

НАЛИВКА

СТУДЕНТ 51 ГМ,
САЄНКО В.М

Лікєро-горілчані вироби - це алкогольні напої, які представляють собою суміші різних спиртованих соків, морсів, настоїв і ароматних спиртів, які отримують переробкою плодово-ягідного і ароматичного рослинної сировини з до-додаванням цукрового сиропу, ефірних масел, виноградних вин, коньяку, лимонної кислоти та інших харчових добавок, а також спирту і води.

Наливки готують з використанням спиртованих соків і морсів. Наливки мають невисоку міцність (18-20% об.) І кисло-солодкий смак, містять цукру 28-40 г / 100 см³. Промисловість випускає наливки Ароматна, аличевий, Запеканка і ін.



В основу класифікації лікєро-наливних виробів покладено вид рослинної сировини, використовуваного для додання специфічних органолептичних властивостей, і зміст основних компонентів (цукру, спирту). Крім того, ці вироби поділяють за призначенням і особливостям приготування.



Класифікація лікєро-горільчаних виробів

Група	Вміст спирту, % об.	Вміст сахару, г/дм ³
Лікєры:		
крепкие	30-45	32-50
десертные	25-30	35-50
кремы	20-23	50-60
Наливки	18-20	25-50
Настойки:		
сладкие	16-25	16-30
полусладкие	30-40	2-10
горькие	25-45	—
бальзамы	40-45	—
Пунши	16-17	32-40
Напитки десертные	12-16	14-30
Коктейли	20-40	0-24

Наливки виробляють так само, як солодкі настоянки.

Відрізняються вони лише великим вмістом цукру.

Найбільш відомі такі наливки:

Запіканка має міцність 20%. Для виготовлення її використовують морси чорносливу і вишні, і спиртований вишневий сік. Колір темно-вишневий, смак кисло-солодкий, аромат вишні з відтінком чорносливу. Спотикач містить 20% спирту. Для його приготування використовують вишневий, чорносливовий і чорничний морси. Колір наливки темно-вишневий, смак - кисло-солодкий, запах - димного чорносливу. Золота осінь має міцність 20%. Застосовують айвовий, аличевий і яблучний соки і морси. Колір золотисто-жовтий, смак кисло-солодкий, аромат округлений. Крім цих наливок, випускають аличевий, полуничний, Малинову, Чайну та ін

..

Технологічна схема ВИГОТОВЛЕННЯ НАЛИВОК



На рис.1 представлена машинно-апаратурна схема лінії виробництва настоянок, наливок і лікерів. Пристрій і принцип дії лінії. При отриманні ароматного спирту рослинна сировина подрібнюється в корнедробілці 1 і траворізки 2. Подрібнена сировина завантажується в екстракційний апарат 4 і заливається водно-спиртовим розчином. Для прискорення процесу екстрагування водно-спиртової розчин насосом 3 багаторазово прокачується через шар подрібненої сировини. Отриманий настій направляється в перегінний апарат 5, в якому отримують ароматний спирт міцністю 60 ... 80%. У холодильнику 8, забезпеченому оглядовим ліхтарем 6 і дефлегматором 7, ароматний спирт охолоджується і направляється в збірник 9.

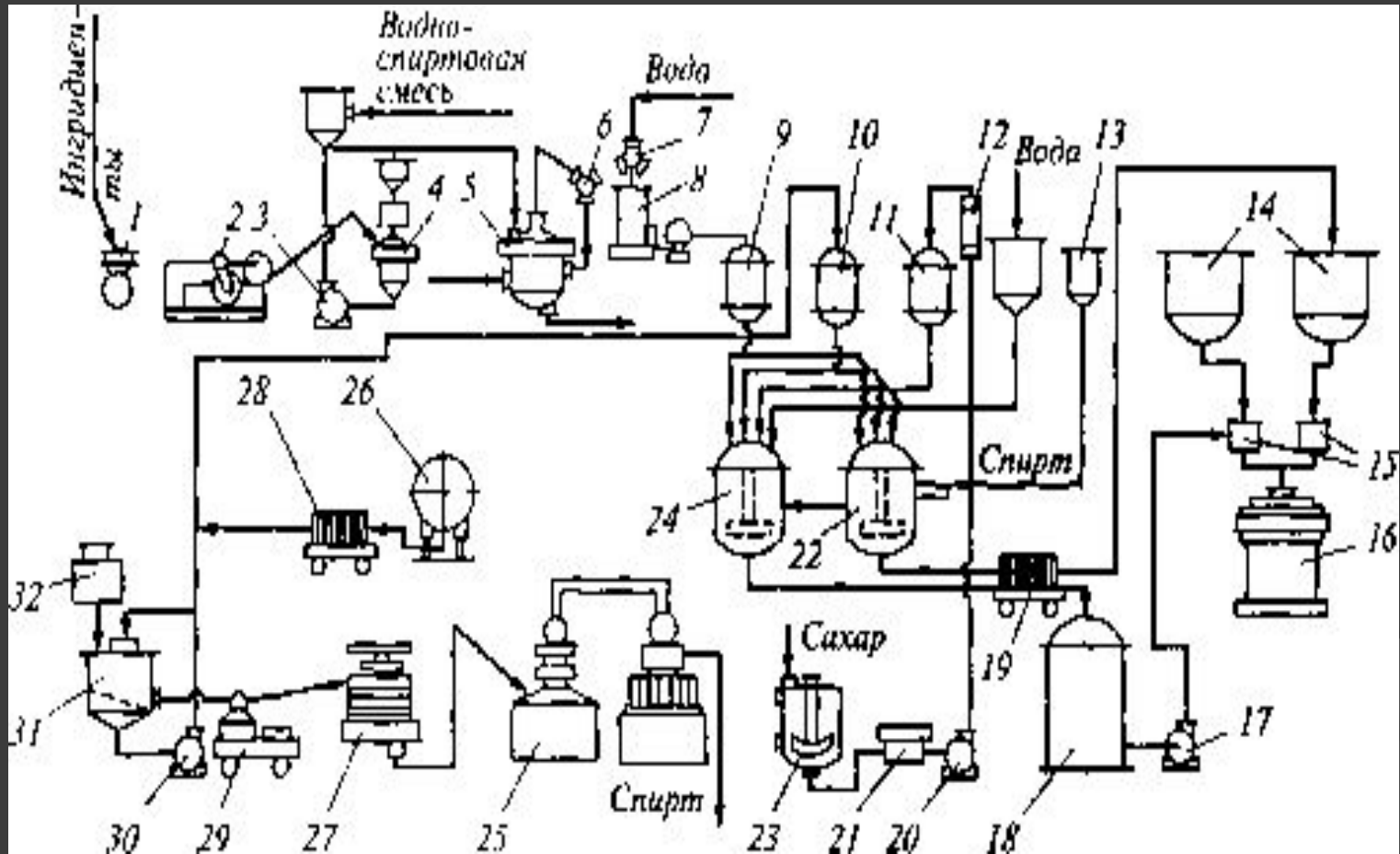
Цукровий сироп готується в сироповарочний апараті 23, обігрівається паром через парову сорочку і забезпеченому мішалкою. Готовий сироп фільтрується через фільтр 21 і насосом 20 через холодильник 12 перекачується в збірник 11. Спиртовані морси отримують з сушеного плодово-ягідної сировини, яке подрібнюється в дробарці 32. Дроблення сировина завантажуються в настійний апарат 31, в який додають водно-спиртовий розчин 40 ... 50%. В процесі настоювання розчин перемішують насосом 30. Тривалість настоювання 10 ... 14 діб. Готовий спиртований морс насосом 30 перекачують у збірник 10.

Залишок сировини з настойного апарату 31 насосом 29 подається в прес 27. Після пресування залишок сировини спрямовується в випарний апарат 25, в якому з віджатої сировини витягується спирт. Спиртовані соки на лікеро-горілчаних заводах виготовляються в СОКОМОРСОВИХ цехах і зберігаються в ємностях 26. При подачі спиртованих соків в виробництво їх фільтрують в фільтрі 28 і направляють в збірник 10.

Суміш з ароматного спирту, соків, сиропу, води та інших складових частин готується в купажних апаратах 22 і 24. Спирт в купажні апарати 22 і 24 подається з вимірника 13. Для поліпшення смаку і аромату виробів суміш (купаж) витримується 24 ... 72 ч. Після витримки вироби фільтруються в фільтр-пресі 19. Наливки і настоянки направляються в напірні баки 14, з яких вироби через контрольні фільтри 15 надходять в розливний автомат 16.



Рис. 1. Машинно-апаратурна схема лінії виробництва настоянок, наливок і лікерів



Автомати для розливу різних конфігурацій



Найпоширенішою наливкою серед населення
являється вишнева наливка, з виразним солодкуватим
смаком, приємним кольором.



*Дякую за
увагу*