

Семетеева Бурулай
Сабыржановна. Т093.



Алкогольные напитки- напитки , с содержанием спирта (алкоголя). В зависимости от содержания этилового спирта алкогольные напитки подразделяются на :

- Высокоалкогольные (до 96%)- этиловый спирт
- Крепкие (31-65%)- водки, ром, виски, коньяки
- Среднеалкогольные (9-30%)-ликеро-наливочные изделия, вина
- Слобоалкогольные (1,5-8%)-пиво.



Три стадии производства спирта этилового пищевого:

подготовительная-очистка сырья от примесей, приготовление солода или культур плесневых грибов.



основная-разваривание и осахаривание крахмала, сбраживание, перегонка и получение сырого спирта.



завершающая- ректификация (очистка) спирта.



Водка- крепкий алкогольный напиток, предоставляющий смесь этилового спирта-ректификата с умягченной водой, доведенную до крепости не менее 40%, обработанную активированным углем и профильтрованную.

Питьевой спирт производится разбавлением спирта ректификата высшей очистки умягченной водой до крепости 40%



Две группы

ВОДОК:

- Обыкновенные

ые

- особые



Обыкновенные- водки, являющиеся водно-спиртовыми смесями- Пшеничная, Экстра.



Особые- при производстве которых используют различные вкусовые и ароматические добавки.

В качестве добавок
в особые водки
включают: в Украинскую
горилку- мед и перец, в
Посольскую – обрат или
обезжиренное молоко, в
Лимонную – лимонную
кислоту и ароматные
спирты лимона, в
Русскую- корицу, в
Столичную- сахар, соду
и уксус, в Российской –
сахар, мед, ванилин и
двууглекислый натрий и
т.д.





Факторы, формирующие качество водки- сырье и степень очистки водно- спиртовой смеси. Для производства используют спирт люкс, экстра и высшей очистки. Для Кремлевской водки применяют тройную перегонку спирта.

Ликеро – наливочные изделия- алкогольные напитки с содержанием спирта от 12 до 4,5 %, приготовленные купажированием (смешивание) спирта, воды, сахарного сиропа, плодово – ягодного, эфиромасличного или неароматического растительного сырья.



Классификация ликеро-наливочных изделий:

1) по виду сырья делятся на :

- Плодово-ягодные – наливки, ликеры десертные, кремы, настойки сладкие и полусладкие, напитки десертные.
- Многокомпонентные – бальзамы, пунши, коктейли.
- Напитки с пряными травами – настойки горькие, ликеры крепкие, аперативы.





2) По содержанию спирта подразделяют на:

- ❖ Крепкие- ликеры крепкие, настойки, бальзамы, коктейли крепкие.
- ❖ Умеренные- наливки, кремы, ликеры десертные, аперитивы, коктейли.
- ❖ Некрепкие- напитки десертные.

3) По содержанию сахара:

- Высокосахаристые – наливки, кремы, ликеры, пунши.
- Средне сахаристые-настойки сладкие, ликеры эмульсионные, коктейли, напитки десертные.
- Низко сахаристые-настойки полусладкие, аперитивы, коктейли крепкие.
- Без сахара- бальзамы, настойки горькие, коктейли крепкие.



Ликеры- спиртные напитки, получаемые купажированием спиртованных настоев на различных ароматических травах, семенах, кореньях, цветах, плодах, спиртованных соков, сахарного сиропа и других вкусовых компонентов.





Содержание спирта колеблется от 20-23 % (кремы) до 30-45% (ликеры крепкие); сахаров- в пределах от 32-59 г /дм³ (ликеры крепкие и десертные) до 50- 60 г/ дм³ (кремы). Ассортимент : Вишневый, Кофейный, Амаретто.



Кремы- подгруппа ликеров с низкой крепостью, высокой сахаристостью и тягучей консистенцией.

Наливки- продукты купажирования различных плодово-ягодных морсов с сахарным сиропом, спиртом и водой. В отдельных случаях применяют подкрашивание, добавление лимонной кислоты, ванилина и др. Крепость- не ниже 18-20%.



Настойки горькие- производят из спиртованных настоев на травах, корнях, корневищах, коре, плодах и др.; иногда к ним добавляют различные эфирные масла, а для смягчения вкуса – до 1 % сахара. Настойки содержат от 30 до 45% спирта.



Сладкие и полусладкие настойки производят путем купажирования спиртованных настоевпряного сырья или ароматных спиртов с плодово – ягодными морсами, сахарным сиропом, спиртом и водой. Крепость: от 18 до 24% спирта и от 1 до 25% сахара (г/дм³).

Ассортимент: Рябиновая на коньяке, Вишневая, Перцовая.





Бальзамы- крепкие алкогольные напитки. С высокой экстрактивностью из-за использования эфирных масел, пряновкусового сырья. Ассортимент: Рижский черный бальзам, Сибирский, Москва, Древнерусский и др.; импортные- бальзам Битнера и Шведская горечь.

Джины- производят из ячменного спирта с добавлением можжевельной ягоды. Крепость до 45%; сахар не добавляют. Ассортимент: Бифатер, Гуламор.



Пунши- тонизирующие алкогольные напитки, включающие пять компонентов - воду, сахар, ром, чай и лимонный сок. Крепость их не выше 20%



Апертивы,
обладают более
или менее
выраженным
вкусом горечи, так
как в их
производстве
используются
пряно-вкусовые
травы, плоды и
ягоды. Крепость
напитков от 15 до
45%.





виски
алкогольный
напиток
крепостью 45% и
выше,
получаемый
перегонкой
сброженного
сусла из
зернового сырья с
последующей
выдержкой
спирта в дубовых
бочках с
обугленной
внутренней
поверхностью

Ром – крепкий алкогольный напиток (50-55%), изготовленный из ромового спирта, получаемого из патоки сахарного тростника или тростниковой мелассы, и выдержанный в дубовых бочках в течение нескольких лет.



По технологии производства коньяки делят на:

- Ординарные
- Марочные
- Коллекционные



Ординарный коньяк-
3;4;5- звездочный
(выдержка от трех до
пяти лет).



Марочный коньяки
выдерживают от 6 до 50 лет;
КВ -6-7лет, КВВК-8-10лет и
КС-10 лет и более. Марочные
коньяки, выдержанные не
менее трех лет в дубовых
бочках, считаются
коллекционными. Крепость от
40 до 57 %

Источники.

**Благодарю за
внимание!**