



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 222 584** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁷ **C 12 G 3/06**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2002121928/13, 15.08.2002

(24) Дата начала действия патента: 15.08.2002

(46) Дата публикации: 27.01.2004

(56) Ссылки: RU 2137830 C1, 20.09.1999. RU 2169759 C1, 27.06.2001. RU 2110565 C1, 10.05.1998. SU 990805, 23.01.1983. RU 95103170 A1, 20.04.1996. RU 2067991 C1, 20.10.1996. SU 863633, 15.09.1981. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.248 и 249.

(98) Адрес для переписки:
113639, Москва, Балаклавский пр-т, 12-3-36,
ППБ "Эксперт", пат.пов. Л.И.Щелоковой, рег.№ 199

(71) Заявитель:
Закрытое акционерное общество "Регион - ЭМ"

(72) Изобретатель: Безуглов А.Ю.

(73) Патентообладатель:
Закрытое акционерное общество "Регион - ЭМ"

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БАЛЬЗАМА "СТАРЫЙ СИМБИРСК"

(57) Реферат:

Изобретение может быть использовано в ликероводочной промышленности. Предварительно готовят настой бальзама 1 первого и второго слива из 0,5-1,5 кг алтея лекарственного (корень), 0,2-0,8 кг аниса обыкновенного (плоды), 0,1-0,5 кг валерианы лекарственной (корень), 0,5-1,5 кг гвоздики (нераспустившиеся почки цветов), 1,5-2,5 кг девясила высокого (корень), 0,5-1,5 кг имбиря (корень), 2,5-3,5 кг калгана (корень), 0,1-0,5 кг кардамона (плоды), 1,5-2,5 кг кориандра посевного (плоды), 0,5-1,5 кг корицы (кора), 1,5-2,5 кг кофе (плоды обжаренные), 0,5-1,5 кг кубебы (плоды), 0,5-1,5 кг миндаля горького (плоды), 0,5-1,5 кг мускатного ореха, 1,5-2,5 кг перца душистого (плоды), 0,5-1,5 кг перца черного (плоды), 0,5-1,5 кг пиона уклоняющегося (корень), 4,5-5,5 кг померанцевой корки, 0,5-1,5 кг родиолы розовой (корень), 0,2-0,8 кг солодки голой (корень) и 0,2-0,8 кг укропа огородного (плоды) путем двукратного залива растительного сырья водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 70% в соотношении 1:1, а затем - 50% в количестве, равном отобранному объему, настаивания в течение 5 суток, слива настоев после каждого настаивания и объединения настоев. Аналогично готовят настой бальзама 2 первого и второго слива из 0,1-0,9 кг березы (почки), 0,2-0,8 кг бессмертника песчаного

(соцветия), 4,5-5,5 кг донника лекарственного (листья и верхушки цветущих стеблей), 0,5-1,5 кг дуба (кора), 4,5-5,5 кг зубровки душистой (листья и верхушки цветущих стеблей), 0,1-0,7 кг лавра благородного (листья), 0,2-0,8 кг можжевельника обыкновенного (хвоя), 1,5-2,5 кг мяты перечной (трава), 0,1-0,8 кг сосны (почки), 0,2-0,8 кг тысячелистника (верхушки цветущих стеблей) и 0,5-1,5 кг чая черного байхового, а также настоев из 2,5-3,5 кг грейпфрута свежего. По известной технологии готовят ароматный спирт из 9,5-10,5 кг можжевельной ягоды и морсы первого и второго слива из 100-110 кг рябины сушеной, 170-180 кг рябины черноплодной и 20-30 кг черники сушеной. Рябиновый и черноплодно-рябиновый морсы смешивают, в смесь добавляют черничный морс и выдерживают ее в течение 2-3 ч. В купажный чан последовательно вводят настои бальзамов и настоев грейпфрута, яблочный спиртованный сок, выдержанную смесь морсов, спирт этиловый ректификованный высшей очистки, ванилин и лимонное масло, растворенные в спирте-ректификате в соотношении 1:10, последовательно добавляют ароматный спирт можжевельной ягоды и экстракт элеутерококка, часть воды питьевой исправленной. Затем вносят мед натуральный, предварительно растворенный в исправленной воде, доведенный до кипения и отфильтрованный со снятой при доведении

до кипения пенкой, сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, колер и оставшуюся часть воды для доведения купажа до заданного объема. Перемешивание купажа производят периодически после внесения каждой составной части в течение 3-5 мин, а после купажирования - в течение 15-30 мин. После составления купажа отбирают среднюю пробу и проверяют в ней кондиции. При несоответствии купажа рецептуре по одному из показателей его корректируют внесением требующихся ингредиентов. После повторного перемешивания купаж снова анализируют, выдерживают в течение 2-3 суток и направляют на фильтрацию. Фильтрование купажа производят на фильтр-прессе типа "Прогресс", в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон. Ингредиенты, входящие в бальзам, используют при следующем соотношении в кг на 1000 дал готового продукта: колер 790-810, мед натуральный 49-51, а также в л на 1000 дал готового продукта: настой бальзама 1 первого и второго слива 440-460, настой бальзама 2 первого и второго слива 350-360, рябиновый

морс первого и второго слива 490-510, черноплодно-рябиновый морс первого и второго слива 390-410, черничный морс первого и второго слива 90-110, яблочный спиртованный сок 490-510, ароматный спирт можжевельной ягоды 50-60, настой грейпфрута свежего первого и второго слива 14-17, экстракт элеутерококка 0,08-0,3, лимонное масло (1:10) 1,5-2,5, ванилин (1:10) 4,5-5,5, сахарный сироп 65,8%-ный 890-900, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая исправленная - остальное на крепость купажа 40%. Предлагаемое изобретение обеспечивает получение бальзама с высокими органолептическими показателями и расширение ассортимента бальзамов за счет совокупности технологических приемов и используемых ингредиентов при их количественном соотношении. Синергетическое влияние используемых ингредиентов друг на друга увеличивает их свойства, что позволяет придать бальзаму темно-коричневый цвет, терпкий, слегка жгучий, едва напоминающий вкус ананаса и сложный, пряный с оттенком малаги аромат.



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 222 584** ⁽¹³⁾ **C1**
 (51) Int. Cl.⁷ **C 12 G 3/06**

RUSSIAN AGENCY
 FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2002121928/13, 15.08.2002
 (24) Effective date for property rights: 15.08.2002
 (46) Date of publication: 27.01.2004
 (98) Mail address:
 113639, Moskva, Balaklavskij pr-t, 12-3-36,
 PPB "Ehkspert", pat.pov. L.I.Shchelokovoj,
 reg.№ 199

(71) Applicant:
Zakrytoe aktsionernoe obshchestvo "Region - EhM"
 (72) Inventor: Bezuglov A.Ju.
 (73) Proprietor:
Zakrytoe aktsionernoe obshchestvo "Region - EhM"

(54) **METHOD FOR PREPARING BALSAM "STARY SIMBIRSK"**

(57) Abstract:

FIELD: liqueur and vodka industry.
 SUBSTANCE: method involves preliminary preparing infusion of balsam = 1 of the first and the second blend containing prepared of the following components, kg: medicinal marsh-mallow roots, 0.5-1.5; common anise fruits, 0.2-0.8; medicinal valerian roots, 0.1-0.5; clove non-opened flower buds, 0.5-1.5; tall elecampane roots, 1.5-2.5; ginger roots, 0.5-1.5; tormentil roots, 2.5-3.5; cardamom fruits, 0.1-0.5; sown coriander fruits, 1.5-2.5; cinnamon bark, 0.5-1.5; coffee roasted fruits, 1.5-2.5; cubeb fruits, 0.5-1.5; bitter almond fruits, 0.5-1.5; nutmeg, 0.5-1.5; aromatic pepper fruits, 1.5-2.5; black pepper fruits, 0.5-1.5; anomalous peony roots, 0.5-1.5; Seville orange peel, 4.5-5.5; snowdon rose (rosewort) roots, 0.5-1.5; glabrous licorice roots, 0.2-0.8 and vegetable dill fruits, 0.2-0.8. Infusion is prepared by twofold pouring vegetable raw with an aqueous-spirituos liquid being firstly with the strength 70% in the ratio 1:1 and then with the strength 50% taken in the amount that is equal with removed volume followed by infusing for 5 days, pouring off infusions after each infusion and combination of prepared infusions. Infusion of balsam = 2 of the first and the second blend is prepared by similarly way and this infusion comprises the following components, kg: birch buds, 0.1-0.9; sandy common immortelle inflorescences, 0.2-0.8; medicinal sweet clover leaves and tips of flowering stems, 4.5-5.5; oak bark, 0.5-1.5; holy-grass leaves and tips of flowering stems, 4.5-5.5; noble laurel leaves, 0.1-0.7; common juniper needle, 0.2-0.8; peppermint herb, 1.5-2.5; pine buds, 0.1-0.8; milfoil tips of flowering stems,

0.2-0.8 and loose-leaves tea, 0.5-1.5 and also infusion prepared of 2.5-3.5 kg of fresh grapefruit. By manufacturing process aromatic alcohol is prepared of 9.5-10.5 kg of juniper berries and fruit juices of the first and the second blend prepared of 100-110 kg of dried mountain-ash (rowan), 170-180 kg of rowan melanocarpous and 20-30 kg of dried bilberry. Mountain-ash and rowan melanocarpous fruit juices are mixed, bilberry fruit juice is added to mixture and held it for 2-3 h. Then balsam infusions and grapefruit infusion, apple alcoholized juice, held mixture of fruit juices, rectified ethyl alcohol of the highest purification degree, vanillin and lemon essential oil dissolved in rectified alcohol in the ratio 1:10 are added in blender tank successively followed by successive addition of juniper berries aromatic alcohol and Eleutherococcus senticosus extract and part of drinking purified water. The natural honey preliminary dissolved in purified boiling water and filtered off at boiling in common with removed foam, sugar as 65.8% sugar syrup, color and remained water part up to preparing blend of the required volume. Blend is stirred periodically after addition of each component for 3-5 min and after blending for 15-30 min. After preparing the blend an average sample is taken off and conditions are checked and blend is corrected if necessary by addition of requiring components. After repeated stirring the blend is analyzed again, held for 2-3 days and sent to filtration. Blend filtration is carried out on filter-press of type "Progress" using filter- -cardboard as filtering material. Components of balsam are used in the following ratio, kg per 1 000 dal of ready product: color, 790-810; natural honey, 49-51 and also, l per 1 000

RU 2 2 2 2 5 8 4 C 1

RU 2 2 2 2 5 8 4 C 1

dal of ready product: balsam infusion = 1 of the first and the second blend, 440-460; balsam infusion = 2 of the first and the second blend, 350-360; mountain-ash fruit juice of the first and the second blend, 490-510; rowan melanocarpous fruit juice of the first and the second blend, 390-410; bilberry fruit juice of the first and the second blend, 90-110; apple alcoholized juice, 490-510; juniper berries aromatic alcohol, 50-60; fresh grapefruit infusion of the first and the second blend, 14-17; Eleutherococcus senticosus extract, 0.08-0.3; lemon essential oil (1: 10), 1.5-2.5; vanillin (1:10), 4.5-5.5; 65.8% sugar syrup, 890-900; rectified ethyl

alcohol of the highest purification degree and drinking purified water, the balance, to obtain the blend strength 40%. Proposed invention provides preparing balsam with high organoleptic indices based on combination of technological procedures and used components taken in the definite ratio. Synergetic mutual effect of used components enhances their properties that allow conferring to balsam dark-brown color, tart, mildly hot, barely pineapple-like taste and complex, spicy with Malaga tint aroma. EFFECT: expanded assortment of balsams, improved, enhanced and valuable properties. 3 ex

RU 2 2 2 2 5 8 4 C 1

RU ? 2 2 2 5 8 4 C 1

Изобретение относится к ликероводочной промышленности.

Известен способ приготовления бальзама, предусматривающий получение настоя первого слива из анрика, айра, алтея, дягиля, липового цвета, зверобоя, полыни, дубровки, калгана, мяты, экстракта элеутерококка, вахты, лимонника, имбиря, перца черного, померанцевой корки, мускатного ореха, кориандра, мелиссы, валерианы, дубовой корки, можжевельника, березовых почек, аниса, укропа, душицы, шалфея, кубебы и левзеи, и из кофе и корицы, ароматного спирта кофе, черничного морса, яблочного спиртованного сока, купажиrowание настоев, морса, яблочного спиртованного сока, ароматного спирта, спирта этилового ректификованного высшей очистки, бальзамного и лимонного масла, части исправленной воды, ванилина, меда, растворенного в воде, сахара в виде сахарного сиропа, колера, оставшей части воды до заданного объема, перемешивание купажа после внесения каждого ингредиента в течение 3-5 минут, а после окончания купажиrowания - 15-30 минут, выдержку купажа и фильтрацию (Рецептуры ликероводочных изделий и водок, М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.248-249).

Недостатком известного способа являются невысокие органолептические показатели готового продукта.

Известен аналогичный способ приготовления бальзама, в котором в качестве растительных ингредиентов при получении настоя используют анис, бессмертник, брусничный лист, бузину(цветы), гвоздику, душицу, золототысячник, имбирь, кардамон, кориандр, корицу, кофе, кукурузные рыльца, майоран, можжевеловую ягоду, мускатный цвет, мяту перечную, сосновые и березовые почки, померанцевый орех, толокнянку, фиалку, шалфей, эвкалипт (а.с. СССР 863633, кл. С 12 G 3/06, 1981).

Недостатком известного способа являются невысокие органолептические показатели готового продукта.

Известны способы приготовления бальзамов, предусматривающие использование при получении настоя зубровки, укропа, лавра благородного и тысячелистника (патент РФ 2067991, кл. С 12 G 3/06, 1996), а также чая черного байхового (заявка РФ 95103170, кл. С 12 G 3/06, 1996), миндаля обыкновенного (патент РФ 2110565, кл. С 12 G 3/06, 1998), солодки (а.с. СССР 990805, кл. С 12 G 3/06, 1983).

Известно также использование при получении настоя кубебы, перца черного, померанцевой корки, а также при купажиrowании ароматного спирта можжевеловой ягоды и черничного морса (патент РФ 2169759, кл. С 12 G 3/06, 2001).

Наиболее близким аналогом к предлагаемому изобретению является способ приготовления бальзама, предусматривающий получение настоя бальзама 1 первого и второго слива из аниса, березовых почек, валерианы, гвоздики, девясила, имбиря, корицы, кориандра, калгана, мускатного ореха, перца душистого, пиона уклоняющегося, родиолы розовой и сосновых почек и настоя бальзама 2 первого и второго слива из вишни, донника, душицы, ели, змееголовника, зверобоя, кедрового

ореха, мяты, полыни, ромашки, тимьяна, введение в купажный чан настоев, рябинового морса, черноплодно-рябинового морса, спирта этилового ректификованного высшей очистки, ванилина, лимонного масла, части воды исправленной, меда натурального, растворенного в воде, сахара в виде сахарного сиропа, колера, оставшей части воды для доведения купажа до заданного объема, перемешивание купажа после внесения каждого ингредиента в течение 3-5 минут, а после окончания купажиrowания - в течение 15-30 минут, проверку кондиций купажа, выдержку в течение 2-3 суток и фильтрацию (патент РФ 2137830, кл. С 12 G 3/06, 1999).

Недостатком известного способа является то, что готовый продукт обладает невысокими органолептическими показателями.

Технический результат предлагаемого способа заключается в получении бальзама с высокими органолептическими показателями и расширении ассортимента бальзамов.

Технический результат достигается в способе приготовления бальзама, предусматривающем получение настоя бальзама 1 первого и второго слива из аниса обыкновенного (плоды), валерианы лекарственной (корень), гвоздики (нераспустившиеся почки цветов), девясила высокого (корень), имбиря (корень), корицы (кора), кориандра посевного (плоды), калгана (корень), мускатного ореха, перца душистого (плоды), пиона уклоняющегося (корень), родиолы розовой (корень) и настоя бальзама 2 первого и второго слива из донника лекарственного (листья и верхушки цветущих стеблей) и мяты перечной (трава), использование при получении настоя березы (почки) и сосны (почки), введение в купажный чан настоев, рябинового и черноплодно-рябинового морса первого и второго слива, спирта этилового ректификованного высшей очистки, ванилина и лимонного масла, растворенных в спирте-ректификате в соотношении 1:10, части воды питьевой исправленной, меда натурального, растворенного в воде, сахара в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, колера, оставшей части воды для доведения купажа до заданного объема, перемешивание купажа после внесения каждого ингредиента и после окончания купажиrowания, проверку кондиций купажа, выдержку и фильтрацию, тем, что при получении бальзама 1 дополнительно используют алтей лекарственный (корень), кардамон (плоды), кофе (плоды обжаренные), кубебу (плоды), миндаль горький (плоды), перец черный (плоды), померанцевую корку, укроп огородный (корень) и солодку голую (корень), а при получении бальзама 2 используют березу (почки) и сосну (почки) и дополнительно - бессмертник песчаный (соцветия), дуб (кора), зубровку душистую (листья и верхушки цветущих стеблей), лавр благородный (листья), можжевельник обыкновенный (хвоя), тысячелистник (верхушки цветущих стеблей) и чай черный байховый, а перед введением в купажный чан рябиновый и черноплодно-рябиновый морсы смешивают, добавляют в смесь черничный морс первого и второго слива и выдерживают в течение 2-3 часов, перед введением смеси в купаж добавляют яблочный спиртованный

сок, причем при введении настоев дополнительно вносят настой грейпфрута свежего первого и второго слива, а после введения лимонного масла последовательно добавляют в купаж ароматный спирт можжевельной ягоды и экстракт элеутерококка, при этом ингредиенты, входящие в бальзам, используют при следующем соотношении в кг на 1000 дал готового продукта:

Колер - 790-810
Мед натуральный - 49-51
а также в л на 1000 дал готового продукта:
Настой бальзама 1 первого и второго слива - 440-460

из 0,5-1,5 кг алтея лекарственного (корень),

0,2-0,8 кг аниса обыкновенного (плоды),
0,1-0,5 кг валерианы лекарственной (корень),

0,5-1,5 кг гвоздики (нераспустившиеся почки цветов),

1,5-2,5 кг девясила высокого (корень),

0,5-1,5 кг имбиря (корень),

2,5-3,5 кг калгана (корень),

0,1-0,5 кг кардамона (плоды),

1,5-2,5 кг кориандра посевного (плоды),

0,5-1,5 кг корицы (кора),

1,5-2,5 кг кофе (плоды обжаренные),

0,5-1,5 кг кубебы (плоды),

0,5-1,5 кг миндаля горького (плоды),

0,5-1,5 кг мускатного ореха,

1,5-2,5 кг перца душистого (плоды),

0,5-1,5 кг перца черного (плоды),

0,5-1,5 кг пиона уклоняющегося (корень),

4,5-5,5 кг померанцевой корки,

0,5-1,5 кг родиолы розовой (корень),

0,2-0,8 кг солодки голой (корень)

0,2-0,8 кг укропа огородного (плоды)

Настой бальзама 2 первого и второго слива - 350-360

из 0,1-0,9 кг березы (почки),

0,2-0,8 кг бессмертника песчаного (соцветия),

4,5-5,5 кг донника лекарственного (листья и верхушки цветущих стеблей),

0,5-1,5 кг дуба (кора),

4,5-5,5 кг зубровки душистой (листья и верхушки цветущих стеблей),

0,1-0,7 кг лавра благородного (листья),

0,2-0,8 кг можжевельника обыкновенного (хвоя),

1,5-2,5 кг мяты перечной (трава),

0,1-0,8 кг сосны (почки),

0,2-0,8 кг тысячелистника (верхушки цветущих стеблей),

0,5-1,5 кг чая черного байхового

Рябиновый морс первого и второго слива - 490-510

Черноплодно-рябиновый морс первого и второго слива - 390-410

Черничный морс первого и второго слива - 90-110

Яблочный спиртованный сок - 490-510

Ароматный спирт можжевельной ягоды - 50-60

Настой грейпфрута свежего первого и второго слива - 14-17

Экстракт элеутерококка - 0,08-0,3

Лимонное масло (1:10) - 1,5-2,5

Ванилин (1:10) - 4,5-5,5

Сахарный сироп 65,8%-ный - 890-900

Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода питьевая исправленная -
Остальное на крепость купажа 40%

Способ приготовления бальзама "Старый Симбирск" заключается в следующем.

Предварительно готовят настой бальзама 1 первого и второго слива из 0,5-1,5 кг алтея лекарственного (корень), 0,2-0,8 кг аниса обыкновенного (плоды), 0,1-0,5 кг валерианы лекарственной (корень), 0,5-1,5 кг гвоздики (нераспустившиеся почки цветов), 1,5-2,5 кг девясила высокого (корень), 0,5-1,5 кг имбиря (корень), 2,5-3,5 кг калгана (корень), 0,1-0,5 кг кардамона (плоды), 1,5-2,5 кг кориандра посевного (плоды), 0,5-1,5 кг корицы (кора), 1,5-2,5 кг кофе (плоды обжаренные), 0,5-1,5 кг кубебы (плоды), 0,5-1,5 кг миндаля горького (плоды), 0,5-1,5 кг мускатного ореха, 1,5-2,5 кг перца душистого (плоды), 0,5-1,5 кг перца черного (плоды), 0,5-1,5 кг пиона уклоняющегося (корень), 4,5-5,5 кг померанцевой корки, 0,5-1,5 кг родиолы розовой (корень), 0,2-0,8 кг солодки голой (корень) и 0,2-0,8 кг укропа огородного (плоды) путем двукратного залива растительного сырья водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 70% в соотношении 1:1, а затем 50% в количестве, равном отобранному объему, настаивания в течение 5 суток, слива настоев после каждого настаивания и объединения настоев.

Аналогично готовят настой бальзама 2 первого и второго слива из 0,1-0,9 кг березы (почки), 0,2-0,8 кг бессмертника песчаного (соцветия), 4,5-5,5 кг донника лекарственного (листья и верхушки цветущих стеблей), 0,5-1,5 кг дуба (кора), 4,5-5,5 кг зубровки душистой (листья и верхушки цветущих стеблей), 0,1-0,7 кг лавра благородного (листья), 0,2-0,8 кг можжевельника обыкновенного (хвоя), 1,5-2,5 кг мяты перечной (трава), 0,1-0,8 кг сосны (почки), 0,2-0,8 кг тысячелистника (верхушки цветущих стеблей) и 0,5-1,5 кг чая черного байхового, а также настоек из 2,5-3,5 кг грейпфрута свежего.

По известной технологии готовят ароматный спирт из 9,5-10,5 кг можжевельной ягоды и морсы первого и второго слива из 100-110 кг рябины сушеной, 170-180 кг рябины черноплодной и 20-30 кг черники сушеной.

Рябиновый и черноплодно-рябиновый морсы смешивают, в смесь добавляют черничный морс и выдерживают ее в течение 2-3 часов. В купажный чан последовательно вводят настои бальзамов и настоек грейпфрута, яблочный спиртованный сок, выдержанную смесь морсов, спирт этиловый ректифицированный высшей очистки, ванилин и лимонное масло, растворенные в спирте-ректификате в соотношении 1:10, последовательно добавляют ароматный спирт можжевельной ягоды и экстракт элеутерококка, часть воды питьевой исправленной. Затем вносят мед натуральный, предварительно растворенный в исправленной воде, доведенный до кипения и отфильтрованный со снятой при доведении до кипения пенкой, сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, колер и оставшуюся часть воды для доведения купажа до заданного объема.

Перемешивание купажа производят периодически после внесения каждой составной части в течение 3-5 минут, а после купаживания - в течение 15-30 минут. После

составления купажа отбирают среднюю пробу и проверяют в ней кондиции. При несоответствии купажа рецептуре по одному из показателей его корректируют внесением требующихся ингредиентов.

После повторного перемешивания купаж снова анализируют, выдерживают в течение 2-3 суток и направляют на фильтрацию. Фильтрование купажа производят на фильтр-прессе типа "Прогресс", в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон. Ингредиенты, входящие в бальзам, используют при следующем соотношении в кг на 1000 дал готового продукта:

Колер - 790-810

Мед натуральный - 49-51

а также в л на 1000 дал готового продукта:

Настой бальзама 1 первого и второго слива - 440-460

Настой бальзама 2 первого и второго слива - 350-360

Рябиновый морс первого и второго слива - 490-510

Черноплодно-рябиновый морс первого и второго слива - 390-410

Черничный морс первого и второго слива - 90-110

Яблочный спиртованный сок - 490-510

Ароматный спирт можжевельной ягоды - 50-60

Настой грейпфрута свежего первого и второго слива - 14-17

Экстракт элеутерококка - 0,08-0,3

Лимонное масло (1:10) - 1,5-2,5

Ванилин (1:10) - 4,5-5,5

Сахарный сироп 65,8%-ный - 890-900

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая исправленная - Остальное на крепость купажа 40%

Пример 1.

Предварительно готовят настой бальзама 1 первого и второго слива из 0,5 кг алтея лекарственного (корень), 0,2 кг аниса обыкновенного (плоды), 0,1 кг валерианы лекарственной (корень), 0,5 кг гвоздики (нераспустившиеся почки цветов), 1,5 кг девясила высокого (корень), 0,5 кг имбиря (корень), 2,5 кг калгана (корень), 0,1 кг кардамона (плоды), 1,5 кг кориандра посевного (плоды), 0,5 кг корицы (кора), 1,5 кг кофе (плоды обжаренные), 0,5 кг кубебы (плоды), 0,5 кг миндаля горького (плоды), 0,5 кг мускатного ореха, 1,5 кг перца душистого (плоды), 0,5 кг перца черного (плоды), 0,5 кг пиона уклоняющегося (корень), 4,5 кг померанцевой корки, 0,5 кг родиолы розовой (корень), 0,2-0,8 кг солодки голой (корень) и 0,2 кг укропа огородного (плоды) путем двукратного залива растительного сырья водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 70% в соотношении 1:1, а затем 50% в количестве, равном отобранному объему, настаивания в течение 5 суток, слива настоев после каждого настаивания и объединения настоев.

Аналогично готовят настой бальзама 2 первого и второго слива из 0,1 кг березы (почки), 0,2 кг бессмертника песчаного (соцветия), 4,5 кг донника лекарственного (листья и верхушки цветущих стеблей), 0,5 кг дуба (кора), 4,5 кг зубровки душистой (листья и верхушки цветущих стеблей), 0,1 кг лавра благородного (листья), 0,2 кг можжевельника обыкновенного (хвоя), 1,5 кг

мяты перечной (трава), 0,1 кг сосны (почки), 0,2 кг тысячелистника (верхушки цветущих стеблей) и 0,5 кг чая черного байхового, а также настоев из 2,5 кг грейпфрута свежего. По известной технологии готовят ароматный спирт из 9,5 кг можжевельной ягоды и морсы первого и второго слива из 100 кг рябины сушеной, 170 кг рябины черноплодной и 20 кг черники сушеной. Рябиновый и черноплодно-рябиновый морсы смешивают, в смесь добавляют черничный морс и выдерживают ее в течение 2 часов. В купажный чан последовательно вводят настои бальзамов и настоев грейпфрута, яблочный спиртованный сок, выдержанную смесь морсов, спирт этиловый ректификованный высшей очистки, ванилин и лимонное масло, растворенные в спирте-ректификате в соотношении 1:10, последовательно добавляют ароматный спирт можжевельной ягоды и экстракт элеутерококка, часть воды питьевой исправленной. Затем вносят мед натуральный, предварительно растворенный в исправленной воде, доведенный до кипения и отфильтрованный со снятой при доведении до кипения пенкой, сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, колер и оставшуюся часть воды для доведения купажа до заданного объема.

Перемешивание купажа производят периодически после внесения каждой составной части в течение 3 минут, а после купажирования - в течение 15 минут. После составления купажа отбирают среднюю пробу и проверяют в ней кондиции. При несоответствии купажа рецептуре по одному из показателей его корректируют внесением требующихся ингредиентов.

После повторного перемешивания купаж снова анализируют, выдерживают в течение 2 суток и направляют на фильтрацию. Фильтрование купажа производят на фильтр-прессе типа "Прогресс", в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон. Ингредиенты, входящие в бальзам, используют при следующем соотношении в кг на 1000 дал готового продукта:

Колер - 790

Мед натуральный - 49

а также в л на 1000 дал готового продукта:

Настой бальзама 1 первого и второго слива - 440

Настой бальзама 2 первого и второго слива - 350

Рябиновый морс первого и второго слива - 490

Черноплодно-рябиновый морс первого и второго слива - 390

Черничный морс первого и второго слива - 90

Яблочный спиртованный сок - 490

Ароматный спирт можжевельной ягоды - 50

Настой грейпфрута свежего первого и второго слива - 14

Экстракт элеутерококка - 0,08

Лимонное масло (1:10) - 1,5

Ванилин (1:10) - 4,5

Сахарный сироп 65,8%-ный - 890

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая исправленная - Остальное на крепость купажа 40%

Пример 2.

Предварительно готовят настой бальзама

1 первого и второго слива из 1,0 кг алтея лекарственного (корень), 0,5 кг аниса обыкновенного (плоды), 0,2 кг валерианы лекарственной (корень), 1,0 кг гвоздики (нераспустившиеся почки цветов), 2,0 кг девясила высокого (корень), 1,0 кг имбиря (корень), 3,0 кг калгана (корень), 0,3 кг кардамона (плоды), 2,0 кг кориандра посевного (плоды), 1,0 кг корицы (кора), 2,0 кг кофе (плоды обжаренные), 1,0 кг кубебы (плоды), 1,0 кг миндаля горького (плоды), 1,0 кг мускатного ореха, 2,0 кг перца душистого (плоды), 1,0 кг перца черного (плоды), 1,0 кг пиона уклоняющегося (корень), 5,0 кг померанцевой корки, 1,0 кг родиолы розовой (корень), 0,5 кг солодки голой (корень) и 0,5 кг укропа огородного (плоды) путем двукратного залива растительного сырья водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 70% в соотношении 1:1, а затем 50% в количестве, равном отобранному объему, настаивания в течение 5 суток, слива настоев после каждого настаивания и объединения настоев.

Аналогично готовят настой бальзама 2 первого и второго слива из 0,4 кг березы (почки), 0,5 кг бессмертника песчаного (соцветия), 5,0 кг донника лекарственного (листья и верхушки цветущих стеблей), 1,0 кг дуба (кора), 5,0 кг зубровки душистой (листья и верхушки цветущих стеблей), 0,3 кг лавра благородного (листья), 0,5 кг можжевельника обыкновенного (хвоя), 2,0 кг мяты перечной (травы), 0,3 кг сосны (почки), 0,5 кг тысячелистника (верхушки цветущих стеблей) и 1,0 кг чая черного байхового, а также настой из 3,0 кг грейпфрута свежего целого.

По известной технологии готовят ароматный спирт из 10,0 кг можжевелевой ягоды и морсы первого и второго слива из 108 кг рябины сушеной, 172 кг рябины черноплодной и 26 кг черники сушеной.

Рябиновый и черноплодно-рябиновый морсы смешивают, в смесь добавляют черничный морс и выдерживают ее в течение 1,5 часов. В купажный чан последовательно вводят настои бальзамов и настой грейпфрута, яблочный спиртованный сок, выдержанную смесь морсов, спирт этиловый ректификованный высшей очистки, ванилин и лимонное масло, растворенные в спирте-ректификате в соотношении 1: 10, последовательно добавляют ароматный спирт можжевелевой ягоды и экстракт элеутерококка, часть воды питьевой исправленной. Затем вносят мед натуральный, предварительно растворенный в исправленной воде, доведенный до кипения и отфильтрованный со снятой при доведении до кипения пенкой, сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, колер и оставшуюся часть воды для доведения купажа до заданного объема.

Перемешивание купажа производят периодически после внесения каждой составной части в течение 4 минут, а после купаживания - в течение 20 минут. После составления купажа отбирают среднюю пробу и проверяют в ней кондиции. При несоответствии купажа рецептуре по одному из показателей его корректируют внесением требующихся ингредиентов.

После повторного перемешивания купаж снова анализируют, выдерживают в течение

2,5 суток и направляют на фильтрацию. Фильтрование купажа производят на фильтр-прессе типа "Прогресс", в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон. Ингредиенты, входящие в бальзам, используют при следующем соотношении в кг на 1000 дал готового продукта:

Колер - 800

Мед натуральный - 50

а также в л на 1000 дал готового продукта: Настой бальзама 1 первого и второго слива - 448

Настой бальзама 2 первого и второго слива - 346,5

Рябиновый морс первого и второго слива - 500

Черноплодно-рябиновый морс первого и второго слива - 400

Черничный морс первого и второго слива - 100

Яблочный спиртованный сок - 500

Ароматный спирт можжевелевой ягоды - 55

Настой грейпфрута свежего первого и второго слива - 15,5

Экстракт элеутерококка - 0,1

Лимонное масло (1:10) - 2,0

Ванилин (1:10) - 5,0

Сахарный сироп 65,8%-ный - 895,6

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая исправленная - Остальное на крепость купажа 40%

Пример 3.

Предварительно готовят настой бальзама 1 первого и второго слива из 1,5 кг алтея лекарственного (корень), 0,8 кг аниса обыкновенного (плоды), 0,5 кг валерианы лекарственной (корень), 1,5 кг гвоздики (нераспустившиеся почки цветов), 2,5 кг девясила высокого (корень), 1,5 кг имбиря (корень), 3,5 кг калгана (корень), 0,5 кг кардамона (плоды), 2,5 кг кориандра посевного (плоды), 1,5 кг корицы (кора), 2,5 кг кофе (плоды обжаренные), 1,5 кг кубебы (плоды), 1,5 кг миндаля горького (плоды), 1,5 кг мускатного ореха, 2,5 кг перца душистого (плоды), 1,5 кг перца черного (плоды), 1,5 кг пиона уклоняющегося (корень), 5,5 кг померанцевой корки, 1,5 кг родиолы розовой (корень), 0,8 кг солодки голой (корень) и 0,8 кг укропа огородного (плоды) путем двукратного залива растительного сырья водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 70% в соотношении 1:1, а затем 50% в количестве, равном отобранному объему, настаивания в течение 5 суток, слива настоев после каждого настаивания и объединения настоев.

Аналогично готовят настой бальзама 2 первого и второго слива из 0,9 кг березы (почки), 0,8 кг бессмертника песчаного (соцветия), 5,5 кг донника лекарственного (листья и верхушки цветущих стеблей), 1,5 кг дуба (кора), 5,5 кг зубровки душистой (листья и верхушки цветущих стеблей), 0,7 кг лавра благородного (листья), 0,8 кг можжевельника обыкновенного (хвоя), 2,5 кг мяты перечной (травы), 0,8 кг сосны (почки), 0,8 кг тысячелистника (верхушки цветущих стеблей) и 1,5 кг чая черного байхового, а также настой из 3,5 кг грейпфрута свежего. По известной технологии готовят ароматный спирт из 10,5 кг можжевелевой ягоды и морсы первого и второго слива из 110 кг рябины

сушеной, 180 кг рябины черноплодной и 30 кг черники сушеной. Рябиновый и черноплодно-рябиновый морсы смешивают, в смесь добавляют черничный морс и выдерживают ее в течение 3 часов. В купажный чан последовательно вводят настои бальзамов и настоев грейпфрута, яблочный спиртованный сок, выдержанную смесь морсов, спирт этиловый ректификованный высшей очистки, ванилин и лимонное масло, растворенные в спирте-ректификате в соотношении 1:10, последовательно добавляют ароматный спирт можжевельной ягоды и экстракт элеутерококка, часть воды питьевой исправленной. Затем вносят мед натуральный, предварительно растворенный в исправленной воде, доведенный до кипения и отфильтрованный со снятой при доведении до кипения пенкой, сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, колер и оставшуюся часть воды для доведения купажа до заданного объема.

Перемешивание купажа производят периодически после внесения каждой составной части в течение 5 минут, а после купаживания - в течение 30 минут. После составления купажа отбирают среднюю пробу и проверяют в ней кондиции. При несоответствии купажа рецептуре по одному из показателей его корректируют внесением требующихся ингредиентов.

После повторного перемешивания купажа снова анализируют, выдерживают в течение 3 суток и направляют на фильтрацию. Фильтрацию купажа производят на фильтр-прессе типа "Прогресс", в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон. Ингредиенты, входящие в бальзам, используют при следующем соотношении в кг на 1000 дал готового продукта:

- Колер - 810
- Мед натуральный - 51
- а также в л на 1000 дал готового продукта:
- Настой бальзама 1 первого и второго слива - 460
- Настой бальзама 2 первого и второго слива - 360
- Рябиновый морс первого и второго слива - 510
- Черноплодно-рябиновый морс первого и второго слива - 410
- Черничный морс первого и второго слива - 110
- Яблочный спиртованный сок - 510
- Ароматный спирт можжевельной ягоды - 60
- Настой грейпфрута свежего первого и второго слива - 17
- Экстракт элеутерококка - 0,3
- Лимонное масло (1:10) - 2,5
- Ванилин (1:10) - 5,5
- Сахарный сироп 65,8%-ный - 900
- Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая исправленная -
- Остальное на крепость купажа 40%

Предлагаемое изобретение обеспечивает получение бальзама с высокими органолептическими показателями и расширение ассортимента бальзамов за счет совокупности технологических приемов и используемых ингредиентов при их количественном соотношении.

Синергетическое влияние используемых ингредиентов друг на друга увеличивает их

свойства, что позволяет придать бальзаму темно-коричневый цвет, терпкий, слегка жгучий, едва напоминающий вкус ананаса и сложный, пряный с оттенком малаги аромат.

Формула изобретения:

- 5 Способ приготовления бальзама, предусматривающий получение настоя бальзама №1 первого и второго слива из аниса обыкновенного (плоды), валерианы лекарственной (корень), гвоздики (нераспустившиеся почки цветов), девясила высокого (корень), имбиря (корень), корицы (кора), кориандра посевного (плоды), калгана (корень), мускатного ореха, перца душистого (плоды), пиона уклоняющегося (корень),
- 10 родиолы розовой (корень) и настоя бальзама №2 первого и второго слива из донника лекарственного (листья и верхушки цветущих стеблей), и мяты перечной (трава), использование при получении настоя березы (почки) и сосны (почки), введение в купажный чан настоев рябинового и
- 15 черноплодно-рябинового морса первого и второго слива, спирта этилового ректификованного высшей очистки, ванилина и лимонного масла, растворенных в спирте-ректификате в соотношении 1:10, части воды питьевой исправленной, меда натурального, растворенного в воде, сахара в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, колера, оставшейся части воды для доведения
- 20 купажа до заданного объема, перемешивание купажа после внесения каждого ингредиента и после окончания купаживания, проверку кондиций купажа, выдержку и фильтрацию, отличающийся тем, что при получении настоя бальзама №1 дополнительно используют
- 25 алтей лекарственный (корень), кардамон (плоды), кофе (плоды обжаренные), кубебу (плоды), миндаль горький (плоды), перец черный (плоды), померанцевую корку, укроп огородный (плоды) и солодку голую (корень), а при получении настоя бальзама №2 используют березу (почки) и сосну (почки) и дополнительно - бессмертник песчаный (соцветия), дуб (кора), зубровку душистую (листья и верхушки цветущих стеблей), лавр благородный (листья), можжевельник обыкновенный (хвоя), тысячелистник (верхушки цветущих стеблей) и чай черный байховый, а перед введением в купажный чан
- 30 рябиновый и черноплодно-рябиновый морсы смешивают, добавляют в смесь черничный морс первого и второго слива и выдерживают в течение 2-3 ч, перед введением смеси в купаж добавляют яблочный спиртованный сок, причем при введении настоев дополнительно вносят настой грейпфрута свежего первого и второго слива, а после введения лимонного масла последовательно добавляют в купаж ароматный спирт можжевельной ягоды и экстракт
- 35 элеутерококка, при этом ингредиенты, входящие в бальзам, используют при следующем соотношении, кг на 1000 дал готового продукта:
- 40 Колер 790-810
- Мед натуральный 49-51
- а также, л на 1000 дал готового продукта:
- 45 Настой бальзама №1 первого и второго слива 440-460
- из 0,5-1,5 кг алтея лекарственного (корень),
- 0,2-0,8 кг аниса обыкновенного (плоды),
- 0,1-0,5 кг валерианы лекарственной

(корень),		4,5-5,5 кг зубровки душистой (листья и
0,5-1,5 кг гвоздики (нераспустившиеся		верхушки цветущих стеблей),
почки		0,1-0,7 кг лавра благородного (листья),
цветов),		0,2-0,8 кг можжевельника обыкновенного
1,5-2,5 кг девясила высокого (корень),	5	(хвоя),
0,5-1,5 кг имбиря (корень),		1,5-2,5 кг мяты перечной (травя),
2,5-3,5 кг калгана (корень),		0,1-0,8 кг сосны (почки),
0,1-0,5 кг кардамона (плоды),		0,2-0,8 кг тысячелистника (верхушки
1,5-2,5 кг кориандра посевного (плоды),		цветущих стеблей),
0,5-1,5 кг корицы (кора),		0,5-1,5 кг чая черного байхового
1,5-2,5 кг кофе (плоды обжаренные),	10	Рябиновый морс первого и второго слива
0,5-1,5 кг кубебы (плоды),		490-510
0,5-1,5 кг миндаля горького (плоды),		Черноплодно-рябиновый морс первого и
0,5-1,5 кг мускатного ореха,		второго слива 390-410
1,5-2,5 кг перца душистого (плоды),		Черничный морс первого и второго слива
0,5-1,5 кг перца черного (плоды),		90-110
0,5-1,5 кг пиона уклоняющегося (корень),	15	Яблочный спиртованный сок 490-510
4,5-5,5 кг померанцевой корки,		Ароматный спирт можжевелевой ягоды
0,5-1,5 кг родиолы розовой (корень),		50-60
0,2-0,8 кг солодки голой (корень),		Настой грейпфрута свежего первого и
0,2-0,8 кг укропа огородного (плоды)		второго слива 14-17
Настой бальзама №2 первого и второго		Экстракт элеутерококка 0,08-0,3
слива 350-360	20	Лимонное масло (1:10) 1,5-2,5
из 0,1-0,9 кг березы (почки),		Ванилин (1:10) 4,5-5,5
0,2-0,8 кг бессмертника песчаного		Сахарный сироп 65,8%-ный 890-900
(соцветия),		Спирт этиловый ректификованный
4,5-5,5 кг донника лекарственного (листья		высшей очистки и вода питьевая
и		исправленная Остальное
верхушки цветущих стеблей),	25	на крепость купажа 40%
0,5-1,5 кг дуба (кора),		
	30	
	35	
	40	
	45	
	50	
	55	
	60	