

Димитър Цаков

Джобен наръчник за производство на домашна ракия

© Ст. н. с. I ст. д-р Димитър Цаков, 2011

© ИК "Еньовче", София, 2006

ISBN 978-954-8372-19-0

Ст. н. с. I ст. д-р ДИМИТЪР ЦАКОВ - дългогодишен директор на Института по винарска промишленост в София, е един от пионерите в производството на естествено пенливи (шампанизирини) вина у нас. Под негово ръководство и с личното му активно участие са създадени вината с контролирано наименование за произход (ВКНП) е България. Организирал е и провел два международни и един световен конкурс на вини и коняци (брендита) "Слънчев бряг " -1976, 1980 и 1984 г.
Председател на международните журита и на трите конкурса.
Участвал с научни доклади на международни форуми в Париж, Берлин, Москва, Кишинев, Братислава и Фрайбург (Германия).

Кратка характеристика на плодовете

Голямото разнообразие в химическия състав и вкусовите качества на плодовете от различните овощни видове обуславя тяхната пригодност като суровина за производството на плодови вина, ракии и ликьори.

Представа за химическия състав дават данните от таблица 1.

Както се вижда от таблицата, захарното съдържание в плодовете на отделните овощни видове е различно и варира от 5÷6 % до 10÷13 %. В по-голяма част от плодовете захарното съдържание е в границите от 8 до 10 %. Не е такова положението с киселините. При тях разликите са по-големи. Така например титруемата киселинност на крушите е много ниска - 5 г/л, при ягодите, вишните и малините тя е над 10 г/л, а при касиса, френското и немското грозде и боровинките достига и надхвърля 20 г/л. Много голямо е и разнообразието във вкуса и особено в аромата на отделните плодове. Няма да бъде пресилено, ако се каже, че всеки плод има свой специфичен аромат и вкус. Това голямо разнообразие дава възможност чрез прилагане на различни технологични схеми и рецепти за производство на богат асортимент от вина, ракии и ликьори.

№ по ред	Овощен вид	Захар в %	Титруема киселинност, г/л.	Рандеман на сок в %
1.	*Ябълки*	*7*	*8*	*55*
2.	*Круши*	*11*	*5*	*60*
3.	*Сливи*	*9*	*10*	*55*
4.	*Череши*	*9*	*8*	*50*
5.	*Вишни*	*8*	*13*	*65*
6.	*Боровинки*	*7*	*20*	*65*
7.	*Ягоди*	*7 ÷ 9*	*10 ÷ 15*	*60*
8.	*Малини*	*7 ÷ 9*	*12 ÷ 15*	*60*
9.	*Касис*	*9*	*18*	*70*
10.	*Червено френско грозде*	*5 ÷ 10*	*25 ÷ 30*	*60*
11.	*Бяло френско грозде*	*6 ÷ 10*	*17 ÷ 29*	*60*
12.	*Черно френско грозде*	*6 ÷ 13*	*26 ÷ 40*	*40*
13.	*Немско грозде*	*7 ÷ 8*	*14 ÷ 20*	*60*
14.	*Черничеви плодове*	*10*	*-*	*80*

Плодови ракии

Общи положения

У нас плодови ракии се произвеждат от следните овощни видове:

- *Костилкови - джанки, всички видове сливи, кайсии, праскови и др.*
- *Семкови - ябълки, круши, малини, къпини, ягоди и др.*

За производството на ракия се използват нестандартни и негодни за консумация в прясно състояние плодове. *Те обаче трябва да са здрави и добре узрели. Не бива да се използват загнили и плесенясали плодове, защото от тях се получават дефектни ракии, неподходящи за консумация. От загнилите плодове се получава ракия с високо съдържание на метилов алкохол, който е силна отрова.*



Преработка на плодовете

Набраните плодове трябва веднага да се преработят. В противен случай намиращите се по тях гъби, плесени, бактерии, дрожди и др. микроорганизми предизвикват загниване, плесенясване, за ферментиране и др. процеси, които намаляват рандемана и влошават качеството на ракията. *Почти всички плодове с изключение на ягодите, малините и къпините преди пресоване се раздробяват. Костилковите плодове се смилат с гроздомелачка с раздалечени валяци, без натрошаване на костилките.* Когато количеството на плодовете е малко, смачкването става на ръка с подръчни средства. Независимо от начина на смачкване костилките задължително се отделят. Ако останат и ферментират заедно с плодовата каша, ще придадат горчив вкус на ракията.

Твърдите семкови плодове - ябълки, круши и др., се раздробяват, като се нарязват на дребни парчета. В домашни условия нарязването става на ръка с нож.

Понеже захарността на плодовете е сравнително ниска (8÷10 до 12 %), се налага повишаване до 15÷16 %. Това става чрез внасяне на захар. Количеството на захарта се изчислява на база, че с внасяне на 1 кг. захар в 100 кг. плодова каша захарността се повишава с един процент. Ако действителната захарност на плодовата каша е 10 %, следва да се добавят 5÷6 кг. захар на 100 кг. каша. Отмереното количество захар се разтваря в 10÷12 л. вода, след което се внася в кашата. Разбърква се и се оставя да ферментира.

Ферментация на плодовите каши

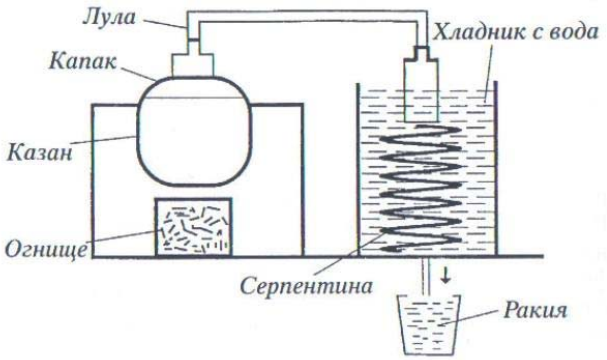
Ферментацията на раздробените плодове протича спонтанно от дрождите по плодовете в дървени каци или в пластмасови бидони.

Когато плодовете са в голямо количество и ферментацията протича в дървени каци, желателно е тя да протече с потопена шапка, както при производството на червени вина от грозде. В случай че това е невъзможно, по време на ферментационния процес образувалата се шапка задължително се разбърква и потопява в течността 2 пъти на ден. В противен случай температурата в шапката се повишава рязко. Създават се условия за оцетно вкисване. Наред с това излита и частта от образувания алкохол. За да се намалят загубите на алкохол, съдовете, в които протича ферментацията, се поставят на сянка или в закрити помещения. Те се покриват с найлоново платно и капак. Температурата на ферментиращата плодова каша не бива да превишава 25 °C. След

приключване на ферментацията, което се установява със запалена свещ. Ако свещта продължава да гори, ферментацията е приключила. При разбъркване не се образува пяна, а при опитване на вкус не се долавя сладост. Плодовата каша трябва веднага да се извари (дестилира). Задържането е вредно. Тя представлява благоприятна среда за развитие на млечно- и оцетно-кисели бактерии, а също така и на плесени, в резултат на което се образуват големи количества млечна, оцетна и висши мастни киселини, които придават на ракията неприятен страничен при вкус и мирис. Наред с това се получават и значителни загуби на алкохол (до 10 и повече процента). Ето защо ферментиралите плодови каши не бива да се задържат дълго. Разпространеното в някои райони мнение, че изваряването трябва да става 2÷3 седмици след приключване на ферментацията, не само че е неправилно, но и вредно. В случаите, когато по обективни и субективни причини изваряването не може да стане веднага, се вземат мерки за предотвратяване излитането на алкохол и развитието на болестотворни микроорганизми. Повърхността на кашата се поръсва с малко ситно счукан калиев метабисулфит и съдът се покрива плътно с найлоново платно. Независимо от взетите мерки изваряването не бива да се задържа повече от десетина дни след приключване на ферментацията.

Изваряване (дестилация) на ферментиралите плодови каши

Изваряването най-често става в обикновени казани, с каквито са снабдени ракиджийниците в селата. Обикновените казани са изработени от мед (бакър) и са комплектовани от казан, капак, лула и охладител (фиг. 4). Обемът на казаните варира от 100 до 300 и повече литра.



Фиг. 4. Обикновен казан

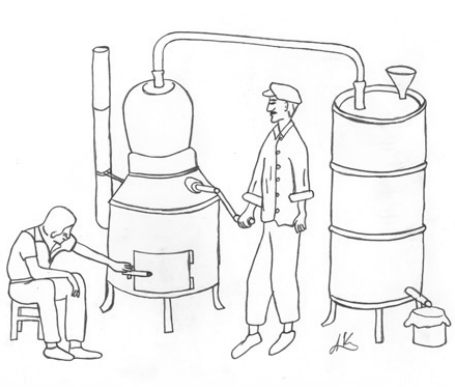
Казанът е монтиран върху огнище, така че едновременно да се загрява цялото дъно. Капакът има различна форма. Основното изискване към него е да се свързва херметично с казана. При различните модели херметичността е решена по различен начин, но винаги трябва да е изправна. Лулата представлява медна тръба, която свързва капака със пари, което намалява чувствително рандемана на ракията. Охладителят представлява медна серпантина, потопена в хладник (метален или железобетонен съд, пълен с вода). Краят на серпентината завършва серпентината. Връзките също трябва да осигуряват херметичност. В противен случай от тях излизат алкохолни с тръба, която излиза извън хладника.

Технология на изваряването (дестилация)

Освен от суровината качеството на ракията зависи много и от режима на изваряване. Основно изискване преди зареждане е щателно измиване на казана, капака, лулата и серпентината с вода.

Ако по дъното на казана има загар, задължително се изстъргва и изплаква обилно с вода. Ако това не се направи, ракията ще получи горчив вкус и неприятен мирис на прегоряло. В случаите, когато кашата е много гъста, за да се предотврати образуването на загар, тя се разрежда с вода до получаване на рехава консистенция.

При зареждане на казана нивото на кашата трябва да бъде 15÷20 см. по-ниско от отвора. В противен случай при загряването обемът на кашата се увеличава и част от нея може да премине през лулата и серпентината и да попадне в съда, в който се събира ракията. Останалите в лулата и особено в серпентината частици от кашата ще продължат да падат в ракията, което понижава качеството.



След зареждане на казана се поставят капакът и лулата. Осъществяват се връзките между капака и казана, лулата и капака и лулата със серпентината.

По време на дестилацията водата в хладилника се поддържа студена. Допуска се само 1/3 част (горната) да бъде гореща.

От особено голямо значение за рандемана и качеството на ракията е режимът на дестилацията, който се регулира със силата на огъня в огнището. В началото до потичане на ракията се поддържа силен (буен) огън. След това се поддържа умерен до слаб, но постоянен огън. Ракията трябва да тече спокойно на тъпка струя без прекъсване и тласъци, почти студена.

За получаване на ракия с добри вкусови качества задължително се отстранява първотокът (първакът). Това е фракция, която наред с етилов алкохол съдържа големи количества метилов спирт и други лесно летливи вещества (естери, алдехиди и др.), които придават неприятен мирис и вкус на ракията. Количеството на първака зависи от обема на казана и алкохолния градус на плодовата каша. Обикновено се движи между 1-1,5 до 2 литра.

От решаващо значение за качеството на ракията е и своевременното отделяне на патоките. Това налага след спадане на алкохола в излизащата ракия на 40° периодично през 10÷15 минути да се проверява вкусът и когато се долови кисел вкус и неприятни паточни тонове, веднага се преустановява събирането на ракия. От този момент започват да текат патоките, които се събират отделно. Те могат да се използват, като се вложат в казана при следващо зареждане.

В никакъв случай патоките не бива да се използват за разреждане на ракията при коригиране на алкохолния градус!

За да приключи дестилацията по-бързо, след като тръгнат патоките, огънят може да се засили.

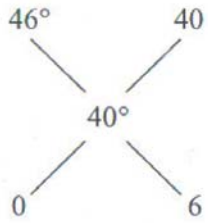
Коригиране алкохолния градус на ракията

Според стандарта (БДС 5900-80 и отрасловата нормала ОН 18-72651-81) алкохолно съдържание на плодовите ракии трябва да бъде от 36 до 38°. При дестилацията не е възможно получаването на ракия със стандартен алкохолен градус. Обикновено той е по-висок, поради което се налага съответна корекция. Коригирането се прави не по-рано от 24 часа след изваряването. Предлаганите на пазара спиртомери за домашни нужди не са точни. Отклонението в плюс или минус обикновено се движи от 1 до 2 алкохолни градуса. Освен това трябва да се запомни, че с тези спиртомери може да се определя алкохолният градус само на прясна, неотлежала ракия. Екстрахираните по време на отлежаването вещества повишават плътността на ракията, което занижава показанията на спиртомера.



За извършване на корекцията е необходимо да се измери количеството на ракията в литри и алкохолният градус. Корекцията на по-високия градус става чрез разреждане с вода. За целта се използва мека или дестилирана вода. От твърдата вода ракията получава бяло помътняване. Необходимото количество вода за разреждане се изчислява с помощта на т. нар. купажна звездичка. В горния ляв лъч се вписва измереният алкохолен градус на ракията. В долния се пише нула (0). В средата се посочва алкохолният градус, който желаем да има ракията. Извършва се действието изваждане на кръст. Числото, получено в горния десен лъч, показва количеството на ракията в литри, към което трябва да се добави вода в количество, посочено в долния десен лъч, също в литри.

Пример. *Ако изварената ракия е с алкохолен градус 46°, а желаем да го намалим на 40°, получава се следната звездичка.*



Това показва, че в 40 литра ракия следва да се внесат 6 литра вода, за да се получи ракия с 40° алкохол.

С помощта на уравнение от простото тройно правило изчисляваме количеството на водата, която трябва да се прибави към количеството изварена ракия в литри.

За 40 литра ракия са необходими 6 литра вода. За 36 литра, колкото е изварената, са необходими X литра вода. Тогава X е равно на 36, умножено по 6 и разделено на 40. Извършваме умножението и получаваме числото 216. Разделяме го на 40 и получаваме 5,4 л. Това е количеството вода, което трябва да се прибави в 36 литра ракия, за да се намали алкохолният градус от 46° на 40°.

$$\begin{matrix} 40-6 \\ 36-x \end{matrix} \quad \Big| \quad x = \frac{36 \times 6}{40} = 5{,}4 \text{ кг}$$

За да не се получи размътване при разреждането, водата се внася на тънка с струя на порции при непрекъснато разбъркване през интервал от 5÷6 минути.

Отлежаване на ракиите



Прясната ракия е груба на вкус, с остър неприятен мирис на казан. В това състояние тя не е годна за консумация. За да се подобрят вкусът и ароматът, ракията трябва да отлежи в дървени съдове (бъчви, бурета). За предпочитане са дъбовите съдове, в които ракията развива много добри вкусови качества. В някои райони, макар и рядко, съдове за отлежаване (съхранение) на ракията се изработват и от акация или черница. Това не е погрешно, но трябва да се внимава по отношение срока на отлежаване, тъй като екстрахирането на фенолните съединения и други вещества протича с различна скорост при отделните дървесни видове. Това е особено важно в случаите, когато се използват нови бурета. За да се избегнат нежелани резултати, новите бурета се подлагат на предварителна обработка.

Обработване на нови дървени съдове (бурета)

Първо, бурето се напълва с вода, която през първите 4 дни се сменя през ден, а през следващите през два дни. Продължителността на тази обработка трае нормално 10÷12 дни. След това в зависимост от обема на бурето в него се наливат 1-2 кофи гореща вода. Бурето се затапва плътно с дървена тапа, която се начуква и се търкаля в продължение на 20 минути като се обръща и на дъната така, че горещата вода да облива цялата вътрешна повърхност. На следващия ден водата се излива и отново се налива гореща вода. Тази обработка се повтаря, докато водата, която се излива, е бистра, безцветна, без мирис и вкус. Тогава бурето се изплаква със студена вода и е готово за ползване. Независимо от тази обработка ракията не бива да отлежава дълго време, защото има опасност да поеме голямо количество екстрактни вещества, да получи груб вкус и интензивен не характерен за ракия цвят. Това налага по време на съхранението периодично (един път в месеца) да се взема средна проба и се опитва на вкус. Когато вкусът е станал мек и хармоничен, букетът приятен и цветът светло- до златистожълт, ракията се изважда от бурето и се налива в бутилки.

В зависимост от обема на бурето, качеството на дъгите, температурата и влажността на въздуха в помещението, където се съхранява ракията, намалява както обемът, така и алкохолният градус (средногодишно от 2 до 4 процента).

Отлежаване в стъклени съдове

Когато количеството на ракията е малко, пък и не всички стопани разполагат с дървени съдове, тогава ракията се съхранява в стъклени съдове (дамаджани). Необходимо е да се подчертае, че когато ракията се съхранява в стъклени съдове, тя ие старее н не се подобрява вкусово въпреки продължителното отлежаване. Тя остава такава, каквато е налята. Ето защо се налага да се възпроизведат макар и не напълно условията при съхранението в дървени съдове (бурета). На практика това се постига, като се даде възможност за обогатяване на ракията с екстрактни вещества, получавани от дървените съдове, и необходимото количество кислород за тяхното окисляване. За целта в стъклените съдове се внасят дребни трески, талаш или стърготини от стара дървесина от дъб, акация и черница. Преди използване дървесината се обработва, за да се отстранят лесно разтворимите във вода екстрактни вещества. При положение че не се отстранят, те преминават в ракията и тя придобива груб и неприятен вкус. Обработката в домашни условия се състои в кипене във вода в продължение на 10 минути и киснене в продължение на 24 часа в студена вода. След това се изваждат и изсушават. Така обработени, могат да се ползват. Количеството на дървесината се определя на база 2÷3 грама за 1 литър ракия.



С оглед по-пълно възпроизвеждане на условията в дървените бурета е необходимо периодично, един път в месеца част от ракията да се преточи и да се върне обратно в дамаджаната. Това се прави с цел да погълне кислород, необходим за окисляване на екстрахираните фенолни и други вещества, което оказва положително влияние върху вкуса, аромата и цвета на ракията.



Както при съхранението на ракията в дървени съдове, така и в стъклени дамаджани се налага периодично (един път в месеца) да се взема проба, която се опитва на вкус и на цвят, и ако тя задоволява, се изважда от съда. Прецежда се и се налива в бутилки.

Продължителността за отлежаване на ракията в дървени или стъклени съдове зависи, от вида на суровината. Ракията, получена от джанки, които са неутрални по отношение на аромат, отлежава по-дълго време, тъй като е необходимо да се оформи ароматът. По-различно е отношението спрямо сливовата, кайсиевата, прасковената и черешовата ракия, които притежават собствен специфичен аромат. Тези ракии не се нуждаят от продължително отлежаване. За тях критерий е вкусът и оцветяването, при което специфичният аромат се запазва в максимална стенен.

Не бива да се забравя и възможността за оцветяване на ракиите с карамел. В такива случаи трябва да се внимава много с дозата, за да не се получи конячен цвят, който не е характерен за ракиите. Той подхожда само за много стари ракии, съхранявани дълго време (много години) в дървени съдове. Характерният цвят на ракиите е светлозлатист до златист. В такива случаи карамелът се разтваря в малко ракия. От този разтвор на малки порции се внася в ракията, след което се разбърква и преценява. Това се повтаря до получаване на желания цвят.

Бистрене на ракиите

Причините за помътняване на ракиите са от неорганичен и органичен произход. Към неорганичните се отнася завишеното съдържание на желязо, мед (бакър) и калций. Последното се появява при използване на твърда вода за разреждане. Помътняване може да се получи и в случаите, когато се внесе голямо количество вода. *За да се избегне този вид помътняване, се препоръчва използването на дестилирана вода и внасянето да стане на малки порции при непрекъснато разбъркване.*



Утайката от желязото има зелено или синьо оцветяване, а тази от медта - ръждивокафяво със зеленикав оттенък. Утайки се появяват, когато ракията съдържа завишени количества от тези метали. Те могат да постъпят при ферментация и съхранение на плодовата каша в железни и медни съдове. Завишаване на количеството може да дойде и от плодовете, когато са ръсени с препарати, в състава на които влизат тези елементи. Бистренето на такива ракии в домашни условия не е възможно. Ето защо трябва да се вземат предпазни мерки, които се изразяват в ползването само на дървени и пластмасови съдове. Когато плодовете са силно замърсени с растителнозащитни препарати преди раздробяването, трябва да се измият с течаща вода или на воден душ. В такъв случай заквасването с хлебна мая е задължително.

Помътняванията от органичен произход се причиняват основно от завишено съдържание на танин, етанол- лигнин, декстран и други органични съединения. В такива случаи ракиите се бистрят с желатин, яйчен белтък или бентонит. За предпочитане е яйченият белтък, защото с него не се получава свръхбистрене, както с желатина.

Бистрене с яйчен белтък

Дозата за 100 л. ракия е един-два белтъка от пресни яйца. Белтъкът се разбива в 100 мл. хладка вода до получаване на пяна. След това се прибавя малко ракия. Сместа се разбърква добре и се внася в общото количество при непрекъснато интензивно разбъркване. Оставя се в покой за избистряне п продължение на 6-7 дни. Бистрата ракия се декантира с помощта на маркуч, привързан към дървена летва (пръчка). Краят на маркуча е с няколко сантиметра по-високо от края на летвата. Това се прави, за да не се всмукне утайка и ракия та да се размъти. Ако бистротата не е достатъчна, ракията може да се прецеди през два пласта тензух и прехвърли в чист съд или се налива в бутилки, ако е отлежала. Останалата на дъното утайка се прецежда и бистрата ракия се смесва с другата.

Бяло помътняване на ракията

Понякога макар и рядко при дестилацията излиза ракия с белезникаво помътняване. *Причината за това явление може да се дължи на материала (плодовата каша) или на режима на изваряването.* В такива случаи не се налага бистрене. При отлежаване в дървен съд или в стъклен с внесена дървесина тя се избистря спонтанно.

Обработка на дефектни ракии с активни въглища

В случая става въпрос за ракии с несвойствен страничен вкус и мирис. Отстраняването става чрез обработка с активни въглища (гранулирани или във вид на пудра - доставят се от аптеките). Определянето на дозата става в лаборатория. В домашни условия няма такава възможност, поради което се приема ориентировъчна доза в границите от 2 до 5 гр. за литър. *Отмереното количество въглища първо се размесва в кофа с малко (2÷3 л.) ракия. Разбърква се добре и на малки порции се внася в ракията при непрекъснато интензивно разбъркване. След внасянето на последната порция разбъркването продължава още 10 минути. През следващите 3÷5 дни ракията се разбърква по 3 пъти на ден по 5 минути. Оставя се 24 часа в покой за избистряне.* Бистрата ракия се прецежда и се прехвърля в чист съд за отлежаване. Останалата на дъното утайка се филтрира. Получената бистра ракия се прибавя към първата за отлежаване.

Обработка с олио

Използва се прясно пафинирано олио. Дозата е половин до един литър олио за 100 л. ракия. Отмереното количество олио се разбива интензивно в 2 до 4 л. ракия до получаване на фина емулсия. Това може да стане и с миксер. Емулсията се внася бавно на тънка струя при непрекъснато разбъркване на ракията. Оставя се в покой за 1-2 денонощия, през което време олиото излиза на повърхността и се отделя. Бистрата ракия се налива в чист съд за отлежаване.



Трябва да се запомни, че посочените обработки не могат да очистят напълно чужд и несвойствен мирис, особено ако е силен. Ето защо при домашното производство на ракия трябва да се използват само здрави и добре узрели плодове, чисти съдове и стриктно да се спазват изискванията при преработката, алкохолната ферментация и дестилацията.

Наливане на ракиите в бутилки

В бутилки се напиват само отлежали бистри ракии. Пресни ракии не се бутилират. Налети в бутилки, те не се подобряват вкусово. Остават такива, каквито са вложени.

Ракиите се наливат в стъклени бутилки с обем 0,5÷ 0,75 л, безцветни или оцветени в зелено. Могат да се използват и оборотни бутилки с винтови капачки, стига да не са деформирани и да затварят плътно. Преди използване бутилките се измиват. Чистите само се преплакват 2-3 пъти с вода. Замърсените се измиват с гореща вода, в която е разтворен малко перилен препарат без аромат. След това се изплакват обилно със студена вода.

Отстраняването на етикетите става лесно, като предварително бутилките се накисват за 10÷15 минути в гореща вода. Ако в бутилките се долавя аромат на съхраняваната преди това напитка, се отстранява, като бутилките се напълнят със студена вода, която след няколко минути се излива.

Пълненето на бутилките може да стане направо от съда през канелата или чрез маркуч. Когато това не е възможно, ракията се прехвърля в кофа или тенджера и с помощта на кана и фуния се налива в бутилките. *При пълненето се оставя въздушна камера около 15÷20 мл.* Пълните бутилки се затапват и се нареждат вертикално в помещението за съхранение.

Асортиментна структура на плодовите ракии

Асортиментната структура на плодовите ракии се определя от суровината, от която се произвеждат. Общите положения, засягащи преработката на плодовете, алкохолната ферментация и дестилацията на ферментиралите плодови каши, а също така условията за отлежаване на ракиите и тяхното бутилиране, са описани в съответните заглавия и подзаглавия в раздела "Общи положения". Тук ще посоча само специфичните особености на различните овощни видове и сортове, характерни за отделните асортименти.

Сливова ракия

Произвежда се от добре узрели плодове от сортовете Кюстендилска синя слива, Тетевенска, Ана шпет, Италианска, Дебелачка и др. Преработката на плодовете, ферментацията на плодовата каша и дестилацията са описани в общите положения. Алкохолното съдържание на сливовата ракия е 38°.

Ябълкова ракия (калвадос)

Произвежда се от ябълкови плодове от всички сортове, отглеждани в страната. Преработката на плодовете, ферментацията и дестилацията на плодовите каши се извършват съгласно описанието в "Общи положения", раздел "Плодови ракии".

Джанкова ракия

Произвежда се от плодове на всички видове джанки, които зреят по едно и също време. Преработката на плодовете, ферментацията и дестилацията на плодовата каша са същите както при другите плодови ракии. Понеже джанките са с ниско захарно съдържание, за да се повиши рандеманът на ракията, плодовата каша може да се подзахари с внасяне на компоти, мармалади с изтекъл срок на годност, сок от захарна тръстика или цвеклова захар. За нормално протичане на алкохолната ферментация материалите за повишаване на захарния процент се внасят по време на бурната алкохолна ферментация. Когато се използва цвеклова захар, тя предварително се разтваря във вода в съотношение 1:2 (1 кг. захар се разтваря в 2 л. вода).

Алкохолното съдържание на джанковата плодова ракия е 38°.

Плодова ракия

Получава се от плодове на различни овощни видове, които зреят по едно и също време. Преработката на плодовете, ферментацията и дестилацията на плодовата каша са посочени в раздела "Общи положения". Основното изискване е както при другите асортименти - плодовете да са добре узрели. Зелените плодове се отстраняват преди преработката.

Алкохолното съдържание е 38°.

Плодова анасонлийка

Получава сс при двойна дестилация на плодова ракия и семена от анасон или резене. При зареждане на казана плодовата ракия се разрежда с вода до 30° алкохол. Семената на анасона (резенето) се поставят в торбички от памучен плат в количество от 300 до 500 гр. Общото количество на семената е 2÷3 кг. на 100 л. разредена ракия. По време на дестилацията водно-алкохолните пари увличат етеричното масло от семето на анасона (резенето), и го пренасят в ракията. При дестилацията задължително се отделят първотокът и патоките. Следи се алкохолното съдържание с оглед общото количество ракия да не бъде по-ниско от 55°. Ако алкохолът на цялото количество получена ракия е по-висок от 55°, се разрежда с мека вода до необходимия алкохолен градус - 55°.

Плодова билкова ракия

Получава се от купажиране (смесване) на плодова ракия с екстракт от билкова смес. Представител е Троянската билкова ракия. Плодовата ракия се произвежда по технологична схема, описана в раздела „Общи положения". Билковият екстракт се приготвя от следната билкова смес (количествата са в грамове):

сладка папрат* (корени) - *30 гр.
балканска чубрица* (стръкове) – *50 гр.
равнец* (цветове) – *50 гр.
подъбиче червено* (стръкове) – *50 гр.
черен бъз* (цвят) – *30 гр.
жълт кантарион* (цвят) - *50 гр.
червен кантарион* (цвят) - *50 гр.
риган* (стръкове) - *50 гр.
мащерка* (стръкове) - *30 гр.
мента* (листа) - *30 гр.
карамфил* (зърна) - *30 гр.
босилек* (стръкове) - *30 гр.



Билковата смес се поставя в стъклен или емайлиран плътно затварящ се съд и се залива с ракия в пропорция 10 л. ракия на 1 кг. билкова смес. Екстракцията продължава 25÷30 дни при всекидневно разбъркване. След това екстрактът се декантира и филтрира.

Приготвяне на купажа. Това става в купажен съд. За приготвяне на 20 л. билкова ракия са необходими 19 л. ракия и 1 л. билков екстракт. Първо в купажния съд се налива плодовата ракия. В нея при постоянно разбъркване се прибавя билковият екстракт. За омекотяваие на вкуса се препоръчва добавяне на 20 мл. глицерин за 20 л. ракия. Разбъркването продължава още 10÷15 минути за пълно хомогенизиране на отделните компоненти. След това сместа се оставя в покой за 2÷3 седмици. Готовата ракия се налива в бутилки.

Органолептична оценка на ракията

Окачествяването на ракиите става чрез *физико-химичен* анализ и *органолептична (сензорна) оценка - дегустация*.

Физико-химичният анализ се прави в химическа лаборатория.

В домашни условия може да се проведе само **органолептична оценка - дегустация**. Тя обхваща показателите цвят, бистрота, аромат, вкус, чужди миризми и страничен привкус.



- *Цвят* - безцветна, светложълта до златиста. Цветът зависи от условията на отлежаване.
- *Бистрота* - кристално бистра.
- *Аромат (букет)* - младите ракии притежават аромата на плода, от който са получени.

При стареене ароматът се обогатява с нови ароматни вещества в резултат на протичащите в ракията процеси.

- *Вкус* - мек, хармоничен, чист, без страничен привкус.

Ракиите се оценяват по петобална система, която включва: *бистрота - до 0,25 бала; цвят - до 0,25 бала; букет - най-много до 1,5 бала; вкус - 2,5 бала, и за типичност- 0,5 бала.* Всичко 5 бала.

5,0 бала получават отлежали ракии с изключително високи качества

4,5 бала - *ракия с отлично качество*
4,0 бала - *ракия с много добро качество*
3,5 бала - *ракия с добро качество*
3,0 бала - *ракия от средно качество*
2,5 бала - *ракия с ниско качество в различна степен*

Производство на високоалкохолни напитки

У нас се произвеждат следните високоалкохолни напитки: мастика (обикновена, заарска и кавърненска), ром, ментовка, водка и др. В домашни условия може да се приготвят мастика, ментовка и ром.



Приготвяне на мастика

Мастиката се произвежда по два начина: *чрез разреждане на спирт с вода и добавяне на анетол, захар, дъвка и др. и чрез дестилиране на ракия или водно-алкохолна смес, в която преди дестилацията се внасят семена от анасон.* По-широко приложение намира първият начин, който осигурява по-високо качество.

За приготвяне на 10 л. мастика с алкохолно съдържание 47° и захарност 4 % са необходими следните материали:

- *Спирт 96°* - ***5 л.***
- *Анетол* – ***25 мл.***
- *Захар* – ***0,4 кг.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***

При съставяне на купажа (смесване на отделните компоненти) се спазва следната последователност. В купажния съд първо се налива спиртът и при постоянно разбъркване се внася анетолът. Ако анетолът е е кристализирал, предварително се загрява на водна баня и след това се прибавя в спирта. След това се внася по-голямата част от водата (3 л.) и захарта под форма на сироп, приготвен по студен начин (0,4 кг. захар се разтваря в 0,5 л. вода). Внасянето на захарния сироп става при непрекъснато разбъркване на спирта. Последно се добавя останалото количество вода до обем 10 л. Сместа се разбърква добре за хомогенизиране и се прехвърля в дамаджана за отлежаване 10÷15 дни. След това се налива в бутилки, които се нареждат в помещение за съхранение.

Приготвяне на ментовка



За приготвяне на 10 л. ментовка с алкохолно съдържание 25° и захар 13 % са необходими следните материали:

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Ментово масло* – ***25 мл.***
- *Захар* – ***1,3 кг.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***

Приготвя се по следния начин. В купажния съд (емайлирана кофа или тенджера с обем 15 л, маркирана до 10 л.) се налива спиртът. Добавя се ментовото масло и се разбърква. След това се внасят 3 л вода и отново се разбърква за размесване. Внася се захарният сироп (приготвен от разтваряне на 1,3 кг. захар в 1,5 л. вода на студено). При внасяне на захарния сироп сместа непрекъснато се бърка. Накрая се добавя останалото количество вода до обем 10 л. Последна се внася боята, която се получава от смесване на 4 части жълта и 1 част синя безвредна органична боя. Смесената боя първо се разтваря в малко вода. От така приготвения разтвор на малки порции се внася в сместа, като след всяка порция се разбърква, докато се получи желаният цвят (приятно тревистозелен). Разбърква се добре и се прехвърля в дамаджана за отлежаване в продължение на 10÷15 дни. След това се налива в бутилки за съхранение.

Приготвяне на ром

Високоалкохолната напитка ром се произвежда от спирт, захар, есенция, вода и карамел за оцветяване.

За приготвянето на 10 л. ром с алкохолно съдържание 45° и захар 1 % са необходими следните материали:

- *Спирт 96° - **4,8 л.***
- *Есенция ром – **5 мл.***
- *Захар – **100 гр.***
- *Вода - **до обем 10 л.***
- *Карамел за оцветяване до желания тъмноконячен цвят.*

Приготвя се по следния начин: в емайлиран съд (тенджера или кофа) с обем 15 л, маркиран до 10 л, първо се внася спиртът. Прибавя се есенцията и се разбърква. След това се внасят 3 л. вода. Разбърква се и при постоянно разбъркване се внася захарта, предварително разтворена в малко вода. Прибавя се и последната порция вода до обем 10 л. и отново се разбърква. Последен се внася карамелът за оцветяване. За да не се прекали с цвета, карамелът се разтваря в малко вода и на малки порции се внася в сместа, като след всяка порция се разбърква енергично. Това продължава до получаване на тъмноконячен цвят. Разбърква се добре и се налива в дамаджана за

отлежаване 10 дни. След това готовият ром се налива в бутилки, които се затапват и нареждат в помещение за съхранение.

Анетолът, ментовото масло и ромовата есенция се набавят от специализираните магазини, в които се продават материали за безалкохолни напитки. Оттам може да се купят и боите.

Плодови ликьори

Ликьорите са ароматизирани, силно подсладени спиртни напитки. Алкохолното им съдържание варира от 25 до 35°, а захарното - от 30 до 40 %. При някои ликьори, най-вече билковите, алкохолното съдържание достига и надхвърля 50°. Захарното съдържание при крем-ликьорите също е много високо (48-50 %).



В зависимост от произхода на вкусово ароматизиращите съставки ликьорите са *естествени* и *изкуствени*. *Естествените ликьори се приготвят от плодови екстракти, спиртовани плодови сокове, плодови и билкови настойки, чист спирт, захар и вода.* Повечето от плодовите ликьори са натурално оцветени с плода, от който са произведени - малина, къпина, вишня, касис и др., поради което не се налага допълнително оцветяване. Някои от тях, особено билковите, се оцветяват с безвредни бои. За оцветяване на отделните ликьори и други напитки приложение намира и карамелът.

Изкуствените ликьори се приготвят от спирт, захар, есенции (естествени или синтетични етерични масла) и вода. Изкуствените ликьори (с изключение на няколко от тях), които са безцветни, се оцветяват с карамел и бои.

Обикновено ликьорите носят наименованието на основната вкусово-ароматизираща съставка, от която се приготвят, независимо от произхода - естествен или изкуствен. Такива са ликьорите "Вишня", "Кайсия", "Касис", "Портокал", "Малина", "Лимон", "Роза" и др.

При приготвянето на ликьорите захарта се внася под формата на захарен сироп с концентрация от 75 до 100 %. Захарният сироп се приготвя по топъл и студен начин. Приготвеният по топъл начин е по-качествен.

Карамелът се приготвя по специална технология, описана на *стр.21*

Технологичните схеми за получаване на плодовите сокове, екстракти и настойки, захарния сироп и карамела са посочени в раздела "Общи положения" *в следващите страници (17÷21).*



Производството на високоалкохолни напитки, включително и ликьорите, е своего рода изкуство. Умението да се произвеждат определя успеха в тази област.

Качеството на ликьорите зависи преди всичко от качеството на суровината и от чистотата на спирта, използван при производството на съответните полуфабрикати (плодови сокове, екстракт и настойки). Качествените ликьори се характеризират с хармоничен вкус и аромат, при който не се откроява специфичността на нито една от съставките. Съществува определено съотношение между аромата и съдържанието на захар и алкохол.

При ниско съдържание на алкохол захарта също трябва да бъде малко и обратно, при високо алкохолно съдържание концентрацията на захарта трябва да е висока. Количеството на захарта до голяма степен зависи и от киселините в използваните плодови полуфабрикати. По- високото съдържание на киселини (ябълчена и лимонена) изисква и повече захар. В соковете с малко киселини се прибавят допълнително винена или лимонена киселина за придаване на необходимата свежест на ликьора.

В прясно приготвените ликьори често се откроява острият вкус на спирта. За елиминиране на този неприятен привкус се препоръчва смесването на спирта и водата да става при загряване. Неприятният вкус и мирис на спирт изчезват при отлежаване на ликьорите.

Ароматът на ликьорите, приготвени от спиртовани плодови сокове, не е много траен и при стареене не се подобрява. По тази причина плодовите ликьори се консумират млади, докато специфичният плодов аромат е изявен.

Плодови ликьори се произвеждат от почти всички видове плодове - вишня, малина, къпина, праскова, кайсия, ябълка, ягода, черница, лимон, портокал, ананас, банан, грозде, дренки, дюля, пъпеш и др.

Естествените плодови ликьори може да се произвеждат по две технологични схеми. Едната се прилага в промишленото производство - първо се произвеждат полу-фабрикати, които се влагат при производството на ликьорите. Това позволявала се произвежда стандартна продукция по отношение на химически състав, вкус, аромат и външен вид. Другата, за която не е задължително стриктното спазване на химическия състав и другите показатели, използва плодовете директно. Тя се прилага в домашното производство на ликьори. За пълнота ще разгледаме и двете технологични схеми.

При приготвянето на ликьори в домашни условия се използват дървени съдове - каци, бурета и др.; емайлирани - кофи, тенджери, кани и др.; стъклени - дамаджани, бутилки, кани и чаши; пластмасови - кофи, кани и бидони. Основното изискване към съдовете, независимо от материала, от който са направени, е да се поддържат винаги чисти. Същото се отнася и за маркучите.

След употреба съдовете и другите съоръжения се почистват от остатъци на плодовете, измиват се с вода и се подсушават. Маркучите се окачват на дървени поставки за отцеждане на водата.

Общи положения

Приготвяне на полуфабрикати

От полуфабрикатите в производството на ликьори най-често се използват плодовите екстракти, спиртованите сокове и плодови настойки.



Вишнев екстракт

Приготвя се от здрави, добре узрели вишни. Смачканите, загнилите, плесенясалите и повредените от болести и вредители плодове се отстраняват. Ако вишните са замърсени, се измиват на течаща пода или воден душ със слаба струя, за да не се повредят. *Изчаква се измитите плодове да се отцедят от водата и се преработват с грозд-домелачка или се смачкват с ръце, когато са малко. Кашата се прехвърля в емайлиран съд с възможност за плътно затваряне с капак. Залива се с 47-% водно-алкохолна смес в съотношение 1:1,4 (1 кг. плод се залива с 1,4 л. водно-алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава, като се смесят равни количества спирт и вода. Екстрахирането продължава 1 месец, като през това време всеки ден се прави по едно разбъркване, за да се ускори процесът.* След изтичане на срока сокът се отделя от твърдите части чрез прецеждане през марля или тензух. Останалата твърда част се пресова (изстисква). Сокът от пресоването се смесва със сока от прецеждането. Налива се в дамаджана и се оставя в покой за 10÷15 дни за избистряне. Бистрият сок се декантира и прехвърля в чист съд за съхранение и ползване.

Кайсиев екстракт

За приготвянето на кайсиев екстракт се използват добре узрели здрави плодове. Зашилите, повредените и плесенясалите се отстраняват. В случаите, когато са замърсени, плодовете се измиват на воден душ със слаба струя вода.

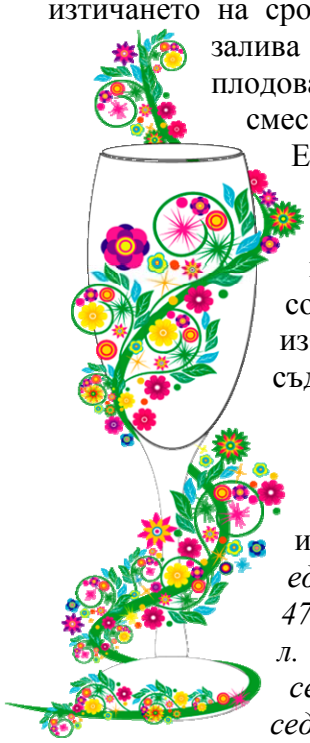
Измитите и отцедени плодове се разрязват с нож на две за отделяне на костилките, след което се нарязват на по-дребни парчета и се поставят в подходящ съд за екстракция. Заливат се с 60-% водно-алкохолна смес в съотношение 1:1,6 (1 кг. плод се залива с 1,6 л. водно- алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава, като се смесят 10 части спирт с 6 части вода. Екстрахирането продължава 1 месец, през което време всеки ден се прави по едно разбъркване. След изтичане на определения срок екстрактът се отделя, а твърдите части се пресоват (изстискват през тензух). Сокът от пресоването се смесва с отцедения и се прехвърля в дамаджана за избистряне. След 10÷15 дни сокът се декантира и е готов за ползване.

Съхранява се на хладно в добре запушен съд.

Пресовките от плода и утайките може да се дестилират за оползотворяване на спирта.

Екстракт от касис

Използват се здрави, добре узрели плодове, които се смачкват. Получената каша се прехвърля в подходящ съд за екстрахиране. Кашата се залива с 50 -% водно-алкохолна смес в съотношение 1:1,2 (1 кг. каша се залива с 1,2 л. водно-алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава от смесване на 10 части спирт с 9 части вода. Екстрахирането продължава 2 седмици. Сместа се разбърква по един път на ден. След изтичането на срока екстрактът се отделя чрез прецеждане през цедка. Кашата се залива втори път с 37 % водно-алкохолна смес в съотношение 1:1 (1 кг. плодова каша се залива с 1 л. водно-алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава, като 10 части спирт се смесят с 16 части вода. Екстракцията също продължава 2 седмици при всекидневно разбъркване. Сокът се отделя, а плодовата каша се пресова (изстисква през тензух). Отделеният сок и полученият от пресоването се смесват със сока от първата екстракция. Смесеният сок се прехвърля в дамаджана и се оставя в покой 20÷30 дни за избистряне. Бистрият сок се декантира и се съхранява в добре запушен съд.



Спиртован ягодов сок

Почистените ягоди се поставят в подходящ съд (емайлирана кофа или тенджера с капак). *Ягодите предварително се нарязват на по-едри парчета. Заливат се с 47 -% водно-алкохолна смес в съотношение 1:1(1 кг. плод се залива с 1 л. водно-алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава, като се смесят равни части спирт и вода. Настойването продължава 3÷4 седмици при всекидневно разбъркване. След изтичане на срока кашата се пресова (изстисква през тензух). Сокът се прецежда и се прехвърля в дамаджана за избистряне, което продължава 15÷20 дни.*

Бистрият сок се декантира и е готов за ползване при приготвянето на ягодов ликьор по схемата, посочена в асортиментната структура.

Малинов екстракт

Приготвя се от добре узрели и здрави плодове. Повредените, смачканите и плесенясалите се отстраняват. Подборът се прави при бране. *Прясно набраните плодове се почистват от дръжките и чашелистчетата и се поставят в емайлирана кофа или тенджера с капак. Заливат се с 60 -% водно-алкохолна смес в съотношение 1:1,2 (1 кг. плод се залива с 1,2 л. водно-алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава, като се смесят 10 части спирт с 6 части вода. Екстрахирането продължава 1 месец, като всекидневно се прави по едно разбъркване. След това течният екстракт се отделя чрез прецеждане.* Останалата гъста маса се пресова (изстисква през тензух). Полученият от пресоването сок се смесва с отцедения и се оставя 20÷30 дни в покой за избистряне. Полученият бистър екстракт се използва за приготвяне на ликьор по схемата, посочена в асортиментната структура.

Къпинова настойка

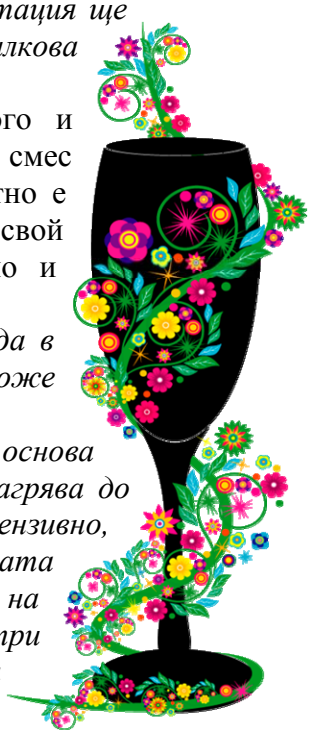
Получава се от прясно набрани плодове. Загнилите и плесенясалите се отстраняват. *Чистите плодове се поставят в емайлиран съд (кофа или тенджера с капак) и се заливат с 60 -% водно-алкохолна смес в съотношение 1:1,2 (1 кг. плод се залива с 1,2 л. водно-алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава, като се смесят 10 части спирт и 6 части вода. Екстрахирането продължава 1 месец, като всекидневно се разбърква. След изтичането на срока сокът се декантира и се оставя в покой 10÷15 дни за избистряне.* Бистрата настойка се използва за приготвяне на ликьор по схемата, посочена в асортиментната структура.

Розова настойка

Приготвя се от пресен розов цвят от сорта Rosa Damascena. Приготвеното количество розов цвят се залива с 47 % водно-алкохолна смес в съотношение 1:1 (1 кг. розов цвят се залива с 1 л. водно-алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава, като се смесят равни части спирт и вода. Екстракцията продължава 24 часа. След това течността се отделя и се прецежда през марля. Бистрата настойка се използва за приготвяне на ликьор Роза по схемата, посочена в асортиментната структура.

Билков екстракт

Приготвя се от билкова смес, съставена от домакина. *За ориентация ще посоча смес, която се използва при производството на Троянска билкова ракия (вж. стр. 12).* Количествата са в грамове.



В домашни условия е трудно да се съберат толкова много и разнообразни билки, а това не е и необходимо, защото посочената смес се отнася за Троянска билкова ракия, рецептата на която вероятно е патентована. Всеки, който желае да си приготви билков ликьор по свой вкус, може да промени не само броя и вида на билките, но и количеството им. Посочените билки и количества са примерни.

Определеното количество билкова смес се запарва с вряла вода в количество 7,5 л. вода за 1 кг. билкова смес. В домашни условия може да се използва емайлирана тенджера с плътно затварящ капак.

Отмереното количество билки се поставя в тенджерата. Въз основа на него се изчислява необходимото количество вода, която се загрява до кипване, и с нея се залива билковата смес. Разбърква се интензивно, поставя се капакът и се оставя да изстине. След това към студената смес се прибавя ректифициран спирт в количество, равно на прибавената вода. Екстрахираното продължава 8÷10 дни при всекидневно двукратно разбъркване. В последните 1÷2 дни сместа не се разбърква. Оставя се в покой. Течността се отделя и филтрира. Остатъкът се залива с 47-% водно-алкохолна смес в съотношение 1:5 (1 кг. билкова смес се залива с 5 л. водно-алкохолна смес). Тя се получава, като се смесят по равни количества спирт и вода. Екстрахирането продължава 4÷5 дни при двукратно всекидневно разбъркване. Сместа се оставя 1÷2 дни в покой и бистрата част се декантира. Получените екстракти от първото и второто декантиране се смесват и по възможност се филтрират (прецеждат). Бистрият екстракт е готов за ползване. От 1 кг. билкова смес се получават около 18 л. билков екстракт.

В домашни условия може да се работи с малки количества билки, които се изчисляват в зависимост от количеството на ликьора, който искаме да получим, като се знае, че за 10 л. ликьор е необходим около 0,5 л. билков екстракт.

Настойка от зелен орех

Зелените орехчета се нарязват на четири части и се поставят в подходящ съд (емайлирана кофа, тенджера или стъклен буркан). Заливат се с 60 -% водно-алкохолна смес в съотношение 1:1 (1 кг. орехчета се залива с 1 л. водно-алкохолна смес). Водно-алкохолната смес се получава, като се смесят 10 части спирт с 6 части вода. Екстрахирането продължава около 20 дни при трикратно всекидневно разбъркване. След последното разбъркване в края на срока сместа се оставя за 2÷3 дни в покой за избистряне. Бистрият екстракт се декантира и се прецежда през марля. Оставя се да отлежи в добре запушен съд в продължение на 25÷30 дни, след което отново се декантира. Бистрата настойка е готова за ползване. Съхранява се в плътно запушени стъклени бутилки.



Приготвяне на захарен сироп

При производството на ликьори се използва захарен сироп с концентрация 75÷100 %. Той се подготвя по два начина: топъл и студен.

Топъл начин

За приготвянето на 10 л. захарен сироп с концентрация 75 % се постъпва по следния начин. В емайлирана тенджера се внасят 8 кг. захар, която се залива с 6 литра вода. Разбърква се, за да се разтвори, и се загрява на умерен огън (котлон) до завиране. Прибавят се 6÷7 гр. винена или лимонена киселина (лимонтузу). Това се прави, за да се разгради захарозата до левулоза и глюкоза, което предотвратява образуването на кристали в ликьора. След внасянето на киселината разтворът се вари още 7÷8 минути. През това време с перфорирана лъжица се обира и отстранява образувалата се на повърхността пяна. По-продължително загряване не е необходимо, защото води до ожълтяване на сиропа, което не е желателно. Горещият сироп се прецежда внимателно през марля или тензух и се оставя да изстине. Охладеният сироп се налива в бутилки за съхранение. Преди затварянето в бутилките се добавят по 1-2 супени лъжици спирт. Затварят се и се съхраняват прави в хладно помещение.

Студен начин

За 10 л. сироп в емайлиран или пластмасов съд се внасят 7,5 кг. захар. Заливат се с 5 л. вода и се бърка до пълно разтваряне. Готовият сироп се прецежда през марля и се налива в бутилки. Преди затварянето се прибавят по 1-2 супени лъжици чист спирт. Запушват се и се съхраняват прави в хладно помещение. Трябва да се има предвид, че приготвеният по топъл начин сироп е по-качествен.

Топъл начин за 2 литра

В емайлирана тенджера се поставят 1,6 кг. захар. Заливат се с 1,1 л. вода и се бърка до разтваряне на захарта. Загрява се на умерен огън (котлон) до завиране. Върху врящия сироп се поръсва малко студена вода и с перфорирана лъжица се обира и отстранява образувалата се пяна. Прибавят се 2 гр. винена или лимонена киселина и варенето продължава още 5÷6 минути. След това горещият сироп се прецежда през марля или тензух и се оставя да изстине. Бистрият охладен сироп се налива в бутилки за съхранение до ползване. Преди затапване в бутилките се прибавят по 1-2 супени лъжици чист спирт. Бутилките се съхраняват прави.

Приготвяне на карамел

Карамелът се използва за оцветяване на подсладени спиртни напитки, вермут и др. Представлява гъста течност с черно-кафяв цвят, характерен карамелен мирис и горчив вкус.

В отделните учебници и ръководства са описани различни начини за неговото приготвяне. Тук ще посочим само един от тях, който може сравнително лесно да се приложи в домашни условия. Производството на карамел изисква спазването на редица изисквания, от които зависи неговото качество.

Карамелът се приготвя по следния начин: в меден (бакърен), калайдисан или емайлиран съд с обем около 4÷5 л. се поставят 2 кг. захар, която се залива с 1,5 л. вода. Загрява се на умерен огън при постоянно, бъркане с дървена бъркалка. Загряването и бъркането продължават до получаването на гъста кафяво-черна маса, която започва да пуши с парлив дим. Тогава в него се добавят около 100÷150 мл. гореща вода. Загряването продължава до разтопяване на втвърдената маса, ако се получи такава. След това съдът се отстранява от огъня и се оставя за охлаждане. Така приготвеният карамел е готов за ползване. Съхранява се в стъклени бутилки, наредени прави в хладно помещение.

Качеството на карамела се преценява по силата на оцветяването и дава ли утайка при разтваряне в 60-% водно-алкохолна смес. *Качественият карамел не дава утайка.*



Асортиментна структура на естествени плодови ликьори

При производството на естествени плодови ликьори се използват т. нар. купажни съдове. Поради малките количества, които се приготвят в домашни условия, за купажен съд може да послужи емайлирана тенджера или кофа, маркирани до обем 10 л.

Редът, по който става купажирането (смесването) на основните материали, оказва влияние върху качеството и стабилността на ликьорите. Това изисква стриктно спазване на определена последователност при внасяне на отделните компоненти.



Първо, в купажен съд се внася приготвеният полуфабрикат (плодов екстракт, спиртован плодов сок или на- стойка), измерен в литри. При непрекъснато разбъркване в него се добавят последователно по-голяма част от необходимото количество вода, след нея захарният сироп и след него на тънка струя при непрекъснато бъркане определеното количество чист ректифициран спирт. Накрая се добавя вода до определения обем. Разбърква се добре за хомогенизиране и се налива в съд за отлежаване в продължение на 1 до 3 месеца.

При съставяне на купажа особено важно е захарният сироп да се внася преди спирта, тъй като в противен случай част от сиропа може да остане неразтворен, което затруднява избистрянето на ликьора. От значение е също и температурата в помещението, където се приготвя купажът, а също и температурата на материалите (компонентите), които се смесват. Най-добре е смесването да етапа при температура 20 °C. При по-висока температура се получават фири на алкохол и ароматни вещества от изпарение.

Ликьор Вишня

За приготвяне на 10 л. ликьор с алкохолно съдържание около 28° и захарност 30 % се влагат следните материали:

- *Вишнев екстракт с алкохол 44°* - ***4,0 л.***
- *Захарен сироп с концентрация 75 %* - ***4,0 л.***
- *Спирт 96°* - ***1,1 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***

Ликьор Малина

За приготвяне на 10 л ликьор с алкохолно съдържание около 28° и захарност 30 % се ползват следните количества от компонентите:

- *Малинов екстракт с алкохол 44°* - ***4,0 л.***
- *Захарен сироп с концентрация 75 %* - ***4,0 л.***
- *Спирт 96°* - ***1,1 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***

Ликьор Кайсия

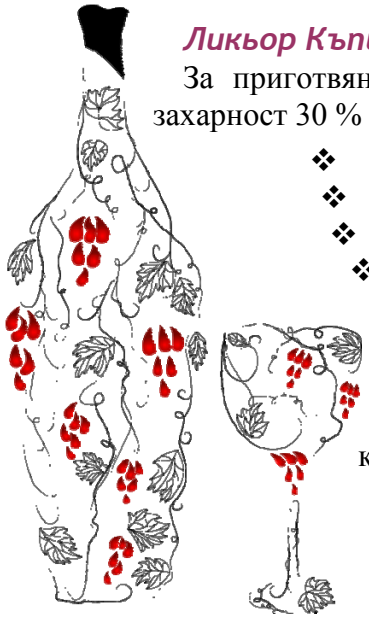
За приготвяне на 10 л. ликьор с алкохолно съдържание около 28° и захарност 30 % се ползват следните количества от компонентите:

- *Кайсиев екстракт с алкохол 56°* - ***3,5 л.***
- *Захарен сироп с концентрация 75 %* - ***4,0 л***.
- *Спирт 96°* - ***1,0 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***

Ликьор Касис

За приготвяне на 10 л. ликьор с алкохолно съдържа ние около 28° и захарност 30 % се ползват следните количества от компонентите:

- *Касисов екстракт с алкохол 44°* - ***4,0 л.***
- *Захарен сироп с концентрация 75 %* - ***4,0 л.***
- *Спирт 96°* - ***1,1 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***



Ликьор Къпина

За приготвяне на 10 л ликьор с алкохолно съдържа ние около 28° и захарност 30 % се ползват следните ко личества от компонентите:

- *Къпинова настойка с алкохол 44°* - ***4,0 л.***
- *Захарен сироп с концентрация 75 %* - ***4,0 л.***
- *Спирт 96°* - ***1,1 л***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***

Ликьор Ягода

За приготвяне на 10 л. ликьор с алкохолно съдържа ние около 28° и захарност 30 % се ползват следните количества от компонентите:

- *Ягодов екстракт с алкохол 44°* - ***4,0 л.***
- *Захарен сироп с концентрация 75 %* - ***4,0 л.***
- *Спирт 96°* - ***1,1 л***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***

Ликьор Роза

За приготвяне на 10 л. ликьор с алкохолно съдържа ние около 28° и захарност 30 % се ползват следните количества от компонентите:

- *Розова настойка с алкохол 25°* - ***4,5 л.***
- *Захарен сироп с концентрация 75 %* - ***4,0 л.***
- *Спирт 96°* - ***1,7 л.***

Билков ликьор

За приготвяне на 10 л. ликьор с алкохолно съдържа ние около 28° и захарност 30 % се ползват следните количества от компонентите:

- *Билков екстракт с алкохол 45°* - ***0,4 л.***
- *Настойка от орех с алкохол 50°* - ***50 мл.***
- *Розова настойка с алкохол 25°* - ***10 мл.***
- *Захарен сироп с концентрация 75 %* - ***3,4 л.***
- *Спирт 96°* - ***2,65 л.***
- *Лимонена киселина 10-% разтвор* - ***50 мл.***
- *Ванилия 10-% разтвор* - ***5 мл.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***

Изкуствени плодови ликьори

Изкуствените плодови ликьори се произвеждат от следните материали: *спирт, захар, различни видове есенции, синтетични оцветители (бои) и карамел.* Естеството на есенциите определя тяхното наименование. Смесването на отделните съставки става по определен ред в емайлиран съд (кофа или тенджера), маркирани до обем 10 л. При купажирането (смесването) се спазва следната последователност. Първо, в съда се налива спиртът. В него се разтваря есенцията. След това се внася по-голяма част от водата, за да се разреди спиртът. **Захарният сироп не бива да се внася в не разреден спирт, защото има опасност от образуване на кристали, конто впоследствие трудно се разтварят.** Внася се захарният сироп и се допълва с вода до обем 10 л. (мярката, до която е маркиран съдът). Разбърква се енергично за хомогенизиране на всички съставки. Последен се внася оцветителят, предварително разтворен в малко вода. **Внасянето става на малки порции, като след всяка се разбърква до получаването на желания цвят по еталон (ако има такъв).**



Готовият ликьор се прехвърля в стъклен съд за отлежаване поне 1 месец за пълно хармонизиране на вкуса, след което се налива в бутилки.

Всички изкуствени ликьори се приготвят по една и съща разходна норма. Разликата е само в използваната есенция и в оцветяването. Ликьорите се произвеждат в кондиция с алкохолно съдържание 26° и захарно съдържание 30 %.

Асортиментна структура на изкуствените ликьори - за обем 10 л.

Компонентите са изброени по реда на тяхното внасяне

Ликьор Златна праскова

- *Спирт 96° -* ***2,7 л.***
- *Есенция от праскова -* ***5 мл.***
- *Вода -* ***2 л.***
- *Захарен сироп 75 % -* ***4,0 л.***
- *Вода до обем -* ***10 л.***
- *Боя жълта -* ***до светложълто оцветяване.***

Ликьор Вишня

- *Спирт 96° -* ***2,7 л.***
- *Есенция от вишня -* ***5 мл.***
- *Вода -* ***2 л.***
- *Захарен сироп 75 % -* ***4,0 л.***
- *Вода -* ***до обем 10 л.***
- *Боя червена -* ***до червено оцветяване.***

Ликьор Ягода

- *Спирт 96° -* ***2,7 л.***
- *Есенция ягода -* ***5 мл.***
- *Вода -* ***2л.***
- *Захарен сироп 75 % -* ***4,0 л.***
- *Вода -* ***до обем 10 л.***
- *Боя червена -* ***до розово оцветяване.***

Ликьор Малина

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Есенция малина* - ***5 мл.***
- *Вода* - ***2 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***
- *Боя червена* - ***до малинов цвят.***



Ликьор Касис

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Есенция касис* - ***5 мл.***
- *Вода – **2 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***
- *Боя червена* - ***до тъмночервено оцветяване.***

Ликьор Кайсия

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Есенция кайсия* - ***5 мл.***
- *Вода – **2 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Вода до обем* - ***10 л.***
- *Боя жълта* - ***до светложълто оцветяване.***

Ликьор Къпина

- *Спирт 96°* - 2,7 л.
- *Есенция къпина* - ***5 мл.***
- *Вода* - ***2 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Вода до обем* - ***10 л.***
- *Боя червена* - ***до тъмночервено оцветяване.***

Ликьор Роза

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Есенция роза* - ***5 мл.***
- *Вода – **2 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***
- *Боя червена* - ***до светлочервено оцветяване.***

Ликьор Кюрасо

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Есенция кюрасо* - ***5 мл.***
- *Вода* - ***2 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***
- *Боя жълта и червена (приготвя се предварително)* - ***до оранжево червено оцветяване.***

Ликьор Какао

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Есенция какао* - ***5 мл.***
- *Вода* - ***2 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***
- *Боя карамел* - ***до тъмнокафяво оцветяване.***



Шоколадов ликьор

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Шоколадова есенция* – ***5 мл.***
- *Вода* – ***2 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***
- *Боя карамел* - ***до тъмнокафяво оцветяване.***



Лимонов ликьор

- *Спирт 96°* - ***2,7 л.***
- *Захарен сироп 75 %* - ***4,0 л.***
- *Лимонова есенция* – ***5 мл.***
- *Вода* - ***до обем 10 л.***
- *Боя жълта* - ***до лимонено жълто оцветяване.***

Отлежаване и бутилиране на ликьорите

Прясно приготвените ликьори не са готови за консумация и наливане в бутилки. За подобряване вкуса и бистротата те се нуждаят от отлежаване и филтриране. При отлежаването, което продължава 2÷3 месеца, в ликьорите протичат химични и физикохимични процеси, в резултат на които се подобрява бистротата и се повишават вкусовите им качества. При отлежаването е възможно и появяване на утайка, причина за която могат да бъдат водата, киселините и карамелът. В такива случаи бистрата част се декантира.

След изтичане на определения за отлежаване срок ликьорите се наливат в бутилки. **Бутилират се само бистри ликьори.** Ако ликьорът оналесцира или мътнее, пре ди наливането в бутилки трябва да се прецеди през два пласта тензух. В домашни условия това се постига, като се използва торба филтър, както е посочено в общите положения за плодовите вина, без използване на кизелгур.

За бутилиране могат да се използват стъклени бутилки от безалкохолни напитки, също така подходящи са и бутилки от вино, гърлата на които са пригодени за затваряне с метални капачки (кроненкорки). За бутилиране могат да се използват и стъклени бутилки с винтови капачки, но не се препоръчва ползването на пластмасови бутилки, тъй като няма гаранция за тяхната безвредност. Възможно е под дейс твието на алкохола и киселините да се получат вещества, вредни за човешкия организъм.

При пълнене на бутилките се оставя въздушна камера от 10÷15 мл. Пълните бутилки се затапват и се проверяват за теч, като се поставят в легнало положение. Бутилките, показали теч (капки около гърлото), се отварят и отново се затапват с друга капачка.

За затапване с успех могат да се използват кроненкорки втора употреба, стига да не са деформирани и да са със запазен уплътнител. Добре затапените бутилки се нареждат прави в помещения с температура 15÷20 °C за съхранение. Ако в някои бутилки се появи утайка по време на съхранението, преди използване бистрата част се декантира в чиста бутилка.



Производство на ликьори чрез директно ползване на плодовете

В домашни условия плодови ликьори се приготвят чрез директно ползване на плодовете.

Вишнов ликьор



Произвежда се от следните продукти: 3 кг. вишни, 1,5 кг захар, 0,7 л. чист спирт или 1,5 л. ракия с алкохолно съдържание 45°. Преди използване на ракията е желателно тя да се обработи с активни въглища (виж общите положения).

За сиропа са необходими 0,7 кг. захар и 1 чаена чаша вода.

Вишните се измиват и се почистват от дръжките. Поставят се в сгъклен буркан. Не бива да заемат повече от 2/3 от обема му. При пълненето се внася и захарта, като се оставя и за плътно покриване отгоре. Отворът на буркана се покрива с чист памучен плат, който се завързва. Буркантът се оставя на хладно място за 20÷30 дни. След това образувалият се сок се отделя чрез отцеждане. Филтрира се и се смесва със спирта (ракията).

Захарният сироп се приготвя, като определеното количество захар се разтвори в посочения обем вода и се кипва, след което се оставя да изстине. Студеният захарен сироп се прибавя към спиртования сок. Сместа се разбърква добре и се оставя в добре запушен стъклен съд за отлежаване и хомогенизиране, което продължава 1 месец. Ако през време на отлежаването се е появила утайка, бистрата част се декантира и налива в чисти бутилки. Ликьорът е готов за консумация.

Вишновка

Приготвя се от равни количества плод и захар. Отмерват се 1 кг. измити и почистени от дръжките вишни и се поставят в 3-литрова дамаджана. Върху тях се изсипва 1 кг. захар. Дамаджаната се запушва с памучен тампон и се държи на слънчево място в продължение на 2÷3 седмици. След това се премества в стая с постоянна температура 20 °C за протичане на тиха алкохолна ферментация. След 3÷4 седмици вишновката се отцежда и налива в бутилки, които се поставят в хладно помещение за избистряне. Бистрата част се декантира и може да се консумира.

Вишновка силна (I вид)

Продукти за една доза: 1 кг. вишни, 1 л. гроздова ракия 40° или водка, 100 мл. ром, 1 пакетче канела, 2 пакетчета ванилия, 2 чаени чаши захар.

Измитите и почистени от дръжките и костилките плодове се претриват през сито и се влагат в 3-литрова дамаджана. Прибавят се счуканите костилки и другите съставки без захарта. Дамаджаната се поставя в помещение с постоянна температура около 20 °C. Един път на ден се разклаща. След 2 седмици течната фаза се прецежда през марля, а след това и през филтърна хартия при нужда. Към бистрата течност се прибавя захарта, предварително разтворена в 1÷1,5 чаена чаша гореща вода и се разбърква. Напитката се налива в бутилки и се оставя да престои десетина дни, след което е готова за консумация. Твърдият остатък се изхвърля.

Вишновка силна (II вид)

Приготвя се от следните продукти: 2,5 кг. вишни, 2 л. ракия 40°, 200 мл. ром, 1 пакетче канела, 2 пакетчета ванилия. Сиропът се приготвя от 0,8 кг. захар и 1 чаена чаша вода.

Вишните се измиват и очистват от опашките и костилките. Плодовете се смачкват, а костилките се натрошават. Насипват се в дамаджана до 3/4 от вместимостта. Прибавят се канелата, ванилията, ракията и ромът. Дамаджаната се запушва с тапа от памук и се държи на хладно място в продължение на 3 седмици, като всеки ден се разклаща. След изтичането на срока течността се прецежда и филтрира. Към нея бавно при постоянно разбъркване се прибавя на тънка струя горещият захарен сироп. Опитва се на вкус и ако е много силна, се прибавя 1 чаена чаша преварена вода.

Малинов ликьор

За приготвяне на една доза се използват следните продукти: 1 кг. малини, 2 чаени чаши захар, 1 л. водка или ракия 40°, 100 мл. ром.

Почистените плодове се смачкват леко, поставят се в емайлирана тенджера и се посипват със захарта. Оставят се за 24 часа, след което се прехвърлят в 3-литрова дамаджана и се заливат с водката и рома. Дамаджаната се запушва с тапа от памук и се оставя за 3 седмици в помещение с постоянна температура (килер, 18-20 °С), като от време на време се разклаща. След това се прецежда през гъста марля или тензух и ликьорът е готов за консумация. Налива се в бутилки и се съхранява в помещение със стайна температура.

Ликьор от ягоди



Продукти за една доза: 1 кг. ягоди, 2 чаени чаши захар, 1 л. водка и 100 мл. ром.

Почистените от дръжките и чашелистчетата плодове леко се смачкват и се поставят в емайлирана тенджера. Посипват се със захарта, похлупват се и се оставят за 24 часа. След това се прехвърлят в 3-литрова дамаджана и се заливат с водката и рома. Дамаджаната се запушва с памучна тапа и се оставя за 3 седмици в помещение с постоянна температура около 25 °С, като от време на време се разклаща. След това течността се прецежда през гъста марля. Бистрият ликьор е готов за консумация. Съхранява се в бутилки.

Ликьор от праскови

Продукти за една доза: 1,5 кг. праскови, 1,5 чаена чаша захар, 1 л. водка.

Плодовете се измиват, отделят се костилките и се смилат или се претриват през сито. Поставят се в дамаджана с обем 3 литра, прибавя се захарта и се заливат с водката. Дамаджаната се запушва с памучна тапа и се оставя в помещение с постоянна температура 20 °С за 3 седмици, като от време на време се разклаща. След това сместа се прецежда първо през цедка, а след това през гъста марля. Бистрият ликьор е готов за консумация. Налива се в бутилки за съхранение.

Ликьор от кайсии

Продукти за една доза: 1,5 кг кайсии, 1,5 чаена чаша захар, 1 л водка.
Плодовете се измиват, очистват се от костилките и се смилат или се претриват през сито.
Кашата се поставя в дамаджана с обем 3 литра, прибавя се захарта и се залива с водката. Дамаджаната се запушва с памучна тапа и се оставя в помещение с постоянна температура 20 °C за 3 седмици, като от време на време се разклаща. След това сместа се прецежда първо през цедка, а след това през гъста марля. Бистрият ликьор е готов за консумация. Налива се в бутилки, които се поставят в по-хладно помещение за съхранение.

Ликьор от кайсии - бистър



Продукти за една доза: 1 кг кайсии, 1 л водка, 1 кг. захар, 20 гр. глицерин, 1-3 капки бадемова есенция (от аптеката или от специалните магазини).
Плодовете се очистват от костилките и се нарязват на ситно. Поставят се в емайлирана тенджера и се смесват със захарта. Оставят се да престоят 24 часа, след което се прецеждат през тензух, без да се изстискват. Изцеденият от тях сок се смесва с водката и другите съставки - глицерина и бадемовата есенция. Сместа се налива в бутилки, които се запушват с памучни тапи и се оставят в помещение със стайна температура за хомогенизиране в продължение на 1-2 седмици. След това напитката е готова за консумация и се бутилира. Сервира се с парче лед и се пие със сламка.

Ликьор от касис

Продукти за една доза: 1 кг. зърна от касис, 4-5 зърна от карамфил, 1,5-2 чаени чаши захар, 1 л. водка.
Касисовите зърна се почистват и смачкват в емайлирана тенджера. Към тях се прибавят зърната от карамфил и водката. Размесват се добре и се наливат в 3-литрова дамаджана, която се запушва с памучна тапа и се оставя при умерена температура (около 18 °C) за един месец, като от време на време се разклаща за размесване. След изтичане на срока сместа се прецежда през марля и се изстисква. Получената течност се филтрира и се смесва със захарта, след разтварянето на която се налива в бутилки и се оставя да отлежи. По време на отлежаването често се разклаща. Колкото повече отлежава, толкова по-качествен става ликьорът.

Ликьор Кюрасо

Продукти за една доза: 400 мл. чист спирт или 1 л. водка, 1 чаена чаша вода, 1,5 чаена чаша захар, 20 мл. есенция кюрасо (от аптеката или специализираните магазини).
Захарта се разтваря в кипяща вода. Охлажда се и към нея се прибавя смесеният с есенцията спирт (водка). Разбърква се добре. Приготвеният ликьор се налива в бутилки и след 1 седмица отлежаване е готов за консумация.

rutracker.org
Международный женский день 8 марта

Портокалов ликьор

Необходими продукти: корите от 8 средно големи портокала, 0,5 л. водка или силна ракия 45° без аромат и 0,5 кг. захар.

Корите от портокалите, очистени от бялата част, се нарязват на дребно. Поставят се във висок буркан с широк отвор и се заливат с ракията (водката). След 3 седмици настойката се филтрира и се смесва със студен захарен сироп. Сиропът се приготвя, като захарта се разтвори в 1 чаена чаша вода и се кипи на слаб котлон 1÷2 минути. Прецежда се през марля.

Сместа от настойката и захарния сироп се налива в бутилки и се оставя да отлежи поне 1 месец. Колкото по-дълго отлежава, толкова вкусовите му качества се подобряват.

Портокалка

Необходими продукти: корите от 7-8 портокала, 0,5 л. силна ракия 45° по възможност без аромат, 2 л. бяло вино, 0,500 кг. захар.

Корите се очистват от бялата част, нарязват се на парчета и се поставят във висок буркан с широк отвор. Заливат се с ракията. След 2 седмици настойката се отцежда, филтрира се и се смесва с виното, в което е разтворена захарта. Напитката се разбърква добре и се налива в бутилки. След 1 седмица е готова за консумация. Поднася се като аперитив.



Ликьорно вино тип портвайн

Приготвя се от следните продукти: 2 л. мискетово вино (от Мискет червен или Мускат отонел), 0,5 л. гроздова ракия или водка, 5-6 портокала и 0,5 кг. захар.

Кората от 3-4 портокала се настъргва на ренде и се поставя в емайлиран съд. Бялата част на кората се обелва и се изхвърля. Резенките от 1-2 портокала се нарязват на кубчета и се прибавят към настърганата кора. Заливат се с ракията или водката и се оставят 2 седмици при температура около 15 °C. След това настойката от портокалите се отделя. Твърдата част се пресова (изстисква). Получената течност се смесва с отцедената настойка. Една част от виното се загрява и в него се разтваря захарта. Смесват се виното с настойката, размесват се добре и се прецеждат през двойна марля. Бистрото вино се налива в бутилки и се оставя в хладилник за 7 дни. След това ликьорното вино е готово за консумация.



Горещи напитки с плодови сокове

Горещите напитки са особено подходящи за студените зимни дни и за мрачните, мъгливи и дъждовни вечери. Тези напитки са много популярни в северните страни - Великобритания, скандинавските страни и др.

У нас те не са познати с изключение на греяната ракия и препоръчваното при някои простудни заболявания горещо вино. Това съвсем не означава, че те нямат бъдеще и за нашата страна.

Горещите напитки са подходящи както за семейни, така и за обществени тържества. За да ги популяризираме, ще посочим само някои от тях, които биха намерили място у нас.

Греяни вина

Греяните вина се приготвят лесно, но не трябва да се допуска виното да заври, защото губи ароматичните си и вкусови качества. *Виното се загрява дотогава, докато започне да изчезва бялата пяна на повърхността вследствие на загряването.*



Виното се загрява в огнеупорни стъклени съдове, емайлирани тенджери или чайници, но не и в метални съдове. *Греяните вина се сервират в т. нар. пуншови чаши. Това са ниски стъклени чаши, поставени в метални кошнички с дръжки. Преди наливане на виното чашите се затоплят предварително.* Независимо от това, за да се избегнат спуквания, в чашите се поставят лъжички, по които се налива виното. Греяните вина са толкова по- вкусни, колкото по-горещи се консумират.

Бяло греяно вино

Рецепта за двама. *Приготвя се от следните продукти:* *200 мл. бяло вино, 20 мл. ликьор Мараскин, 60 мл. портокалов сироп.*

В чайник или тенджера се наливат виното и сиропът и се загрява до завиране. Налива се в пуншови чаши, след което се добавя ликьорът. Сервира се горещо.

Червено греяно вино

Рецепта за двама. *Приготвя се от следните продукти:* *250 мл. червено вино, 4 бучки захар или 2 средно големи супени лъжици ситна захар, 2 зрънца карамфил, 1 късче канелена кора, 1 парче лимонова кора.*

В чайник или тенджера се налива виното. Прибавят се захарта, карамфилът, канелата и лимоновата кора. Загрява се силно, без обаче да заври. Налива се в чаши за пунш и се сервира горещо.

Ананасово греяно вино

Рецепта за двама. *Приготвя се от следните продукти:* *200 мл. бяло вино 20 мл. ликьор Мараскин, 20 мл. лимонов сироп, 40 мл. сок от ананас или ликьор "Ананас".*

В чайник или тенджера се налива виното. Прибавят се сиропът и сокът от ананас. Загрява се силно, до завиране. Налива се в чаши за пунш. Добавя се ликьорът и се сервира горещо.

Когато се използва ликьор Ананас, той не се прибавя при загряването. Ликьорите Ананас и Мараскин се прибавят в горещото вино и тогава се сервира.

Греяно вино с ром

Рецепта за двама. ***Приготвя се от следните продукти:*** *150 мл. червено вино, 40 мл. ром, 20 мл. ванилов ликьор и 30 мл. захарен сироп.*

В чайник или тенджера се наливат виното и сиропът и се загрява силно до завиране. Налива се в чаши за пунш, предварително затоплени. Прибавят се ликьорът и ромът и се сервира горещо.

Греяно вино с водка

Рецепта за двама. ***Приготвя се от следните продукти:*** *200 мл. червено вино, 20 мл. водка, 20 мл. захарен сироп, 20 мл. сок от боровинки.*

В чайник или тенджера се налива виното. Прибавят се сиропът и сокът от боровинки. Загрява се до завиране. Налива се в чаши за пунш, добавя се водката и се сервира горещо.

Греяно вино

Рецепта за шестима. ***Приготвя се от следните продукти:*** *1 бутилка червено вино "Каберне", 120 гр. захар, кора от 1 лимон, без бялото месо, 1 парче канелена кора, 2 зърна карамфил, 6 резенчета лимон, очистен от кората и бялото месо.*

В малка тенджера се поставят захарта, лимоновата кора, канелата и карамфилът. Налива се виното и се Загрява до кипване. В момента на кипването се сваля от нагревателя и се налива в пуншови чаши, предварително затоплени и с поставени лъжички в тях. Гарнира се с по 1 резенче лимон и се сервира горещо.

Греяна ракия

Пиенето на греяна ракия през зимата е традиция за нашия народ. Независимо от това в специалната литература липсват рецепти за нейното приготвяне. Ето защо в отделните райони на страната съществуват различни нюанси в начина на приготвянето. Основно изискване е греяната ракия да не бъде с много висок алкохолен градус. Предназначената за греене ракия трябва да бъде с алкохолно съдържание 38÷40°. По отношение на захарното съдържание няма установени норми. Захарността по-скоро е въпрос на вкус. Липсва и еталон за цвета. В някои райони вместо захар за подслаждане използват пчелен мед. Обратно, в други за придаване на по-остър вкус на ракията в нея се добавя чер пипер или стрити на едро сухи люти чушки.





Като примерна за ориентация ще посочим следната рецепта за греене на 1 л. ракия.

В емайлирана тенджера или чайник се сипват 2 чаени лъжички захар. Тенджерата (чайникът) се поставя на печка (котлон) и се загрява. В началото захарта се разтопява в светложълта гъста течност. С продължаване на загряването тя започва да кипи и променя цвета си в кафяв. Когато пяната получи тъмнокафяво оцветяване с черни нюанси, се залива с 40÷50 мл. вода за разтваряне на карамела, който е трудно разтворим във водно-алкохолна смес, каквато е ракията. След това се налива ракията и се внасят 5-6 супени лъжици захар. С дървена лъжица се бърка до разтваряне на захарта. По време на загряването съдът може да се покрие с капак, но загряването трябва да се следи. Когато ракията заври, тенджерата или чайникът се отстраняват и се налива в термоустойчив съд, изработен от керамика или порцелан. Много подходящи са термосите, в които ракията се запазва гореща дълго време.

Горещата ракия се сервира в термоустойчиви чаши от керамика или порцелан. Може да се използват и стъклени, като първо се налее малко количество за темпериране и след това се допълват.

Плодови вина

Характерно за плодовите вина е, че те носят имената на плодовете, от които са произведени - ябълково вино, шипково вино, малиново вино и т. н. В някои страни те имат специфични наименования. Така например ябълковото вино се нарича сидър, крушовото - соаре, и т.н. *Плодовите вина се отличават с хармоничен вкус и приятен аромат, специфичен за плода, от който са произведени.*



В зависимост от химическия състав плодовите вина са сухи (без захар), полусухи, полусладки, сладки и десертни. На таблица 2 са посочени данни за химическия състав на отделните типове вина.

Таблица 2

За химическия състав на отделните типове плодови вина

№ по ред	Тип вино	Алкохол в об. %	Захар в%	Титруема киселинност, г/л
1.	Сухи	10÷12	без	6÷8
2.	Полусухи	14÷16	2÷4	6÷10
3.	Полусладки	14÷16	6÷8	6÷12
4.	Сладки	14÷16	9÷12	10÷13
5.	Десертни	14÷18	16÷20	10÷13

Общи положения

Бране и транспорт. За производството на вина, ракии и ликьори плодовете трябва да се берат в пълна (технологична) зрялост, при която са натрупали оптимално количество захар и ароматни вещества. Недоузрелите плодове са с по-ниска захарност. При преработката дават по-нисък рандеман сок, с по-малко захар, екстрактни и ароматни вещества. Киселините в тях са повече. Презрелите плодове съдържат повече разтворим пектин, който повишава плътността на сока и затруднява отделянето му от твърдите части. Заедно с това се задържа избистрянето на виното. Повредените и загнили плодове са носители на инфекции. Ето защо при плодобера се прави грижлив подбор, като зашилите, зелените, презрелите, механично повредените и силно замърсените се отстраняват.

В зависимост от вида на плодовете транспортирането става в дървени или пластмасови касетки или каси, като се вземат мерки за предпазване от замърсяване и смачкване.

rutracker.org 1941 - 1945 9 мая - День Победы!

Приемане и преработка на плодовете. Доставката трябва да стане в деня на брането, а преработката веднага след приемането. При забавяне в тях протичат ензимни процеси, в резултат на които пектиновите вещества се разграждат, освобождават се етерични масла, а пигментите, захарите, органичните киселини и дъбилните вещества се окисляват. Всичко това води до дълбоки промени в състава, което се отразява негативно върху качеството на вината, ракиите и ликьорите. Освен това микрофлората на пресните плодове е богата на гъби, плесени, бактерии, дрожди и други микроорганизми, дейността на които води до бързо повреждане и образуване на вещества (декстрини), които затрудняват бистренето на соковете и вината. Ето защо пресните плодове трябва да се преработват веднага.

Преди преработката плодовете, които позволяват, се измиват, тъй като една част от тях е замърсена с прах, песъчинки и кал. Наред с това но повърхността им се задържат остатъци от препаратите, използвани в борбата с гъбните болести и насекомите. Всички те имат карантинен срок, който стриктно трябва да се спазва.



Измиването става с течаща питейна вода или на воден душ. Не бива да се забравя, че при измиването се отстраняват дрождите и спорите, което ще затрудни ферментационния процес. В домашни условия алкохолната ферментация протича спонтанно от дрождите, които се намират по плодовете. Това налага да се берат само здрави и чисти плодове, които могат да се преработят без миене. Малините, къпините, ягодите и касисът не се мият, защото има опасност от изтичане на сок.

Преработката на плодовете се изразява в надробяване на дребни парчета. По този начин клетъчните стени се разрушават и сокът се отделя по-бързо. Раздробяването на плодовете от различните овощни видове се извършва по различен начин и до различна степен. Плодовете с по-плътен строеж, каквито са ябълките и дюлите, се надробяват на частици с големина от 2 до 5 мм.

Плодовете с по-мека консистенция като праскови, кайсии и др. се надробяват на парчета с големина от 6 до 8 мм. Сливите и ягодите не бива да се надробяват фино, защото се получава пюре образна маса, която затруднява сокоотделянето.

Семковите плодове се надробяват със специални чукови плодомелачки, а костилковите с валцови мелачки (фулопомпи), при които костилките се отделят посредством въртящ се перфориран барабан. Надробяването на плодовете и отстраняването на костилките в. домашни условия става ръчно.

Плодовете на ягодоплодните видове (малини, къпини и ягоди) се преработват, като се смачкват с обикновените винарски гроздомелачки, задвижвани на ръка (фиг. 1).



Фиг. 1. Ръчна гроздомелачка

Извличане на сока. *С предварителната обработка на плодовете се цели получаването на максимално количество сок с високо качество.* Добивът на сок не зависи само от вида на плода и технологичната зрялост, но и от състава на клетъчния сок, от пропускливостта на клетъчната мембрана и от начина на обработка на суровината. Съдържанието на пектин и качественото му състояние също влияе на сокоотделянето. При плодовете, които съдържат малки количества пектин, каквито са вишните, и при плодовете, при които пектинът е във формата на неразтворим протопектин (ябълки), сокът се отделя по-лесно и по-пълно. Плодовете, богати на разтворим пектин (сливи, кайсии, трънкосливи, касис, дренки и дюли), отделят малко сок. Освен това полученият от тях сок с изключение на касисовия е мътен и не се поддава на филтриране (прецеждане). *При преработката на плодовете не бива да се ръководим само от количеството, но и от качеството на получения сок.*

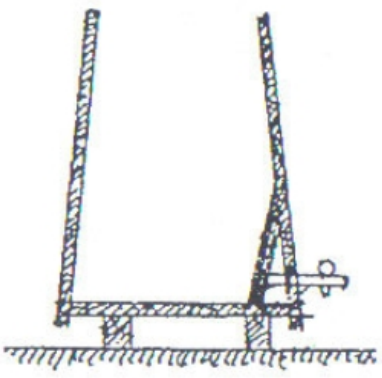


За да се ускори отделянето на сока и повиши рандеманът, надробените плодове се подлагат на различни обработки като третиране с ензимни препарати, загряване или предварителна ферментация.

При третирането с пектологични ензимни препарати ензимите разграждат пектина, което улеснява отделянето на сока. Количеството на ензимния препарат зависи от неговата активност, действителната киселинност (pH) на материала и температурата на средата. Всяка фирма, която произвежда ензимни препарати, посочва в сертификата активността, дозите, pH, температурата и продължителността на действие. Поради малкото количество плодове за преработка в домашни условия не са целесъобразни доставката и използването на ензимни препарати.

Загряването на материала (надробени плодове) цели умъртвяване на клетките, което също улеснява отделянето на сока. Практически загряването се осъществява, като кашата се залее с вода и се подложи на загряване. Този начин не е универсален и не може да се приложи при всички видове плодове. Конкретно ще го разглеждаме технологичните схеми (рецепти) за отделните вина.

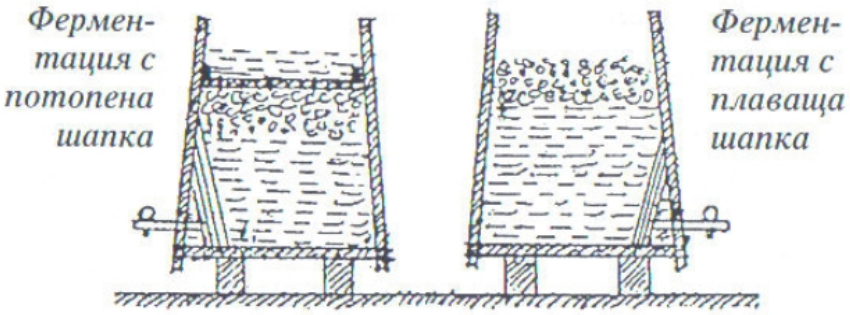
Най-лесно приложима в домашни условия е практиката на предварителната ферментация. За целта надробените плодове се поставят в дрениран съд (каца)
(фиг. 2).



Фиг. 2. Дренаж със снопче от лозови пръчки

Внася се серниста киселина или калиев метабисулфид в количество, осигуряващо 5÷6 гр. серен диоксид на 100 кг. материал, т.е. 100÷120 мл. серниста киселина с концентрация 5 %. Изчакват се 2 часа и материалът се засява с активна дрождена закваска в количество 3÷4 процента от обема на материала.

Ферментацията може да протече с потопена или плаваща шапка (фиг. 3).



Фиг. 3

Когато се прилага плаваща шапка, задължително се разбърква и потопява в течната фаза 2-3 пъти на ден. Продължителността на предварителната алкохолна ферментация зависи от вида на плодовете и начина на преработката. При малините и ягодите, които сравнително лесно отдават сока, са достатъчни 1÷2 дни. За касиса са необходими 3 дни. *Краят на предварителната ферментация се установява, като се вземе в шепа малко каша и се изстиска. Ако кашата е достатъчно ферментирала, течността се отделя лесно. Когато кашата е плътна, слизеста и сокът се отделя трудно, ферментационният процес не е завършил. Освен от вида на плода продължителността на предварителната ферментация зависи още от температурата. За оптимална се приема температура 18÷22 °C. При по-ниска температура ферментационният процес протича по-бавно и продължава по-дълго време. Обратно, при по-висока температура той протича бързо и приключва за по-кратко време. Температурата по време на ферментацията не бива да превишава 28÷30 °C, защото затормозява функционирането на дрождите.*



След приключване на предварителната ферментация течността се отделя. Когато ферментацията е протекла в дрениран съд (каца), течността се оттака през канелата. Оцедените джибри леко се трамбоват и заливат с вода в количество 20÷30 на сто от обема на отделения сок при оцеждането. Преминавайки през джибрите, водата извлича останалата в тях течност, която също се оттака през канелата. Оцедените джибри се пресоват (изстискват) през тензух.

Когато количеството на материала (надробените плодове или джибри) след предварителната ферментация е малко, което е нормално в домашни условия, пресоването (изстискването) става на ръка. За целта надробените плодове (джибри) се прехвърлят в торба (чувал) от здрав памучен или ленен не много плътен плат и се изстискват с ръце. Трите фракции течност от първото отцеждане, от отцеждането след промивката с вода и от пресоването се смесват.

Взема се средна проба, на която с обикновен захаромер се определя захарното съдържание. Това е задължително, за да се определи количеството захар, необходимо за коригиране на захарното съдържание.

Корекция на захарното и киселинното съдържание

Ако приемем, че захарното съдържание на сока е 8 %, следва да се добавят още 9 %. Като се знае, че с внасянето на 1 кг захар в 100 л течност захарността се повишава с 1 процент, изчисляваме необходимото количество захар.

Пример. Получили сме 35 л. сок със захарно съдържание 8 %. Съставяме следното уравнение.

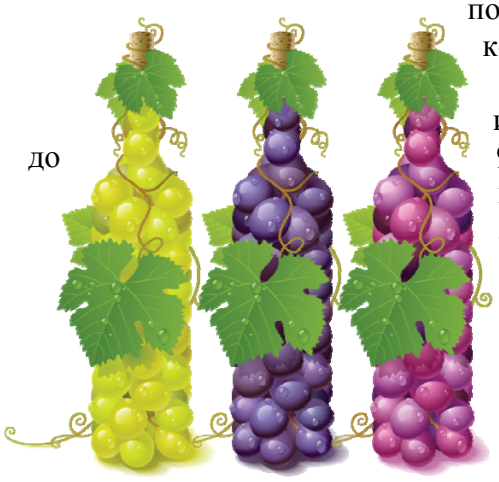
За 100 л. трябва да прибавим 9 кг. захар
за 35 л. - x кг. захар

Прилагаме просто тройно правило:

$$x = \frac{35 \times 9}{100} = \frac{315}{100} = 3{,}15 \text{ кг}$$

Следователно в 35 л. сок със захарност 8 на сто трябва да прибавим 3,15 кг. захар, за да повишим захарността на 17 процента. Понеже в домашни условия невинаги се разполага с кантар за отмерване на грамове, закръгляме количеството на 3,200 кг.

Освен коригиране на захарното съдържание, което е задължително с оглед получаване на вина с хармоничен вкус, се налага корекция и на киселината.



В случаите, когато титруемата киселинност на изходния материал (плодовете) е в границите на 7-8 до 9 гр. на литър, корекцията се изразява в добавяне на киселина за използваната вода. Това се постига, като за всеки литър вода се прибавя по 7÷8 гр. винена или лимонена киселина (лимонтузу).

Алкохолна ферментация

В зависимост от количеството на сока ферментацията може да се осъществи в дървени съдове (бурета, бъчви), в стъклени дамаджани или пластмасови бидони. Съдовете се нареждат в помещение с температура 20 °C. Отворите на съдовете се запушват с памучен тампон или торбичка с чист речен пясък.

За да се избегне преливане и замърсяване на съдовете и помещението с пяна от ферментиращата маса, съдовете не се пълнят до отвора. Оставя се празно пространство, като нивото на сока за ферментация бъде 10÷15 см. под отвора. След зареждането на съдовете е желателно да се внесе активна мая от селекционирани дрожди в количество 3-4 процента от обема на сока. Това е задължително в случаите, когато надробените плодове са измивани или загрявани, за да се отдели повече сок. Ако тази обработка не е приложена, ферментацията протича спонтанно от дрождите, преминали от плодовете в сока.

Сухи дрожди могат да се закупят от специални магазини или от винарски изби, които масово ги ползват. Дозата е 30 гр. за 100 кг. плодове. Преди ползване дрождите се реактивират, като определеното количество сухи дрожди се внася в хладка вода с температура 30÷35 °C за 20÷30 минути. Съотношението дрожди.вода е 1:10 (100 гр. дрожди се внасят в 1 л. хладка вода).

След това активираните дрожди се смесват с 8÷10 л. сок, който след добро разбъркване се внася в цялото количество. Размесва се чрез разбъркване (в сок) и чрез претакане (в плодова каша). Конкретно дозите и начинът за ползване са посочени в придружаващите пакета указания.



Най-достъпна за приложение в домашни условия е хлебната мая, която се предлага на пазара и всеки може да се снабди. Дозите на пакетираната хлебна мая варират от 60 до 80 гр. за 100 л. сок, респективно за 100 кг. плодова каша.

Определеното количество хлебна мая се размива в съотношение 1:10 (60 гр. мая се размива в 0,6 л. хладка вода). Изчаква се 10÷15 минути, след което получената суспензия се внася в кофа със сок. Разбърква се и се внася в цялото количество. Размесва се чрез разбъркване или чрез претакане.

Когато се използва хлебна мая, захарното съдържание на сока (кашата) не бива да бъде повече от 17÷18 %. Дрождите в хлебната мая не понасят високи дози алкохол и ако захарността е по-висока, има опасност ферментацията да не отиде докрай.

След приключване на ферментацията виното се отделя от утайката и се прехвърля в друг по-малък съд така, че да се напълни. Периодично се проверява нивото и ако е спаднало, се долива. Виното, което се използва за доливане, трябва да е от същото. То се съхранява в 3÷5 литров съд. За да не цветяса и да не вкисне, се сулфитира чрез внасяне на калиев метабисулфит или серниста киселина в количество, осигуряващо 100÷150 мг. серен диоксид на един литър. Това количество серен диоксид се съдържа в 200÷300 мг. калиев метабисулфит или в 20÷30 мл. серниста киселина.

Плодовите вина не се нуждаят от продължително съхранение. Те съзряват бързо и за кратко време развиват приятен вкус и букет и се консумират млади.

Бутилиране

Подходящи за тази цел са литровите стъклени бутилки от безалкохолни напитки и винените, гърлата на които са пригодени за затваряне с метални капачки (кронен-корки), използвани при затваряне на бира. За кратко време може да се ползват и пластмасови бутилки с винтови капачки.

Бутилките се пълнят с маркуч, като се оставя малка въздушна камера (около 10 мл.). След затапване бутилките се поставят в легнало положение, за да се провери херметичността на затапването. Бутилки с теч (поява на капки при капачката) се затварят отново с друга (или нова) капачка. Плътно затворените бутилки се нареждат в хоризонтално или вертикално положение в хладни помещения за съхранение. Бутилки, които са запушени с коркови тапи, задължително се нареждат в хоризонтално положение.

В бутилки се наливат само вина, в които ферментацията е отишла докрай и не съдържат остатъчна захар.

Сладките и десертните вина с алкохолно съдържание 14÷16 обемни процента и захарност 10÷20 процента могат спокойно да се наливат и съхраняват в стъклени бутилки. Те са биологично стабилни и в тях не е възможно да се възбуди вторична алкохолна ферментация.



Асортиментна структура на плодовите вина

Ябълково вино (сидър)

От плодовите вина най-разпространено е ябълковото вино.

Алкохолният градус варира от 10 до 11÷12°. Произвежда се от сортове със сочни и ароматни плодове. Най- подходящи за тази цел са всички видове *Ренети, Златна пармена, Зимна бананова* и други късни есенни и зимни сортове. Неузрелите плодове от по-късните сортове се оставят да лагеруват, за да дозреят. От дребните плодове се получават по-висококачествени вина, защото ароматните вещества се концентрират предимно в кората. Плодовете се почистват, измиват, нарязват (надробяват) и пресоват. Тези операции трябва да се осъществяват бързо, за да се предотврати потъмняването на сока и да се запази витамин С, който бързо се окислява. Това може да се постигне чрез своевременно сулфитиране с 5÷6 грама серен диоксид на 100 л. сок или на 100 кг. плодова каша.



Понеже захарността е сравнително ниска (7÷8 %), за получаване на вина с алкохолно съдържание около 10° сокът се подсилва със захар до 17÷18 %. Следователно на 10 л. сок трябва да се добави 1 кг. захар, предварително разтворена в определено количество сок. За предпочитане е захарта да се внесе на два пъти. Първата порция се внася преди алкохолната ферментация, а втората по време на бурната ферментация. За по-бързо и нормално протичане на ферментацията сокът се засява с мая от активни дрожди в количество 3÷4 на сто от обема на сока. Използва се хлебна мая, предварително размита в хладка вода (30 гр. мая в 0,5 л. вода за 30 л. сок).

Съдовете, в които протича ферментацията, се държат в помещение с температура около 20 °С. След приключване на ферментацията и естествено избистряне виното се отделя от утайката и се налива в чисти съдове, които се съхраняват в хладно помещение.

Ябълковото вино не се поддава на стареене. То се консумира младо. Особено приятни на вкус са вината непосредствено след алкохолната ферментация. Тогава те все още съдържат въглероден диоксид, който им придава приятна свежест и резливост.

Крушово вино (поаре)

Висококачествени вина се получават от сортовете с ароматни плодове. Понеже съотношението между захар, киселини и ароматни вещества в отделните сортове не е еднакво, добри резултати се получават, ако плодовете се преработват смесено или се прави купаж (смесване) на получения от тях сок преди ферментацията. Преработват се здрави, нормално узрели плодове. Според някои специалисти плодовете могат да се оставят 10÷15 дни за добиване на лагерна зрялост, при което захарността може да се повиши с 3 %. Тази практика може да се приложи само за плодове с по-твърда консистенция. С лагеруването не бива да се прекалява. При преработката презрелите плодове се отстраняват, защото сокът от тях се отделя много трудно.

Получената при надробяването маса веднага се пресова и полученият сок се сулфитира с 5÷6 гр. серен диоксид за 100 л. сок. За да се получи повече сок, надробената маса може да се остави от 24 до 48 часа за ферментиране, което улеснява отделянето на сока. За да се предотврати окисляването и промяната в цвета и аромата на сока, серният диоксид се внася в кашата.

Захарността в плодовете на крушите варира от 8 до 12 % и не е достатъчна за получаване на вина с алкохолно съдържание около 10°. Това налага допълнително внасяне на захар за повишаване на захарността до 17÷18 %. От технологична гледна точка най-добре е захарта да се внесе на два пъти, предварително разтворена в сок. Първата порция се внася преди или в началото на алкохолната ферментация, а втората по време на бурната ферментация. Количеството на захарта за коригиране на захарния процент е 8÷10 кг. за 100 л. сок. Понеже сокът на крушите е беден на азотни вещества, за нормалното протичане на ферментацията е необходимо внасянето по 2÷3 гр. амониев хлорид (нишадър) на 10 л. сок. За подобряване свежестта на виното се препоръчва в сока да се внесе по 200÷300 гр. винена или лимонена киселина и по 1÷2 гр. танин на 100 л. За протичане на ферментацията съдовете се поставят в помещения с температура 20 °C. След приключване на ферментацията и избистряне виното се отделя от утайката и се прехвърля в чисти съдове, поставени в хладно помещение. Съдът се долива редовно със здраво вино от същия тип (виж общите положения). Когато няма възможност за доливане, бистрото вино може да се налее в бутилки.

Вино от дюли



Дюлите имат силен и приятен аромат, който преминава във виното. За вино се избират добре узрелите и здрави плодове, които се оставят да отлежат 2 седмици. След това плодовете се надробяват, кашата се прехвърля в подходящ съд и се залива с вода. На

10 кг. каша се прибавят 5 л. вода и 2÷3 грама калиев метабисулфит или 10÷15 мл. серниста киселина. Съдът се покрива и се оставя за една седмица. През това време кашата се разбърква 2 пъти на ден. След изтичане на срока тя се пресова. Полученият сок се прехвърля в чист съд, в който ферментацията продължава. На всеки 10 л. сок се прибавя по 1÷2 кг. захар, предварително разтворена в сок. След около месец виното се избистря и може да се консумира и налива в бутилки.

Когато не се разполага с много дюли, може да се смеси една част сок от дюли с две части сок от ябълки. Получава се много вкусно и ароматно вино.

Вино от вишни

Вишновото вино е едно от най-приятните и хармонични плодови вина. От вишните се произвеждат както обикновени, така и десертни вина.

Преди преработката плодовете се почистват от дръжките. Смачкват се, но така, че да се натрошат само малка част от костилките, които придават на виното приятен бадемов вкус и аромат. Кашата се оставя да ферментира 2 денонощия, след което се пресова. Сокът не бива да престоява дълго време в кашата, защото има опасност виното да придобие горчивина и мирис на костилки. Останалите след пресоването твърди части се заливат с вода в количество, равно на количеството отделен сок. След 24 часа отново се пресоват. Сокът от двете пресовки се смесва. На всеки 10 л. от него се прибавят по 2 кг. захар, предварително разтворена в сок, заквасва се и се оставя да ферментира. Останалите манипулации са както при другите плодови вина.

Шипково вино

Плодовете за приготвяне на виното се берат в пълна зрялост, когато листата на храста започнат да жълтеят. Преди измиване се отстраняват дръжките и връхните части на плода чрез претриване с ръце. Преработката се извършва с гроздомелачка.

Плодовете трябва да се смачкат добре, за да се улесни пресоването и отделянето на сока. За да се ускори отделянето на сок, според някои специалисти шипките се кипят с вода, пропарват се с пара или се оставят на предварително за ферментиране. За да не се допусне оцетно вкисване но време на ферментацията, тя трябва да стане в закрити съдове. В такива случаи ползването на мая от активни дрожди е задължително. Полезно е в сока да се внесат 3 гр. кисел амониев фосфат или амониев хлорид на всеки 10 л.

4÷5 гр. серен диоксид на 100 л. сок. За освежаване на вкуса се препоръчва и внасяне на лимонена киселина.

За приготвяне на шипково вино съществуват много рецепти.

Рецепта I

Пет килограма свежи плодове се смачкват и прехвърлят в подходящ съд. Заливат се с 30 л. вода, в която предварително са разтворени 6 кг. захар. Внасят се и по 5÷6 гр. на литър лимонена киселина (лимонтузу). Размесва се добре и след 2 часа се засява с хлебна мая, предварително размита в хладка вода (50÷100 гр. мая в 1 л. вода). Съдът се оставя в помещение с температура 20 °C. През време на ферментацията сместа се разбърква по 2-3 пъти на ден. След приключване на ферментацията виното се избистря и се отделя от джибрите. Бистрото вино при нужда може да се филтрира преди бутилиране. Бутилираното вино се съхранява в хладно помещение.



Рецепта II

Пет килограма свежи плодове се заливат с 2,5÷3 л. вода. Загряват се до завиране. Оставят се за охлаждане и се пресоват. Полученият сок се прехвърля в подходящ съд за ферментация (стъклена дамаджана или пластмасова туба, бидон). Към сока се прибавят 25÷30 л. вода, в която предварително са разтворени 6 кг захар. Прибавят се още 150 гр. лимонена киселина, 30 мл. серниста киселина или 3 гр. калиев метабисулфит и 10 гр. амониев хлорид (нишадър). След добро размесване се засява с 80÷100 гр. хлебна мая, предварително размита в I л хладка вода. Съдът се оставя в помещение с температура 20 °C. След приключване на ферментацията виното се отделя от джибрите и се налива в бутилки, които се съхраняват в хладно помещение.

Малиново вино

Използват се само прясно набрани, добре узрели плодове, но не и презрели. Плодовете се смачкват и се оставят да ферментират в продължение на 4-5 дни, след което се пресоват. Твърдият остатък се залива с вода в количество 1/2 до 3/4 от обема на отделения сок (вино) и след 24 часа се пресова. Сокът от второто пресоване се смесва със сока от първото пресоване. На всеки 10 л. се прибавят 1,5 кг. захар, заквасва се, ако е необходимо, и се оставя да ферментира. След ферментацията и избистрянето виното се отделя от утайката и се налива в бутилки, които се съхраняват в хладно помещение.

Десертно вино от малини се приготвя от сок, получен по описания начин, но подсладен с по 2,5 кг. захар на 10 л. Сокът се засява и се оставя да ферментира. В момента на бурната ферментация, при енергично разбъркване на всеки 10 л. ферментираща маса се внася на тънка струя 1 л. чист (96°) спирт. Внесеният спирт пресича ферментацията, виното се успокоява и започва да се бистри. Когато виното получи добра бистрота, се отделя от утайката и се прехвърля в друг чист съд за отлежаване. През това време острият и неприятен мирис на спирт изчезва и виното получава хармоничен вкус и приятен аромат на малина. В това състояние то е готово за консумация и може да се налее в бутилки, както е посочено в общите положения.



Къпиново вино

Приготвя се от здрави, чисти, добре узрели плодове, които се смачкват и се оставят 4÷5 дни да ферментират. След това се пресоват. Твърдият остатък се залива с вода в количество, колкото е течността от пресоването. Престоява 24 часа и отново се пресова. Сокът от първото и второто пресоване се смесва. На всеки 10 л. сок се прибавят по

1,5 кг. захар, предварително разтворена в сок. Заквасва се, ако е необходимо, и се оставя да ферментира. След ферментацията виното се избистря и се отделя от утайката. Бистрото вино се бутилира и съхранява в хладно помещение.

За приготвяне на десертно вино се използва същият сок, но вместо 1,5 се внасят по 2,5 кг. захар на всеки 10 л. сок. Сокът се заквасва и се оставя да ферментира. В момента на бурната ферментация, при енергично разбъркване на всеки 10 л. ферментираща маса на тънка струя се внася 1 л. чист спирт (96°). От спирта ферментацията се прекъсва, виното се успокоява и започва да се бистри. При добро избистряне виното се отделя от утайката и се прехвърля в чист съд за отлежаване. През времето на отлежаване острият и неприятен мирис на спирт изчезва и виното получава мек, хармоничен вкус и приятен аромат на къпина. В това състояние се налива в бутилки и вкусът се подобрява още повече.

Вино от касис

Отличава се с много високи вкусови качества. Типичната миризма на свежия плод, която не допада на някои консуматори, до голяма степен се губи по време на ферментацията. За да се получат добре оцветени и с добра плътност вина, смачканите плодове се оставят да ферментират в продължение на 4÷5 дни, след което се пресоват. Твърдият остатък след пресоването се залива с вода, количеството на която зависи от типа на виното, което искаме да приготвим. За сухи вина на 1 л. сок се използва 2 л. вода, а за десертни - 1,5 л. След 24 часа отново се пресова. Сокът от двете пресовки се смесва. На всеки 10 л. сок се внасят по 2 кг. захар за сухите вина и по 2,5 кг. захар за десертните вина. Захарта се внася предварително разтворена в сок. След това се заквасва и оставя да ферментира. За да се получи сухо вино, ферментацията се оставя да отиде докрай. За получаване на десертно вино тя се пресича, като в момент на бурна ферментация в 10 л. ферментиращ сок се внесе на тънка струя при постоянно разбъркване 1 л. чист спирт (96°). След приключването на ферментацията и избистряне, вината се отделят от утайката и се прехвърлят в чисти съдове за отлежаване. Съдът със сухото вино се поддържа пълен чрез редовно доливане на вино от същия тип, както е посочено в общите положения. След като виното получи много добра бистрота, то е

готово за консумация и наливане в бутилки. Десертното вино не се нуждае от доливане. При по-продължително съхранение мирисът и вкусът на спирт изчезват и то развива много добри вкусови качества. Тогава десертното вино се налива в бутилки, които се съхраняват в хладно помещение.

ИЗПОЛЗВАНА ЛИТЕРАТУРА

Технологични инструкции за производствената дейност на винарската промишленост - колектив от Института по винарска промишленост, София. Издателство "Техника", София, 1984 г.

Проф. Илия Христов Нушев - "Технология на високоалко- холните напитки". "Земиздат", София, 1985 г.

Акад. Неделчо Неделчев, проф. Стефан Радучев, ст.н.с. Константин Печев - "Справочник на винаря" - трето преработено издание. "Земиздат", София, 1967 г.

Проф. Трифон Иванов - "Технология на виното" - четвърто преработено и допълнено издание. Издателство "Хр. Г. Данов", Пловдив, 1981 г.

Ст.н.с. Иван Лазаров Чалков - "Напитки от грозде и плодове". "Земиздат", София, 1989 г.

Димитър Неделчев, Тодор Сапунджисв-"Коктейли". "Земиздат", София, 1986 г.

Могилянский, Н.К. - "Плодовое и ягоднос виноделие". „Пищепромиздат", Москва, 1951 г.

София Вангелова Смолницка - „Напитки". ДИ "Техника", София, 1983 г.

Ст.н.с. Людмил Игнатов Деков, ст.н.с. Димитър Цаков, ст.н.с. Георги Пешаков - „Винопроизводство при домашни условия". Второ издание. "Земиздат", София, 1963 г.

Ст.н.с. 1 ст. д-р Димитър Цаков - "Производство на домашни вина". "Реклама прес", София, 1998 г.

Ст.н.с. I ст.д-р Димитър Цаков - "Производство на домашни вина и ракии", второ преработено и допълнено издание, "Сезони 7" ООД, 2001 г.

Ст. н. с. I ст. д-р Димитър Цаков

ДЖОБЕН НАРЪЧНИК ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ДОМАШНА РАКИЯ

Българска Първо издание

Редактор: ВОЛОДЯ ПЕТРОВ
Дизайн на корицата: ОГНЯН ИЛИЕВ
Предпечатна подготовка: МИТКО ГАНЕВ
Логистика: проф. СВЕТЛОЗАР ТЯНКОВ

ИК "ЕНЬОВЧЕ"
1330 София, кп. „Красна поляна", бл. 241, вх. А, ап. 2 тел.: 02/821-71-71

ISBN 978-954-8372-19-0

rutracker.org
12 апреля. День космонавтики!
Hermes1967