

Invenția se referă la producerea băuturilor alcoolice, și anume la o compoziție de lichior special amar.

Este cunoscută compoziția de lichior, care conține alcool aromatic de lămâie, colorant sintetic, sirop de zahăr, alcool etilic și apă dedurizată [1]. Însă acest lichior este sărac în substanțe nutritive biologice active, necesare organismului uman, nu are acțiuni curative și stimulatorii. Lichiorul conține colorant sintetic, care exercită influență nocivă asupra organismului uman.

Este cunoscută compoziția de lichior, care conține macerat de trandafir, macerat de cuișoare, colorant, sirop de zahăr, alcool etilic și apă dedurizată [2]. Compoziția cunoscută este puțin răspândită pe piață din cauza deficitului de materie primă de trandafir, fiindcă suprafețele cultivate cu trandafiri au fost reduse în Moldova.

Este cunoscută, de asemenea, compoziția care conține macerat de struguri, macerat de trandafir, macerat de cuișoare, macerat de citrice [3]. Lichiorul cunoscut este bogat în substanțe nutritive, biologice active și are calități organoleptice sporite. Din cauza folosirii materialelor deficitare lichiorul are preț de cost mare, de aceea este puțin răspândit pe piață.

Cea mai apropiată de soluția revendicată este compoziția pentru alcool aromatizat, care conține ingredientele (la 1000 dal de cupaj, în L): alcool aromatic 1200,0, obținut la distilarea soluției hidroalcoolice cu tăria de 50% vol. și a materiei prime vegetale, în kg: ardei roșu 2,0; ghimbir 20,0; galanga 10,0; anghelica 10,0; piper negru 3,0; ienupăr 2,0; badian, 10; boabe de cafea 20,0; coajă uscată de lămâie 30,0; coajă uscată de portocale 34,0, cuișoare 10,0. Compoziția mai conține caramel 25,0 kg; sirop de zahăr 65,8%, 58,0 L; Portwein alb cu tăria de 18...19% vol., 200 L; soluție hidroalcoolică din alcool etilic rafinat de purificare superioară și apă dedurizată până la tăria de 45% vol. [4].

Dezavantajul compoziției cunoscute este gustul specific astringent și energia calorică joasă, de aceea nu poate fi consumată de orice consumator.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este selectarea calitativă și cantitativă optimă a ingredientelor pentru fabricarea unui produs finit de calitate cu un buchet bogat de substanțe aromatice naturale și nutritive, calități organoleptice ameliorate, un preț de cost redus, utilizând materie primă locală, precum și lărgirea asortimentului de lichioruri naturale.

Problema se rezolvă prin aceea că compoziția pentru fabricarea lichiorului special amar conține pentru 1000 dal de cupaj, în L: macerate hidroalcoolice de ardei roșu 80...100, piper negru 25...35, mentă rece 15...20, cimbru de munte 25...30, ienibahar 30...40, soluție hidroalcoolică de miere de albine (1:5) 80...100, caramel 5...8, alcool etilic și apă dedurizată restul, până la tăria de 40,0 ± 0,2% vol.

Rezultatul obținut constă în lărgirea asortimentului de lichior din materie primă locală cu proprietăți organoleptice, nutritive și curative majorate.

Maceratele hidroalcoolice de mentă rece, cimbru de munte și de ienibahar intensifică și ameliorează buchetul lichiorului special amar. Maceratul hidroalcoolic de mentă rece intensifică și ameliorează calitățile organoleptice ale lichiorului. Componentii naturali cu arome specifice majorează calitățile nutritive ale lichiorului. Compoziția propusă oferă posibilitatea de a lărgi asortimentul de lichioruri naturale cu o valoare calorică ridicată.

Utilizarea maceratului hidroalcoolic de cimbru de munte intensifică și ameliorează calitatea maceratului hidroalcoolic de ardei roșu și îmbogățește lichiorul special amar cu substanțe nutritive prețioase, echilibrează și optimizează calitatea lichiorului. Maceratele enumerate conțin microelemente, vitamine, substanțe aromatice în cantități majorate, ce ameliorează calitățile nutritive ale lichiorului. Cantitatea de ardei roșu se micșorează de 3...5 ori în comparație cu soluția cea mai apropiată.

Compoziția solicitată oferă posibilitatea de a folosi materia primă autohtonă. Maceratele hidroalcoolice de mentă, cimbru de munte și de miere echilibrează buchetul lichiorului, îl face mai fin, catifelat, stabil în timp. Aroma bogată este stabilă în timpul păstrării. Lichiorul bogat în substanțe nutritive și aromatice posedă proprietăți curative.

Compoziția se pregătește în modul următor.

Pentru prepararea maceratelor hidroalcoolice de mentă și cimbru de munte au fost folosite soiuri autohtone eterouleoase, raionate. Fructele de ienibahar, ardei roșu, piper negru se fărâmițează și se macerează cu soluție hidroalcoolică de 50% vol. în raport de 1:10. Macerarea se efectuează în decurs de 5...7 zile cu agitarea periodică de 2 ori pe zi. Fiecare materie primă se macerează aparte. Maceratul se decantează, masa se presează. Maceratele se amestecă, se limpezesc, se filtrează și se păstrează în vase închise până la utilizarea în cupaj.

Pentru prepararea maceratului din mentă rece și cimbru de munte, se fărâmițează plantele până la dimensiuni de 2...10 cm, apoi se toarnă soluția hidroalcoolică de 50% vol. în raport de 1:5. Macerarea se efectuează la temperatura de 18...25°C. Randamentul maceratului este de 8 L la 1 kg de materie primă. Maceratul se decantează, masa se presează. Maceratul obținut se păstrează în vase închise până la utilizarea în cupaj.

Soluția de miere de albine se obține prin dizolvarea mierii de albine în soluție hidroalcoolică de 50% vol., în raport de 1:5, la temperatura de 18...25°C în decurs de o zi. Soluția nu trebuie să conțină sediment.

Caramelul se obține din zahăr ars și apă dedurizată prin încălzire și agitare, până la obținerea culorii corespunzătoare.

Lichiorul se obține prin cupajare în următoarea succesiune. În cupaj se introduc maceratele de ardei roșu, piper negru, ienibahar, mentă rece și de cimbru de munte, soluția de miere de albine, alcoolul etilic rafinat și apa dedurizată (1/8 din cantitatea necesară). Componentele se amestecă minuțios în decurs de 20...30 min. Cupajul se corectează cu alcool etilic sau apă dedurizată.

Cupajul se păstrează timp de 30 zile, apoi se prelucrează la rece la temperatura de 8...12°C în decurs de 3...5 zile cu filtrarea ulterioară.

Lichiorul obținut este limpede, de culoare cafenie-deschisă, are gust curat, o aromă fină compusă și concentrația alcoolică de 40,0±0,2 % vol.

Exemplul 1

Maceratele au fost obținute conform modului descris mai sus. La cupajare s-a respectat următorul raport al componentelor, pentru 1000 dal de cupaj, în L:

macerat hidroalcoolic de ardei roșu	80
macerat hidroalcoolic de piper negru	35
macerat hidroalcoolic de mentă rece	15
macerat hidroalcoolic de cimbru de munte	25
macerat hidroalcoolic de ienibahar	40
soluție hidroalcoolică de miere de albine (1:5)	100
caramel, kg	8
alcool etilic și apă dedurizată	restul, până la tăria de $40,0 \pm 0,2$ % vol.

Lichiorul obținut este de culoare cafenie-deschisă, are gust fin, plăcut și aromă compusă cu nuanțe de ardei proaspăt. La degustare lichiorul a fost apreciat cu 9,4 puncte.

Exemplul 2

Maceratele au fost obținute conform modului descris mai sus. La cupajare s-a respectat următorul raport al componentelor, pentru 1000 dal de cupaj, în L:

macerat hidroalcoolic de ardei roșu	100
macerat hidroalcoolic de piper negru	25
macerat hidroalcoolic de mentă rece	20
macerat hidroalcoolic de cimbru de munte	30
macerat hidroalcoolic de ienibahar	35
soluție hidroalcoolică de miere de albine (1:5)	80
caramel, kg	5
alcool etilic și apă dedurizată	restul, până la tăria de $40,0 \pm 0,2$ % vol.

Lichiorul obținut este de culoare cafenie-deschisă, are gust fin, plăcut și aromă compusă cu nuanțe de ardei proaspăt. La degustare lichiorul a fost apreciat cu 9,5 puncte.

Lichiorul propus, în comparație cu soluția cea mai apropiată este mai bogat în substanțe nutritive biologice active, are calități curative și o aromă stabilă.

Lichiorul conține un șir de microelemente și vitamine necesare organismului uman, are o valoare calorică de 1,5...2 ori mai înaltă în comparație cu soluția cea mai apropiată. De aceea poate fi folosit pentru ameliorarea stării organismului la răcire și alte boli, în particular la gripă.