



# ЛИКЁРО-ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Авторы: А. Н. Кречетникова

---

ЛИКЁРО-ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, спиртные напитки с содержанием этилового спирта в диапазоне 5–60% по объёму и с концентрацией сахара 0–60 г/100 см<sup>3</sup>. Для их приготовления используют ректификованный этиловый спирт, специально подготовленную т. н. исправленную воду (т. е. воду с определённым содержанием минер. и органич. веществ), полуфабрикаты, пищевые красители, эфирные масла, органич. кислоты и др. Для получения полуфабрикатов (спиртованных соков, морсов, настоев, ароматных спиртов) применяют водно-спиртовые растворы разл. крепости и растит. сырьё (свежие и сушёные плоды, сушёные травы, цветки, листья, семена, корни и т. п.). Произ-во полуфабрикатов осуществляется несколькими осн. способами: прессованием свежего плодово-ягодного сырья с последующим спиртованием полученных соков; экстрагированием растворимых в водно-спиртовых растворах веществ из свежего или сушёного плодово-ягодного сырья (при получении морсов), из сушёных трав, корней, цветков и др. (при получении настоев); перегонкой водно-спиртовых растворов эфирно-масличного и плодово-ягодного сырья (при получении ароматных спиртов). Полуфабрикаты смешивают (в соответствии с рецептурой) с исправленной водой, ректификованным этиловым спиртом (получаемым только из пищевого сырья), пищевыми красителями, эфирными маслами и др., затем выдерживают определённое время (для улучшения вкуса и аромата, формирования осадка), фильтруют и разливают.

В зависимости от содержания этилового спирта, экстрактивных веществ, сахара, кислот, а также органолептич. показателей Л.-в. и. подразделяют на наливки, пунши, настойки сладкие, настойки горькие, настойки полусладкие, настойки полусладкие слабоградусные, настойки горькие слабоградусные, напитки десертные, напитки слабоградусные газированные и негазированные, аперитивы, джины, бальзамы,

ликёры (крепкие, десертные, эмульсионные), кремы, коктейли. Наливки – Л.-в. и., приготовленные на основе плодово-ягодного сырья, которое придаёт им кисло-сладкий вкус и аромат соответствующих плодов и ягод. В состав пуншей, кроме спиртованных соков и морсов, входят также ароматич. настои, эфирные масла, ликёр, коньяк, портвейн и др. (слово «пунш» в переводе с хинди означает «пять», поскольку изначально в Индии его готовили из 5 компонентов: рома, чая, воды, сахара, лимонного сока). Сладкие настойки приготавливаются из плодово-ягодного сырья, но по сравнению с наливками имеют более высокую крепость и меньшую массовую концентрацию сахара. Настойки горькие и полусладкие (в т. ч. слабоградусные), кроме этилового ректифицированного спирта и исправленной воды, включают спиртованные настои, ароматные спирты и сахар. Напитки, в которых преобладают спиртованные соки и морсы, содержат меньше спирта, чем настойки сладкие и наливки. Аперитивы способствуют активизации пищеварения; в их состав входят имеющие горьковатый вкус настои трав и кореньев. Джины – Л.-в. и., для приготовления которых используют ягоды можжевельника (их вкус должен преобладать в готовом напитке), а также кориандр, тмин, анис и др. Бальзамы производят на основе растит. сырья; как правило, они обладают лечебно-профилактич. свойствами. В ликёрах содержится наибольшее (по сравнению с другими Л.-в. и.) количество сахара; их приготавливают с использованием ароматных спиртов и настоев. В состав эмульсионных ликёров включают также молоко, сливки и яйца; содержание жиров в них 16%.

## **Литература**

Лит.: Бачурин П. Я., Смирнов В. А. Технология ликеро-водочного производства. М., 1975.