

Презентація на тему: Виробництво лікерів

Студент 51 ГМ Саєнко В.М



Цю групу складають алкогольні напої міцністю від II до 45% об. Принципова відмінність лікеру від горілки полягає в підвищеному вмісті пряної смакової сировини, цукру, що сприяє формуванню чітко вираженого солодкого або гіркого смаку, специфічного аромату.



Лікер - це продукт настоювання водно-спиртової суміші або міцного алкогольного напою на будь-якому наповнювачі. В якості міцного алкогольного напою можуть виступати коньяк, ром, віскі, текіла. Наповнювачем служать продукти рослинного походження (фрукти, ягоди, трави, горіхи, коріння), яйця або вершки. Лікер може бути солодким або гірким, мати різну міцність.

Виробництво лікерів з рослинними наповнювачами без перегонки.

Технологія виробництва лікерів починається з процесу настоювання протягом декількох місяців, для досягнення максимального смаку. Якщо продукт не є однокомпонентним, то, як правило, кожна рослинна складова настоюється окремо. Потім настої проціджують, піддають процесу фільтрації і складають купаж з усіх одержаних екстрактів.

Якщо напій повинен бути солодким, готується цукровий сироп для підсолоджування і додається в отриманий купаж. Іноді на цій стадії вносять і барвники природнього походження. Далі напій відстоюється, знімається з осаду. Щоб вирівняти склад і досягти гармонії смаку і аромату, суміш поміщають в резервуари з нержавіючої сталі (в ідеалі - в дубові або вишневі бочки) і витримують в прохолодних підвалах від півроку до двох років.

Після цього напій знову фільтрують, розбавляють при необхідності водою для зниження міцності і після невеликого відпочинку розливають по пляшках.

Виробництво лікерів з перегонкою

Виготовлення лікерів починається з того, що фрукти, ягоди, трави або шкірку цитрусових вимочують в спирті, але недовго, від декількох годин до декількох днів. Далі настій проціджують, фільтрують, а потім дистилюють (переганяють), відокремлюючи середню фракцію. Іноді приготування лікерів вимагає потрійної дистиляції (наприклад, при виробництві лікерів-кремів). У напій додається вода для зниження міцності і цукровий сироп, після чого він відправляється для витримки в спеціальні резервуари і подальшої розлиття по пляшках.

Яєчні лікери Ці напої виробляються за особливою технологією, в якій відсутня процедура настоювання, якщо немає рослинних компонентів. Вони є продуктом з'єднання виноградного бренді, цукру і яєчних жовтків. А для того, щоб ця суміш не розпадалася на фракції, використовуються спеціальні речовини - Емульсифікатори. Першою виробництво яєчних лікерів відкрила Голландія. Всім відомий лікер (Advocaat). Це спотворене назва бразильського слова (aguacate), що означає авокадо. Саме суміш бренді і авокадо так сподобалася голландцям, що послужила прототипом яєчного лікеру.

Лікери на основі вершків. Цей вид алкоголю з'явився відносно нещодавно, в 70-х роках ХХ століття. Першим був виготовлений знаменитий (Beiley's), який відразу завоював популярність у всьому світі. Секрет його приготування до сих пір зберігається в таємниці, хоча всім відомо, що він складається з ірландського віскі, вершків, ванілі, цукру і каву. Ірландці зуміли підібрати емульгатор, який дозволяє алкоголю і гомогенізованим вершкам залишатися єдиним цілим тривалий час. Ось його-то склад і є комерційною таємницею. Пізніше з'явилися й інші вершкові лікери, які тепер називають просто (Irish Cream).

Технологія виробництва лікеру включає в себе такі етапи:

1. Екстракція; 2. Дистиляція; 3. Змішування; 4. Дозрівання; 5. Очищення; 6. Розлив.



Технологія приготування лікерів включає в себе кілька етапів. При цьому можуть бути використані два методи. **Перший** - це, настоянка, мацерація (вимочування) фруктів, ягід або рослин і прянощів в чистому спирті або в бренді, що триває часом кілька місяців. Потім отримана суміш фільтрується, в неї додаються дистильована вода, цукор або мед, деякі інші інгредієнти. **Другий спосіб**, полягає в тому, що різні складові: фрукти, ягоди, шкірка цитрусових, рослини вимочують деякий час (від декількох годин до тижня) в спирті, потім суміш фільтрують і дистилують. Протягом перегонки відбирають тільки «серце» напою. У нього додають рафінований цукор і найчистішу воду для зниження міцності. Сьогодні у зв'язку з розвитком техніки і технологій існують методи, що дозволяють значно прискорити і скоротити час, необхідний для виробництва сиропів.

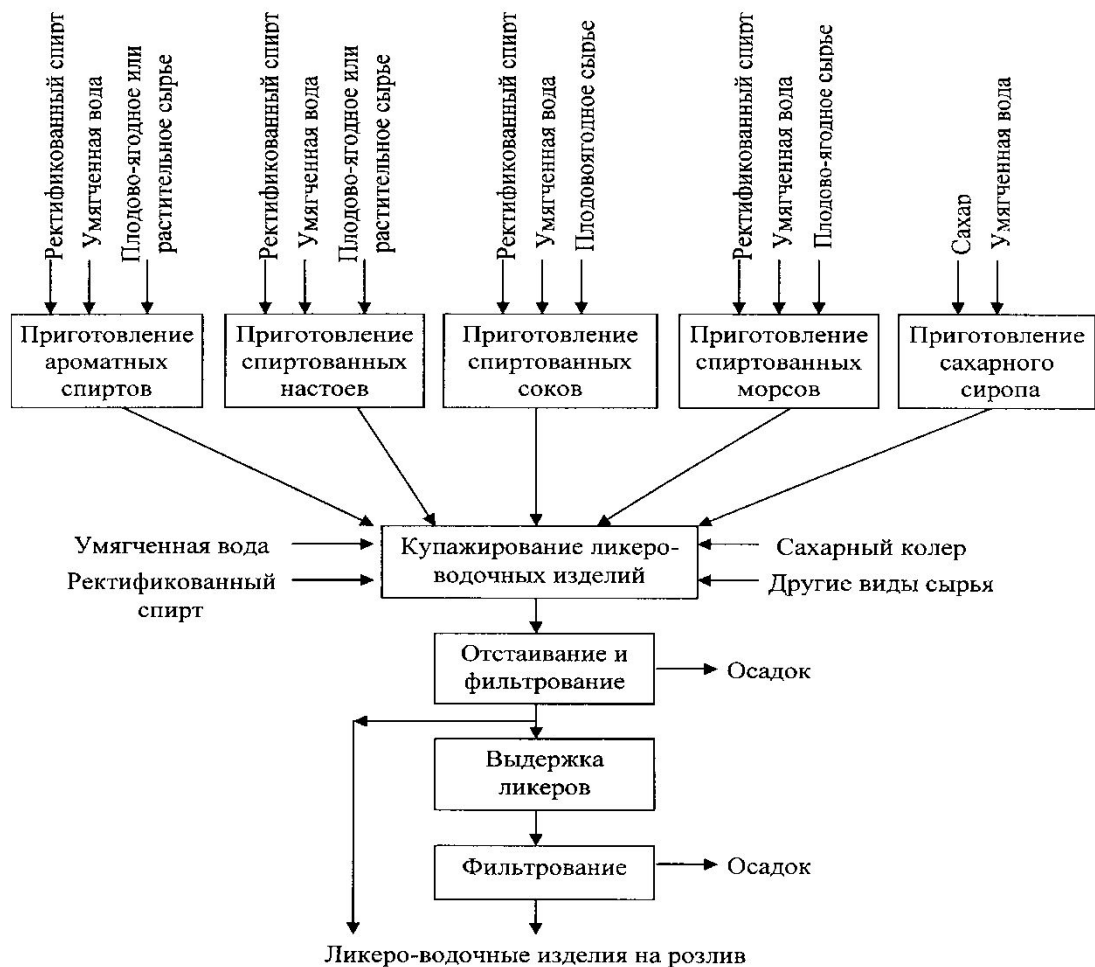
Перш за все лікери можна розділити на три основні групи по міцності: - Міцні (35-45% спирту і 32-50% цукру), - Десертні (25-30% спирту і стільки ж цукру), - Креми (15-23% спирту).



Міцні лікери одержують в основному з ароматних спиртів, відігнаних з ефіроолійної сировини.



Схема виробництва лікеру



Baileys (Бейліс) Міцність 17%. Проводиться з 1974 року. У його склад входять ірландські віскі та ірландські вершки. Найпопулярніший лікер в світі. Основоположник вершкових лікерів. Найтриваліший термін зберігання через унікальну технологію виробництва.



Дякую за увагу!