

ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Сырье и производство ликеро-водочных изделий
2. Ассортимент водки
3. Показатели качества ликеро-водочных изделий, розлив и хранение

1. СЫРЬЕ И ПРОИЗВОДСТВО ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Ликерно-водочные изделия

— это алкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, которые получают переработкой плодово-ягодного и ароматического растительного сырья с добавлением сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды.



Для производства этих изделий используют свежие и сушеные плоды и ягоды, сушеные ароматные травы, цветы, почки растений, корневища, корки, цитрусовых плодов, пряности, сахар, спирт, лимонную кислоту.

Из этого сырья для ликерно-водочных изделий готовят полуфабрикаты: спиртованные соки, спиртованные морсы, спиртовые настои и ароматные спирты.

Спиртованные соки — это фруктовые и ягодные соки, в которых содержится 25 % об. спирта.

Спиртованные морсы получают настаиванием на свежих и сушеных плодах и ягодах водно-спиртового раствора. Содержание спирта в них 45 % об.

Спиртовые настои готовят из сушеного растительного сырья экстрагированием его водно-спиртовым раствором.

Ароматный спирт получают отгонкой с водно-спиртовыми парами летучих веществ, которые содержатся в эфиромасличном и плодово-ягодном сырье. Ароматные спирты имеют крепость % об. и обладают тонким ароматом, из этих полуфабрикатов и другого сырья по специальным рецептурам путем купажирования готовят ликерно-водочные изделия.

После купажа, отстаивания, фильтрации и розлива в бутылки напитки направляют в реализацию и только ликеры подвергают выдержке в дубовых бочках. При выдержке образуются сложные эфиры, что улучшает качество ликеров. Сроки выдержки ликеров в зависимости от ассортимента от 1 до 24 мес.

Органолептическое качество этих изделий оценивают по 10-балльной системе: цвет — 2 балла, аромат — 4, вкус — 4 балла.

Название напитков часто связывают с основными видами использованного растительного сырья (настойка Клюквенная, ликер Апельсиновый), с названием местности, города, где их изготовили (настойка Каунасская горькая, ликер Старый Таллин) и т. д.

Ликеры делят на крепкие, десертные и кремы

Все они характеризуются высоким содержанием сахара- до 50 г/100 см³

Крепкие ликеры содержат до 45% об. спирта и до 50 г/100 см³ сахара. Их изготавливают с использованием ароматных спиртов, полученных из эфиромасличного сырья. Вкус ликеров сладкий, в отдельных напитках слегка жгуче-горьковатый (Бенидиктин), слегка жгучий (Кристалл), охлаждающий (Мятный). Аромат каждого напитка специфичен, например аромат апельсина, мяты, тмина и более сложный (букет ингредиентов).

Десертные ликеры содержат меньше спирта (25— 30 % об.), чем крепкие, а сахара почти столько же. К ним относят Абрикосовый, Вишневый, Шоколадный, Розовый и др. Их готовят из плодово-ягодных спиртованных соков и морсов с использованием ароматных спиртов. Вкус ликеров кисло-сладкий с привкусом плодов, ягод, какао и др.



Кремы — это разновидность ликеров, которые содержат много сахара (49—60 г/100 см³), имеют густую консистенцию и отличаются меньшей крепостью (20—23 % об.). Для их производства используют спиртованные морсы, настои, соки, эфирные масла. В продажу поступают кремы Малиновый, Клубничный, Рябиновый и др.

Наливки готовят с использованием спиртованных соков и морсов. Наливки имеют невысокую крепость (18—20 % об.) и кисло-сладкий вкус, содержат сахара 28—40 г/100 см³. Промышленность выпускает наливки Ароматная, Алычевая, Запеканка и др.

Пунши — напитки с невысокой крепостью (15—20% об.), сахара в них до 40 г/100 см³. Их готовят с использованием спиртованных плодово-ягодных соков, морсов, настоев пряно-ароматического сырья, эфирных масел, сахара, меда, коньяка, портвейна, пряностей. Пунши имеют кисло-сладкий вкус, часто с привкусом пряностей (гвоздики, кардамона, мускатного ореха). При употреблении их рекомендуется разбавлять горячим чаем, кипятком, газированной водой в соотношении 1:1. К пуншам относят Барбарисовый, Шафран, Лимонник и др.

Настойки сладкие готовят с использованием спиртованных плодово-ягодных соков, морсов, ароматных спиртов. В эту группу входят настойки Брусничная, Клюквенная, Кофейный аромат, Лимонная, Нежинская рябина, Рябина на коньяке и др. Содержание спирта в этих напитках не превышает 16—25 % об., сахара — от 8 до 30 г/100 см³.

Настойки полусладкие содержат спирта 30-40% об. и 9—10 г/100 см³ сахара. Для их производства используют спиртованные соки, морсы, настои. К этой группе относят напитки Паланга, Дайнава и др.

Настойки горькие и бальзамы готовят с использованием спиртовых настоев трав, эфирных масел, ароматных спиртов. В напитках содержится 30—60 % об. спирта; сахар, как правило, отсутствует. Они обладают горьковато-пряным, иногда жгучим, вкусом. К горьким настойкам относят Ерофеич, Зубровку, Зверобой и др., к бальзамам — Русский бальзам, Рижский бальзам. Для приготовления напитка Рижский бальзам используют 15 видов растительного сырья. Напиток имеет черный с коричневым оттенком цвет, горький вкус и сложный аромат ингредиентов.

Напитки десертные содержат 12—16 % об. спирта и 14 — 30 г/ 100 см³ сахара. По вкусу и аромату они наиболее легкие и ароматичные из всех ликерно-водочных изделий. Для их изготовления используют спиртованные соки, морсы, настои цитрусовых корок. К этим напиткам относят Золотистый, Освежающий, Яблочко, Желтые листья и др.

Аперитивы содержат 15—35 % об. спирта и 4—18 г/ 100 см сахара. Они являются тонизирующими напитками, так как в их состав входят настои различных лекарственных трав и корней. К ним относят Агнес, Степной, Тройку и др.

Ром — это крепкий спиртной напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа или из продуктов переработки сахарного тростника и длительное время выдержанный в новых дубовых бочках. Ромовый спирт крепостью 50—60 % об. выдерживают в дубовых бочках 4-5 лет, после чего его купажируют с умягченной водой, сахарным сиропом, иногда вводят растворы уксусно-этилового или масляно-этилового эфира. После фильтрации разливают в бутылки.

Виски — крепкий алкогольный напиток, полученный из спирта, приготовленного из зерновых продуктов с последующей длительной выдержкой его в обугленных внутри дубовых бочках. Для производства этого напитка используют кукурузу, рожь, ячмень в виде солода. Спирт крепостью 60 % об. выдерживают в бочках от 2 до 8 лет. Перед выпуском выдержанный спирт купажируют с умягченной водой, сахарным сиропом. Иногда половину выдержанного спирта заменяют зерновым невыдержанным спиртом.



Так же промышленность выпускает водку следующих наименований: Водка, Посольская, Юбилейная и др. Для приготовления водки Экстра используют спирт ректифицированный высшей очистки, выработанный из зерна, картофеля или их смеси, сахар-песок, марганцово-кислый калий.

Столичная 40% - спирт-ректификат высшей очистки + сахар.

Русская 40% - спирт экстра, вода усиленной очистки.

Городня 40% - спирт-ректификат, сахар-песок, лимонная кислота.

Старый замок 40% - спирт-ректификат, сахар, хлористый калий.

Салют 40% - спирт люкс, аскорбиновая кислота.

Белые росы 40% - спирт-ректификат, сахарный сироп, лимонная кислота, сода гашеная уксусом.

Панский дом 40% - на кремниевой воде.

Кристалл-100 - на кремниевой воде.

Украинская горилка 45% - спирт высшей очистки + мёд.

Особыми водками называют Охотничью, Петровскую, Юбилейную особую, Старку.

Охотничья водка имеет крепость 45%. Вырабатывают её на ароматном спирте, настоянном на одиннадцати видах сырья (гвоздике, имбире, черном и красном перце, кофе и т.д.). Добавляют 20% белого портвейна и колер. Цвет водки темно-коричневый, вкус и аромат - пряные, округленные (сложные).

Старку готовят из спиртованного настоя листьев яблонь и груш. Добавляют коньяк, белый портвейн, ванилин, колер и сахар. Цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, аромат сложный, преобладает коньячный, спирта - 43%.

Петровскую водку крепостью 40% готовят на настое ржаных сухарей, добавляют коньяк и колер. Она имеет цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, запах ржаных сухарей.

Юбилейная особая водка содержит 40% спирта. В неё добавляют коньяк, мёд и колер. Цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, запах округленный, с оттенком мёда.

5. Показатели качества ликеро-водочных изделий, розлив и хранение

Показатели качества ликеро-водочных изделий

Качество ликеро-водочных изделий определяют по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептически оценивают внешний вид изделия (упаковку, маркировку, объём, прозрачность), цвет, вкус и запах. Изделия должны быть прозрачными, без мути и осадка.

У всех изделий, кроме особых водок, допускается образование мутной капли, исчезающей при взбалтывании. Цвет, вкус и аромат, характерные для каждого вида изделия, без порочащих привкусов и запахов.

Укупорка должна быть плотной, этикетка - чистой и ясной, объём - полный. Наличие мути или осадка проверяют на светлом экране, правильность объёма - в мерных колбах.

Из физико-химических показателей определяют содержание спирта, сахара, кислот, сухих веществ, альдегидов, сивушных масел и др. Эти показатели должны соответствовать установленным нормам.

Водка должна отличаться мягким вкусом, характерным водочным запахом, не иметь посторонних привкусов. Она должна быть бесцветной, прозрачной, без посторонних частиц, мути и осадка.

Разливают

водку и ликерно-водочные изделия в бутылки из полубелого и обесцвеченного стекла, в керамическую или фаянсовую посуду. Укупоривают корковыми или полиэтиленовыми пробками, пластмассовыми или алюминиевыми колпачками (с картонными или пластмассовыми прокладками).

Некоторые высококачественные напитки разливают в художественно оформленные стеклянные, фарфоровые, фаянсовые бутылки и графины. Для водки и ликерно-водочных изделий используют бутылки вместимостью 0,05, 0,1, 0,25, 0,38, 0,5, и 0,75 дм³, для питьевого спирта — 0,25, 0,5 и 1 дм³.

Хранят

водку и ликерно-водочные изделия в сухих, хорошо вентилируемых помещениях. Оптимальные для хранения температура от 10 до 20 °С и относительная влажность воздуха не более 85 %. Окрашенные ликерно-водочные изделия хранят в затемненных помещениях, так как они обесцвечиваются или изменяют цвет; кроме того, в них появляется муть.

Горькие настойки, ликеры крепкие и кремы хранят до 8 месяцев, наливки и пунши - до 6, полусладкие, сладкие и пониженной крепостью настойки - до 3, десертные напитки - до 2 месяцев. Указанные сроки хранения являются гарантийными.

Розничная торговля алкогольной продукцией осуществляется при наличии лицензии, выдаваемой в установленном порядке.

Реализация алкогольной продукции может осуществляться исключительно в местах, определяемых органами местного самоуправления.

Покупателю должна быть предоставлена информация о номере лицензии, сроке ее действия, а также информация об органе, выдавшем эту лицензию (путем вывешивания в торговом зале или другими способами).

Не разрешается в розничной торговле продажа спирта этилового из всех видов пищевого и непищевого сырья, спирта этилового с неденатурирующими добавками, спирта питьевого (за исключением районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей по перечню, утверждаемому Правительством Российской Федерации), в том числе импортного, алкоголесодержащей продукции по фармакопейным статьям, алкоголесодержащих вкусоароматических биологически активных пищевых добавок, спиртованных соков, плодовых сброженно-спиртованных виноматериалов, спиртосодержащих полуфабрикатов.

Продаже подлежит алкогольная продукция, соответствующая по качеству обязательным требованиям стандартов, технических условий, медико-биологическим требованиям и гигиенического заключения (сертификата). Продавец этой продукции, в том числе импортной, должен иметь товарно-транспортную документацию, заверенную подписью и печатью изготовителя или поставщика и содержащую сведения о наличии сертификата соответствия по каждому наименованию продукции с указанием учетного и регистрационного номеров, срока его действия и органа, выдавшего сертификат. Указанная информация должна быть предоставлена покупателю по его требованию.

