mentolat, acid citric, alcool rectificat de struguri [3].

Mai este cunoscută băutura tare constituită din soluție alcoolică de pelin lămâios sau ulei eteric de pelin lămâios, sirop de zahăr, alcool etilic rectificat și apă dedurizată [4].

Dezavantajele compozițiilor menționate mai sus sunt: materia prima dificilă, prețul de cost majorat, procesul tehnologic îndelungat.

Problema pe care o rezolvă invenție este ameliorarea calității produsului finit, imprimându-i gustul moale și diversificarea sortimentului de rachiu.

Rachiul special, conform invenției, înlătură dezavantajele menționate mai sus prin aceea că conține alcool etilic rectificat, zahăr și apă dedurizată și conține adăugător suc natural de cătină albă în următorul raport al ingredientelor, la 1000 dal de cupaj:

suc natural de cătină albă, L	23,5 ... 24,5
zahăr, kg	29,5 ... 30,5
alcool etilic rectificat și apă dedurizată	restul până la tăria alcoolică de 40% vol.

Sucul de cătină albă conține vitamine E, C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, provitamină A, acizi organici, mono- și polizaharide, compuși polifenolici, care posedă acțiune adaptogenă și stimulatorie. Prezența substanțelor menționate mai sus în cătina albă determină efectul de reglare a metabolismului bolilor ulceroase, de esofag, ale membranelor mucoase, de tratare a bolilor, de inhibare a proceselor inflamatorii, de vindecare a rănilor, de accelerare a proceselor de granulare și epitelizare a țesuturilor.

Astfel, includerea sucului de cătină albă în cupajul rachiului diminuează activitatea alcoolului, îmbunătățind calitatea, imprimându-i gust moale, permite obținerea unei băuturi cu nuanțe absolut noi de valori nutritive, îmbogățind sortimentul băuturilor tari cu un tip nou de rachiu.

Rezultatul constă în imprimarea unui gust moale rachiului și diversificarea sortimentului de băuturi alcoolice.

Compoziția se poate realiza la unitățile viti-vinicole din țară sau unități ce dispun de posibilități tehnice sau tehnologice necesare.

Procedeele de obținere a rachiului special se execută în felul următor.

Prepararea apei potabile dedurizate se efectuează prin limpezire (la necesitate) și dedurizare. Limpezirea apei de macroparticule în suspensie se efectuează prin filtrarea ei prin filtre cu nisip, iar de impuritățile coloidale, care provoacă apariția turburelor stabile sau opalescenței, prin deburbare cu utilizarea coagulanților (sulfat de aluminiu sau sulfat de fier), sau fără ei și filtrarea prin filtre cu nisip. Dedurizarea apei se execută la instalația Na-cationică. În procesul filtrării apei prin stratul de cationit în Na-formă are loc dedurizarea apei prin schimbul în ea al ionilor de calciu și magneziu pe ioni de natriu. Apa dedurizată are duritate până la 0,36 echiv.-mg/L.

Soluția hidroalcoolică (sortarea) se prepară prin amestecarea alcoolului etilic rectificat de purificare superioară cu apă potabilă dedurizată reieșind din calculul obținerii concentrației alcoolice de (40,0+0,2) % vol. Tratarea soluției hidroalcoolice se efectuează în flux, în instalația filtrantă.

Sucul natural de cătină albă se obține prin presare în presa cu coș a fructelor de cătină albă, recoltate la etapă maturării tehnice. La necesitate sucul se limpezește prin centrifugare sau deburbare la temperatura de 10±2° C cu tratarea prealabilă cu substanțe de cleire sau floculanți, sau fără ei, apoi se decantează de pe sediment și la necesitate se filtrează. Sucul natural de cătină albă proaspăt obținut limpezit imediat se amestecă cu zahăr tos în raportul de 0,5:1...0,7:1 și se prepară prin metoda rece cu amestecarea minuțioasă timp de 100...120 min. Siropul de zahăr pe baza sucului de cătină albă se prepară reieșind din calculul obținerii concentrației în masă a zaharurilor de 70...72 %; siropul obținut la necesitate se filtrează.

Cupajul rachiului se obține prin amestecarea soluției hidroalcoolice și siropului de zahăr, preparat pe baza sucului de cătină albă, reieșind din calculul 30 kg de zahăr la 1000 dal de cupaj.

Cupajul finit se filtrează și se menține în repaus timp de 10 zile, apoi se supune filtrării de control și se îmbuteliază.

Produsul finit este limpede, fără sedimente și incluziuni străine, incolor până la galben, gust moale, miros curat cu nuanță ușoară de cătină albă.

### **Exemplul 1.**

Rachiul special a fost obținut conform exemplului comun. Cupajul pentru rachiu cu tăria 40% vol s-a executat în următorul raport al ingredientelor, la 1000 dal de cupaj:

suc natural de cătină albă, L	23,5
zahăr, kg	29,5
alcool etilic rectificat (96 <sup>0</sup> ), L	4100,0
apă dedurizată, L	5865,0

**Exemplul 2.**

Rachiul special a fost obținut conform exemplului comun. Cupajul pentru rachiu cu tăria 40% vol s-a executat în următorul raport al ingredientelor, la 1000 dal de cupaj:

suc natural de cătină albă, L	24,5
zahăr, kg	30,5
alcool etilic rectificat (96 <sup>0</sup> ), L	4110,0
apă dedurizată, L	5854,0

Produsul finit conform exemplelor 1 și 2 este limpede, fără incluziuni străine, de culoare galbenă, gustul moale cu nuanța ușoară de cătină albă.