



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

(21), (22) Заявка: 2008108386/13, 06.03.2008

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
06.03.2008

(45) Опубликовано: 10.05.2009 Бюл. № 13

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2078803 C1, 10.05.1997. RU 2156801 C1, 27.09.2000. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.248.

Адрес для переписки:

355037, г.Ставрополь, ул. Шпаковская, 84/4,  
кв.37, А.А.Оганесяну

(72) Автор(ы):

**Оганесян Артур Армаисович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Общество с ограниченной  
ответственностью****"Научно-производственная компания  
"Заповедный край" (RU)****(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БАЛЬЗАМА "СТРИЖАМЕНТ"**

(57) Реферат:

Предварительно приготавливают настой бальзама первого и второго слива путем двукратного залива смеси, состоящей из 2,5-3,5 кг зверобоя пронзенного, 2,5-3,5 кг мелиссы лекарственной, 4,0-5,0 кг мяты перечной, 2,5-3,5 кг донника, 1,0-2,0 кг душицы обыкновенной, 0,3-1,3 кг тысячелистника, 0,2-1,2 кг полыни горькой, 2,5-3,5 кг дягиля аптечного, 2,5-3,5 кг дубовой стружки, 0,3-1,3 кг иссопа обыкновенного, 0,3-1,7 кг календулы, 0,1-1,0 кг цветов липы и 0,5-1,5 кг солодкового корня, водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 50% в соотношении 1:1, а затем - 40% в количестве, равном отобранному объему. Настаивают смесь по 6 часов с последующим сливом, объединением сливов и фильтрацией. Раздельно приготавливают спиртованные настои первого слива из соцветий хмеля в количестве 0,1-1,0 кг и кофе в количестве 13,5-14,5 кг, для чего их заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью соответственно 45 и 50% в соотношении 1:2 и 1:1, настаивают в течение 7 и 10 суток, сливают настои и фильтруют. Раздельно готовят морсы первого

и второго слива из 149-151 кг рябины сушеной и 173-175 кг черносслива сушеного, используя при первом заливе водно-спиртовую жидкость крепостью 50% об. в соотношении 3-4:1, а при втором - 45% об. Время настаивания - по 14 суток. Из сахара готовят сахарный сироп концентрацией 65,8%, колер растворяют в воде в соотношении 1:1. В купажный эмалированный чан или сборник из нержавеющей стали последовательно вводят настой бальзама, спиртованные настои, морсы, коньяк 40-45% об., спирт этиловый ректифицированный высшей очистки, 1/3 часть воды питьевой, сахарный сироп, колер и оставшуюся часть воды питьевой исправленной для доведения до заданного объема. Купаж перемешивают периодически после внесения каждой составной части в течение 3-5 минут, а после купажирования - в течение 15-30 минут. Купаж выдерживают не менее суток и направляют на фильтрацию и розлив. Компоненты, входящие в бальзам, используют при следующем содержании в л на 1000 дал готового продукта: настой бальзама первого и второго слива - 389-391, спиртованный настой кофе первого слива - 104-

106, спиртованный настой соцветий хмеля первого слива - 6-8, морс чернослива сушеного первого и второго слива - 659-661, морс рябины сушеной первого и второго слива - 694-696, коньяк - 399-401, колер - 599-601, сахарный сироп 65,8%-ный - 1954-1956, яблочный спиртованный сок - 999-1001, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая - остальное по расчету крепости купажа 42% об. Это обеспечивает получение бальзама с высокими органолептическими показателями из местного и легкодоступного

сырья. Технологические приемы и синергетическое влияние используемых компонентов друг на друга увеличивает их свойства, что позволяет придать бальзаму черный с коричневым оттенком цвет, мягкий, насыщенный сладкий, слегка жгучий вкус, сложный букет цветущих трав и сушеных фруктов, сладкое послевкусие. Аромат душистый, слаженный. При разбавлении в чае или в коктейле раскрывается нежный аромат в виде смеси сушеного чернослива и свежего хлеба.

R U 2 3 5 4 6 8 8 C 1

R U 2 3 5 4 6 8 8 C 1



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.  
*C12G 3/06* (2006.01)

## (12) ABSTRACT OF INVENTION

(21), (22) Application: **2008108386/13, 06.03.2008**

(24) Effective date for property rights:  
**06.03.2008**

(45) Date of publication: **10.05.2009 Bull. 13**

Mail address:

**355037, g.Stavropol', ul. Shpakovskaja, 84/4,  
kv.37, A.A.Oganesjanu**

(72) Inventor(s):

**Oganesjan Artur Armaisovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Obshchestvo s ogranichennoj otvetstvennost'ju  
"Nauchno-proizvodstvennaja kompanija  
"Zapovednyj kraj" (RU)**

## (54) METHOD OF BALSAM "STRIZHAMENT" MANUFACTURING

(57) Abstract:

FIELD: cosmetology, chemistry.

SUBSTANCE: preliminarily potion of balsam of first and second pouring is prepared by double pouring of mixture consisting of 2.5-3.5 kg of common John's-wood, 2.5-3.5 kg of sweet-Mary, 4.0-5.0 kg of brandy mint, 2.5-3.5 kg of melilot, 1.0-2.0 kg of pot marjoram, 0.3-1.3 kg of milfoil, 0.2-1.2 kg of warmot, 2.5-3.5 kg of garden angelica, 2.5-3.5 kg of oak chips, 0.3-1.3 kg of hyssopus officinalis, 0.3-1.7 kg of calendula, 0.1-1.0 kg of lime flowers and 0.5-1.5 of licorice root, with water-alcohol liquid first, of 50% concentration with ratio: 1:1, and then - 40% in amount equal to taken off volume. Mixture is stood for 6 hours with further discharge, combining of discharges and filtration. Separately potions of first discharge of hop inflorescences in amount 0.1-1.0 kg and coffee in amount 13.5-14.5 kg are prepared, for which purpose they are poured with water-alcohol liquid of 45 and 50% concentration respectively with ratio 1:2 and 1:1, stood for 7 and 10 days, potions are discharged and filtered. Separately fruit drinks of first and second discharge are prepared from 149-151 kg of dried ashberry and 173-175 kg of dried prunes, using for first pouring water-alcohol liquid with concentration 50 vol. %, with ratio 3-4:1, and for second - 45 vol. %. Time of standing - for 14 days From sugar, sugar syrup with concentration 65.8% is prepared, colour is dissolved in water with ratio 1:1. Into blended enamelled vat or stainless steel tank successively introduced are balsam potion, alcohol

potions, fruit drinks, cognac 40-45 vol. %, rectified ethanol of highest purification, 1/3 part of drinking water, sugar syrup, colour and remaining part of drinkable water set right for bringing to stated volume. Blend is mixed periodically after introduction of each constituent for 3-5 minutes, and after blending for 15-30 minutes. Blend is stood for not less than 24 hours and directed to filtration and bottling. Components included in balsam are used with following content in 1 per 1000 dal of finished product: potion of balsam of first and second discharge - 389-391, alcohol coffee potion of first discharge - 104-106, alcohol potion of hop inflorescences of first discharge 6-8, fruit drink of dried prunes of first and second discharge - 659-661, fruit drink of dried ashberry of first and second discharge - 694-696, cognac 399-401, colour - 599-601, sugar syrup 65.8% - 1954-1956, apple alcohol juice - 999-1001, rectified ethanol of highest purification and drinkable water - the remaining part according to calculation of blend strength 42 vol. %. This ensures obtaining balsam with high organoleptic indices from local and easily available raw materials. Technological methods and synergetic influence of used components on each other enhanced their properties, which allows to give balsam black with brownish shade colour, soft, saturated sweet, slightly burning taste, complex bouquet of blooming herbs and dried fruit, without any complexity, sweet aftertaste. Aroma is fragrant, harmonious.

EFFECT: when diluted in tea or cocktail tender

aroma is revealed in form of dried prune and fresh bread.

3 ex

R U 2 3 5 4 6 8 8 C 1

R U 2 3 5 4 6 8 8 C 1

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности.

Известен способ производства бальзама, содержащего в своем составе валериану лекарственную (корень), родиолу розовую (корень), душицу обыкновенную (верхушки цветущих стеблей), зверобой пронзенный (листья и верхушки цветущих стеблей), липу (цветы), тысячелистник (верхушки цветущих стеблей), полынь горькую, мелиссу лимонную, дягиль аптечный, календулу, шалфей, кориандр, солодковый корень, биологически активную добавку «Кошеб», померанцевое масло, ванилин, колер, сахарный сироп, лимонное, мускатное, коричное, кардамоновое и померанцевое масло, концентрат черноплодной рябины или ее ароматизатор, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду питьевую исправленную, предусматривающий приготовление спиртованных настоев, купажиrowание их, концентрата, добавки, спирта этилового, 1/3 части воды, сахарного сиропа, колера, остальной части воды, масел, растворенных в спирте, перемешивание купажа, выдержку и фильтрацию (патент РФ 2156801, 2000).

Недостатком известного бальзама является использование большого количества масел, что отрицательно сказывается на стабильности органолептических показателей.

Известен способ производства бальзама, предусматривающий приготовление настоя бальзама первого и второго слива из арники, айра, алтея, дягиля, липового цвета, зверобоя, полыни, дубровки, калгана, мяты, элеутерококка, вахты, лимонника, имбиря, перца черного, померанцевой корки, мускатного ореха, кориандра, мелиссы, валерианы, дубовой коры, можжевельника, березовых почек, аниса, укропа, душицы, шалфея, кубебы и левзеи, черничного морса первого и второго слива, настоя кофе первого слива, настоя корицы первого и второго слива, ароматного спирта кофе, купажиrowание настоя бальзама, настоев, яблочного спиртованного сока, морса, спирта, 1/3 части воды, меда, колера, ароматного спирта, ванилина, растворенного в спирте, бальзамного перуанского и лимонного масел, растворенных в спирте, перемешивание купажа, выдержку и фильтрацию (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.248).

Недостатком известного бальзама является использование дорогостоящего импортного бальзамного масла, большое количество колера.

Наиболее близким к предлагаемому является способ производства бальзама, предусматривающий приготовление настоя бальзама первого слива из ромашки, липового цвета, зверобоя пронзенного, полыни горькой, душицы обыкновенной, календулы, бадьяна, мяты перечной, тимьяна, хмеля, мелиссы лекарственной, дубовой коры, тысячелистника, спиртованного настоя первого и второго слива из корицы, спиртованного настоя первого слива из веток вишни, морса первого и второго слива из шиповника, боярышника и бузины, купажиrowание настоя бальзама, спиртованных настоев, яблочного и вишневого спиртованного сока, морсов, спирта этилового ректификованного высшей очистки, 1/3 части воды питьевой, меда, сахарного и паточного сиропа, колера, оставшейся части воды, перемешивание купажа, выдержку и фильтрацию (патент РФ 2078803, 1997).

Недостатком известного способа является то, что бальзам имеет аромат с выделением ванильного тона, что вносит разлаженность в аромате и обеспечивает ему невысокие органолептические показатели.

Технический результат предлагаемого изобретения заключается в создании бальзама с высокими органолептическими показателями на основе местного и легкодоступного сырья.

Технический результат достигается тем, что способ производства бальзама,

предусматривающий приготовление настоя бальзама из зверобоя пронзенного, мелиссы лекарственной, мяты перечной, душицы обыкновенной, тысячелистника, полыни горькой, ингредиента из дуба, календулы, цветов липы, спиртованных настоев первого слива, морсов первого и второго слива, использование настоя соцветий хмеля, купажирование настоя бальзама, спиртованных настоев, яблочного спиртованного сока, морсов, спирта этилового ректифицированного высшей очистки, 1/3 части воды питьевой, сахарного сиропа, колера, оставшейся части воды, перемешивание купажа, выдержку и фильтрацию, предусматривает дополнительно использовать для приготовления настоя бальзама донник, дягиль аптечный, иссоп обыкновенный и солодковый корень, в качестве ингредиента из дуба содержать дубовую стружку, а для приготовления спиртованных настоев использовать соцветия хмеля в количестве 0,1-1,0 кг и дополнительно кофе в количестве 13,5-14,5 кг, приготовление морсов осуществлять из 173,5-174,5 кг чернослива сушеного и 149,5-150,5 кг рябины сушеной, причем готовить настой бальзама первого и второго слива, используя 2,5-3,5 кг зверобоя пронзенного, 2,5-3,5 кг мелиссы лекарственной, 4,0-5,0 кг мяты перечной, 2,5-3,5 кг донника, 1,0-2,0 кг душицы обыкновенной, 0,3-1,3 кг тысячелистника, 0,2-1,2 кг полыни горькой, 2,5-3,5 кг дягиля аптечного, 2,5-3,5 кг дубовой стружки, 0,3-1,3 кг иссопа обыкновенного, 0,3-1,7 кг календулы, 0,1-1,0 кг цветов липы и 0,5-1,5 кг солодкового корня, перед купажированием колер растворять в воде в соотношении 1:1, а при купажировании перед спиртом вносить коньяк, при этом компоненты использовать при следующем содержании в л на 1000 дал бальзама:

25	настой бальзама первого и второго слива	389-391
	спиртованный настой кофе первого слива	104-106
	спиртованный настой соцветий хмеля первого слива	6-8
	морс чернослива сушеного первого и второго слива	659-661
	морс рябины сушеной первого и второго слива	694-696
30	коньяк	399-401
	колер	599-601
	сахарный сироп 65,8%-ный	1954-1956
	яблочный спиртованный сок	999-1001
	спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода питьевая	остальное по расчету крепости купажа 42% об.

35

Способ производства бальзама «Стрижамент» осуществляют следующим образом.

Предварительно приготавливают настой бальзама первого и второго слива путем двукратного залива смеси, состоящей из 2,5-3,5 кг зверобоя пронзенного, 2,5-3,5 кг мелиссы лекарственной, 4,0-5,0 кг мяты перечной, 2,5-3,5 кг донника, 1,0-2,0 кг душицы обыкновенной, 0,3-1,3 кг тысячелистника, 0,2-1,2 кг полыни горькой, 2,5-3,5 кг дягиля аптечного, 2,5-3,5 кг дубовой стружки, 0,3-1,3 кг иссопа обыкновенного, 0,3-1,7 кг календулы, 0,1-1,0 кг цветов липы и 0,5-1,5 кг солодкового корня, водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 50% в соотношении 1:1, а затем - 40% в количестве, равном отобранному объему. Настаивают смесь по 6 часов с последующим сливом, объединением сливов и фильтрацией.

Раздельно приготавливают спиртованные настои первого слива из соцветий хмеля в количестве 0,1-1,0 кг и кофе в количестве 13,5-14,5 кг, для чего их заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью соответственно 45 и 50% в соотношении 1:2 и 1:1, настаивают в течение 7 и 10 суток, сливают настои и фильтруют.

По известной технологии раздельно готовят морсы первого и второго слива из 149-151 кг рябины сушеной и 173-175 кг чернослива сушеного, используя при первом заливе водно-спиртовую жидкость крепостью 50% об. в соотношении 3-4:1, а при

втором - 45% об. Время настаивания - по 14 суток.

Из сахара готовят сахарный сироп концентрацией 65,8%, колер растворяют в воде в соотношении 1:1.

В купажный эмалированный чан или сборник из нержавеющей стали последовательно вводят настой бальзама, спиртованные настои, морсы, коньяк 40-45% об., спирт этиловый ректификованный высшей очистки, 1/3 часть воды питьевой, сахарный сироп, колер и оставшуюся часть воды питьевой исправленной для доведения до заданного объема.

Перемешивание купажа производят периодически после внесения каждой составной части в течение 3-5 минут, а после купажирования - 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 не менее суток и направляют на фильтрацию. Фильтрование купажа производят на фильтр-прессе, в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон марки КТФ-1П или Т и другие марки, разрешенные к применению в отрасли. Скорость фильтрации - 45-65 дал/ч. После чего бальзам разливают. Компоненты, входящие в бальзам, используют при следующем содержании в л на 1000 дал готового продукта:

настой бальзама первого и второго слива	389-391
спиртованный настой кофе первого слива	104-106
спиртованный настой соцветий хмеля первого слива	6-8
морс чернослива сушеного первого и второго слива	659-661
морс рябины сушеной первого и второго слива	694-696
коньяк	399-401
колер	599-601
сахарный сироп 65,8%-ный	1954-1956
яблочный спиртованный сок	999-1001
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая	остальное по расчету крепости купажа 42%об.

### Пример 1.

Предварительно приготавливают настой бальзама первого и второго слива путем двукратного залива смеси, состоящей из 2,5 кг зверобоя пронзенного, 2,5 кг Melissa лекарственной, 4,0 кг мяты перечной, 2,5 кг донника, 1,0 кг душицы обыкновенной, 0,3 кг тысячелистника, 0,2 кг полыни горькой, 2,5 кг дягиля аптечного, 2,5 кг дубовой стружки, 0,3 кг иссопа обыкновенного, 0,3 кг календулы, 0,1 кг цветов липы и 0,5 кг солодкового корня, водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 50% в соотношении 1:1, а затем - 40% в количестве, равном отобранному объему. Настаивают смесь по 6 часов с последующим сливом, объединением сливов и фильтрацией.

Раздельно приготавливают спиртованные настои первого слива из соцветий хмеля в количестве 0,1 кг и кофе в количестве 13,5 кг, для чего их заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью соответственно 45 и 50% в соотношении 1:2 и 1:1, настаивают в течение 7 и 10 суток, сливают настои и фильтруют.

По известной технологии раздельно готовят морсы первого и второго слива из 149 кг рябины сушеной и 173 кг чернослива сушеного, используя при первом заливе водно-спиртовую жидкость крепостью 50% об. в соотношении 3-4:1, а при втором - 45% об. Время настаивания - по 14 суток.

Из сахара готовят сахарный сироп концентрацией 65,8%, колер растворяют в воде в

соотношении 1:1.

В купажный эмалированный чан или сборник из нержавеющей стали последовательно вводят настой бальзама, спиртованные настои, морсы, коньяк 40% об., спирт этиловый ректификованный высшей очистки, 1/3 часть воды питьевой, сахарный сироп, колер и оставшуюся часть воды питьевой исправленной для доведения 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 не менее суток и направляют на фильтрацию. Фильтрование купажа производят на фильтр-прессе, в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон марки КТФ-1. Скорость фильтрации - 45 дал/ч. После чего бальзам разливают.

Компоненты, входящие в бальзам, используют при следующем содержании в л на 1000 дал готового продукта:

настой бальзама первого и второго слива	389
спиртованный настой кофе первого слива	104
спиртованный настой соцветий хмеля первого слива	6
морс чернослива сушеного первого и второго слива	659
морс рябины сушеной первого и второго слива	694
коньяк	399
колер	599
сахарный сироп 65,8%-ный	1954
яблочный спиртованный сок	999
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая	остальное по расчету крепости купажа 42% об.

## Пример 2.

Предварительно приготавливают настой бальзама первого и второго слива путем двукратного залива смеси, состоящей из 3,0 кг зверобоя пронзенного, 3,0 кг Melissa лекарственной, 4,5 кг мяты перечной, 3,0 кг донника, 1,5 кг душицы обыкновенной, 0,8 кг тысячелистника, 0,7 кг полыни горькой, 3,0 кг дягиля аптечного, 3,0 кг дубовой стружки, 0,8 кг иссопа обыкновенного, 1,2 кг календулы, 0,5 кг цветов липы и 1,0 кг солодкового корня, водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 50% в соотношении 1:1, а затем - 40% в количестве, равном отобранному объему.

Настаивают смесь по 6 часов с последующим сливом, объединением сливов и фильтрацией.

Раздельно приготавливают спиртованные настои первого слива из соцветий хмеля в количестве 0,5 кг и кофе в количестве 14,0 кг, для чего их заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью соответственно 45 и 50% в соотношении 1:2 и 1:1, настаивают в течение 7 и 10 суток, сливают настои и фильтруют.

По известной технологии раздельно готовят морсы первого и второго слива из 150 кг рябины сушеной и 174 кг чернослива сушеного, используя при первом заливе водно-спиртовую жидкость крепостью 50% об. в соотношении 3-4:1, а при втором - 45% об. Время настаивания - по 14 суток.

Из сахара готовят сахарный сироп концентрацией 65,8%, колер растворяют в воде в соотношении 1:1.

В купажный эмалированный чан или сборник из нержавеющей стали



последовательно вводят настой бальзама, спиртованные настои, морсы, коньяк 42% об., спирт этиловый ректификованный высшей очистки, 1/3 часть воды питьевой, сахарный сироп, колер и оставшуюся часть воды питьевой исправленной для доведения 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 не менее суток и направляют на фильтрацию. Фильтрование купажа производят на фильтр-прессе, в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон марки Т. Скорость фильтрации - 55 дал/ч. После чего бальзам разливают.

Компоненты, входящие в бальзам, используют при следующем содержании в л на 1000 дал готового продукта:

настой бальзама первого и второго слива	390
спиртованный настой кофе первого слива	105
спиртованный настой соцветий хмеля первого слива	7
морс чернослива сушеного первого и второго слива	660
морс рябины сушеной первого и второго слива	695
коньяк	400
колер	600
сахарный сироп 65,8%-ный	1955
яблочный спиртованный сок	1000
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая	остальное по расчету крепости купажа 42% об.

### Пример 3.

Предварительно приготавливают настой бальзама первого и второго слива путем двукратного залива смеси, состоящей из 3,5 кг зверобоя пронзенного, 3,5 кг Melissa лекарственной, 5,0 кг мяты перечной, 3,5 кг донника, 2,0 кг душицы обыкновенной, 1,3 кг тысячелистника, 1,2 кг полыни горькой, 3,5 кг дягиля аптечного, 3,5 кг дубовой стружки, 1,3 кг иссопа обыкновенного, 1,7 кг календулы, 1,0 кг цветов липы и 1,5 кг солодкового корня, водно-спиртовой жидкостью сначала крепостью 50% в соотношении 1:1, а затем - 40% в количестве, равном отобранному объему. Настаивают смесь по 6 часов с последующим сливом, объединением сливов и фильтрацией.

Раздельно приготавливают спиртованные настои первого слива из соцветий хмеля в количестве 1,0 кг и кофе в количестве 14,5 кг, для чего их заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью соответственно 45 и 50% в соотношении 1:2 и 1:1, настаивают в течение 7 и 10 суток, сливают настои и фильтруют.

По известной технологии раздельно готовят морсы первого и второго слива из 151 кг рябины сушеной и 175 кг чернослива сушеного, используя при первом заливе водно-спиртовую жидкость крепостью 50% об. в соотношении 3-4:1, а при втором - 45% об. Время настаивания - по 14 суток.

Из сахара готовят сахарный сироп концентрацией 65,8%, колер растворяют в воде в соотношении 1:1.

В купажный эмалированный чан или сборник из нержавеющей стали последовательно вводят настой бальзама, спиртованные настои, морсы, коньяк 45% об., спирт этиловый ректификованный высшей очистки, 1/3 часть воды питьевой, сахарный сироп, колер и оставшуюся часть воды питьевой исправленной для

доведения до заданного объема.

Перемешивание купажа производят периодически после внесения каждой составной части в течение 5 минут, а после купажирования - 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 купаж снова анализируют, выдерживают не менее суток и направляют на фильтрацию. Фильтрование купажа производят на фильтр-прессе, в качестве фильтрующего материала используют фильтр-картон марки, разрешенной к применению в отрасли. Скорость фильтрации - 65 дал/ч. После чего бальзам разливают.

Компоненты, входящие в бальзам, используют при следующем содержании в л на 1000 дал готового продукта:

настой бальзама первого и второго слива	391
спиртованный настой кофе первого слива	106
спиртованный настой соцветий хмеля первого слива	8
морс чернослива сушеного первого и второго слива	661
морс рябины сушеной первого и второго слива	696
коньяк	401
колер	601
сахарный сироп 65,8%-ный	1956
яблочный спиртованный сок	1001
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода питьевая	остальное по расчету крепости купажа 42%об.

Предлагаемое изобретение обеспечивает получение бальзама с высокими органолептическими показателями из местного и легкодоступного сырья. Технологические приемы и синергетическое влияние используемых компонентов друг на друга увеличивают их свойства, что позволяет придать бальзаму черный с коричневым оттенком цвет, мягкий, насыщенный сладкий, слегка жгучий вкус, сложный букет цветущих трав и сушеных фруктов, сладкое послевкусие. Аромат душистый, слаженный. При разбавлении в чае или в коктейле раскрывается нежный аромат в виде смеси сушеного чернослива и свежего хлеба.

#### Формула изобретения

Способ производства бальзама, предусматривающий приготовление настоя бальзама из зверобоя пронзенного, Melissa лекарственной, мяты перечной, душицы обыкновенной, тысячелистника, полыни горькой, ингредиента из дуба, календулы, цветов липы, спиртованных настоев первого слива, морсов первого и второго слива, использование настоя соцветий хмеля, купажирование настоя бальзама, спиртованных настоев, яблочного спиртованного сока, морсов, спирта этилового ректификованного высшей очистки, 1/3 части воды питьевой, сахарного сиропа, колера, оставшейся части воды, перемешивание купажа, выдержку и фильтрацию, отличающийся тем, что дополнительно используют для приготовления настоя бальзама донник лекарственный, дягиль аптечный, иссоп обыкновенный и солодковый корень, в качестве ингредиента из дуба содержит дубовую стружку, а для приготовления спиртованных настоев используют соцветия хмеля в количестве 0,1-1,0 кг и дополнительно кофе в количестве 12,5-14,5 кг, приготовление морсов осуществляют из 173,5-174,5 кг чернослива сушеного и 149,5-150,5 кг рябины сушеной, причем готовят настой бальзама первого и второго слива, используют 2,5-3,5 кг зверобоя

5 пронзенного, 2,5-3,5 кг Melissa лекарственной, 4,0-5,0 кг мяты перечной, 2,5-3,5 кг донника лекарственного, 1,0-2,0 кг душицы обыкновенной, 0,3-1,3 кг тысячелистника, 0,2-1,2 кг полыни горькой, 2,5-3,5 кг дягиля аптечного, 2,5-3,5 кг дубовой стружки, 0,3-1,3 кг иссопа обыкновенного, 0,3-1,7 кг календулы, 0,1-1,0 кг цветов липы и 0,5-1,5 кг солодкового корня, перед купажированием колер растворяют в воде в соотношении 1:1, а при купажировании перед спиртом вносят коньяк, при этом компоненты используют при следующем содержании, л на 1000 дал бальзама:

10	настой бальзама первого и второго слива	389-391
	спиртованный настой кофе	
	первого слива	104-106
	спиртованный настой соцветий	
	хмеля первого слива	6-8
15	морс чернослива сушеного	
	первого и второго слива	659-661
	морс рябины сушеной	
	первого и второго слива	694-696
	коньяк	399-401
	колер	599-601
20	сахарный сироп 65,8%-ный	1954-1956
	яблочный спиртованный сок	999-1001
	спирт этиловый ректификованный	
	высшей очистки и вода питьевая	остальное по расчету
	крепости купажа	42 об. %.

25

30

35

40

45

50