

Compoziția se referă la industria lichiorurilor, în special la o compoziție de lichior.

Se cunoaște compoziția de lichior, care conține macerat de nuci verzi, macerat de scorțișoară, macerat de cafea, macerat de cacao, soluție de vanilină, caramel, sirop de zahăr și soluție hidroalcoolică [1].

Se mai cunoaște lichiorul "Novogodnii", constituit din suc de caise alcoolizat, macerat de coajă de portocală amară, macerat de coajă de lămâie, macerat de scorțișoară, macerat de nucșoară, ulei de trandafir, ulei de coriandru, ulei de migdale amare, vin alb de tip portvein, sirop de zahăr și soluție hidroalcoolică [2].

Dezavantajele compozițiilor menționate sunt: materie primă costisitoare, buchetul nearmonios, calitățile organoleptice joase.

Mai aproape de compoziția solicitată este lichiorul "Roza", care conține ulei de trandafir, zahăr, acid citric, colorant roșu natural și soluție hidroalcoolică [3]. Compoziția indicată este săracă în substanțe biologic active și are calități organoleptice joase.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție constă în crearea unui lichior cu proprietăți organoleptice și curative majorate pe baza soluțiilor de alcool și vin de desert.

Compoziția de lichior conform invenției înlătură dezavantajele menționate mai sus prin aceea că constă din macerat de trandafir, macerat hidroalcoolic de cuișoare, colorant roșu natural, sirop de zahăr, acid citric, vanilină și soluție hidroalcoolică în următorul raport al componentelor, la 1000 dal de cupaj:

macerat de trandafir de scurgerea I și II, L	900...1100
macerat hidroalcoolic de cuișoare de scurgerea I și II, L	10...12
soluție alcoolică de vanilină (1:10), L	1,0...1,5
colorant roșu natural, kg	50...60
acid citric, kg	1,0...1,2
sirop de zahăr de 73,2%, L	2650...3000
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 25,0±0,5% vol.

Maceratul de trandafir se obține la adăugarea florilor de trandafir în vin de desert cu aromă de trandafir, alcoolizarea amestecului cu alcool etilic rafinat și macerare ulterioară.

Folosirea vinului de desert cu aromă de trandafir (Traminer, Viorica) bogat în substanțe aromatice și biologic active pentru obținerea maceratului de trandafir duce la ameliorarea calității produsului finit, deoarece maceratul obținut pe baza vinului de desert permite păstrarea compoziției naturale de substanțe aromatice și biologic active: uleiuri eterice, catehine, glicozide, acizi organici, microelemente și vitamine. Petalele de trandafir posedă proprietăți antipiretice, antiseptice și antistresante. Produsul finit are o acțiune antisclerotică, acțiune profilactică asupra sistemului intestinal și stomacului, intensifică și reglează funcția lipidică a ficatului, având o funcție de stimulare a organismului.

Rezultatul este crearea unui lichior bogat în substanțe biologic active, cu calități organoleptice majorate, gust fin, buchet echilibrat, cu nuanțe pronunțate de trandafir, stabil.

Lichiorul se obține în felul următor.

Pentru obținerea maceratului se utilizează trandafirul eterouleios (*Roza damasiena*) omologat și folosit pentru prelucrarea industrială. Florile de trandafir se transportă la prelucrare îndată după colectare. Petalele și butoanele de trandafir se introduc în vin de desert din soiuri de struguri cu nuanțe de trandafir în raport 1:5...6 într-un reactor cu agitator.

Se adaugă în porții mici cu agitare minuțioasă până la scufundare în lichid, apoi amestecul se acidulează cu acid citric până la pH 2,8...3,2, după care se alcoolizează până la tăria de 25...30% vol. cu alcool etilic rafinat. Macerarea se efectuează în decurs de 10...15 zile la temperatura de 10...15°C cu agitare periodică. La necesitate masa se răcește în scopul păstrării substanțelor aromatice. Maceratul primar se scurge, iar masa rămasă se extrage a II-a oară cu vin de desert în raport 1:1, se alcoolizează și se macerează în aceleași condiții. Maceratul secundar se scurge, iar masa rămasă se presează. Masa presată se spală cu apă dedurizată în raport 1:2 cu presare ulterioară. Apa după presare se folosește în cupaj. Maceratul obținut după presare se unește cu maceratul primar și cel secundar. Maceratul de trandafir se păstrează în vase închise până la utilizarea în cupaj.

Maceratul obținut are următoarele caracteristici: concentrația alcoolică 20...30% vol., aciditatea titrabilă 5...8 g/dm³.

Maceratul de cuișoare se obține prin macerarea în două etape a cuișoarelor cu soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. în raport de 1:10 (1 kg de cuișoare uscate la 10 L soluție hidroalcoolică). Macerarea se efectuează în decurs de 10 zile la temperatura de 18...25°C cu agitare periodică în decurs de 5...10 min o dată în zi.

Maceratul primar se amestecă cu maceratul secundar și se păstrează în vase de sticlă până la folosirea în cupaj.

Siropul de zahăr se obține din zahăr și apă dedurizată încălzită (0,35 L la 1,0 kg de zahăr).

Colorantul roșu natural se folosește cu concentrația în masă a substanțelor colorante exprimate în enin de 25...30 g/kg, fabricat în conformitate cu documentația normativă în vigoare.

Soluția de vanilină se obține prin dizolvarea produsului cristalin de vanilină în alcool etilic rafinat în raport de 1:10.

Cupajul se prepară conform calculelor și indicilor fizico-chimici prin cupajarea componentelor în următoarea succesiune:

- maceratul de trandafir;
- maceratul hidroalcoolic de cuișoare;
- soluția alcoolică de vanilină;
- colorantul roșu natural;
- acidul citric;
- siropul de zahăr;
- alcool etilic rafinat;
- apă dedurizată.

Cupajul se agită minuțios în decurs de 20...30 min și se lasă în repaus în decurs de 8...10 zile cu agitare periodică în primele 5 zile în decurs de 20...30 min în fiecare zi. După repaus cupajul se refrigerază la temperatura de 8...12°C în decurs de 5 zile cu filtrarea ulterioară la rece, apoi se menține 30 zile la temperatura de 10...15°C pentru ameliorarea calității.

Lichiorul gata este limpede, de culoare roșie-rozachie, are gustul fin, cu aromă de trandafir, tăria alcoolică de 25,0±0,5% vol., conținutul de zahăr 30 g/100 cm³, aciditatea titrabilă 3...5 g/dm³.

Exemplul 1

Cupajul a fost realizat conform exemplului comun, având următorul raport al componentelor, la 1000 dal de cupaj:

macerat de trandafir de scurgerea I și II, cu tăria de 25% vol., L	900
macerat de cuișoare de scurgerea I și II, cu tăria de 48% vol., L	10
soluție alcoolică de vanilină (1:10), cu tăria de 95% vol., L	1,0
colorant roșu natural de struguri, 25 g/kg, kg	50
acid citric, kg	1,0
sirop de zahăr de 73,2%, L	3000
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 25,0±0,5% vol.

Produsul finit este limpede, fără incluziuni străine, de culoare roșie, gust fin cu aromă de trandafir.

Exemplul 2

Cupajul a fost realizat conform exemplului comun având următorul raport al componentelor, la 1000 dal. de cupaj:

macerat de trandafir de scurgerea I și II, cu tăria de 30% vol., L	1100
macerat de cuișoare de scurgerea I și II, cu tăria de 42% vol., L	12
colorant roșu natural de struguri, 30 g/kg, kg	60
soluție alcoolică de vanilină (1:10), cu tăria de 96% vol., L	1,5
acid citric, kg	1,2
sirop de zahăr de 73,2%, L	2650
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 25,5±0,5% vol.

Lichiorul este de culoare rozachie, gust fin cu nuanțe de trandafir.