

ДЕРЖХАРЧПРОМ УКРАЇНИ

КОНЦЕРН «УКРСПИРТ»

Для службового користування

№ _____

**РЕЦЕПТУРИ
ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ
І ГОРІЛОК**

Київ --- 1994 р.

ДЕРЖАРХОПРОМ УКРАЇНИ

КОНЦЕРН "УКРСПИРТ"

ЗАТВЕРДЖЕНО

Перший заступник голови правління
концерну - "Укрспирт" - головний
інженер

С.Ф. Гончар

С.Ф. Гончар

" 14 " грудня 1994 р.

РЕЦЕНТУРИ

ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПЮЇВ І ГОРІЛОК

РОЗРОБЛЕНО

УкрДіспиртБіопрол

Директор

В.К. Янчевський
В.К. Янчевський

" 14 " грудня 1994 р.



м.Київ - 1994 р.



ПРЕДМОВА

Українським науково-дослідним інститутом опярту та біотехнології продовольчих продуктів розроблено збірник рецептур лікєро-горілочаних напоїв та горілок на основі збірника "Рецептури лікєро-горілочаних виробів і горілок", М., 1981 р. та окремих рецептур, затверджєних в період 1979-1993 рр.

До збірника ввійшли рецептури напоїв, розроблені лікєро-горілочаними заводами та науково-дослідними інститутами України. У збірнику рецептури узгоджені з технологічною інструкцією, нормативами на напівфабрикати та сировину.

Рецептури напоїв доповнені даними для приготування напівфабрикатів з врахуванням результатів науково-дослідних робіт інститутів та досвіду лікєро-горілочаних заводів.

Збірник рецептур передбачає підвищення якості лікєро-горілочаних напоїв за рахунок:

- визначення оптимального вмісту напівфабрикатів і компонентів у напої;
- підвищення вимог до якості сировини та напівфабрикатів;
- використання нових видів вітчизняної сировини та нових видів вітчизняних і закордонних напівфабрикатів.

Крім того, збірник дає можливість:

- складати рецептури за єдиною установленою формою;
- узгодити з стандартом фізико-хімічні показники готової продукції;
- використати уніфіковану технологічну інструкцію по одержанню напівфабрикатів.

Технологічні інструкції до рецептур та нормативи передбачають раціональні способи переробки сировини, які можуть бути використані при розробці нових видів напоїв.

Впровадження рецептур напоїв, приведених у збірнику, а також уточнених технологічних інструкцій до рецептур і нормативів на напівфабрикати забезпечить випуск високоякісних горілок і лікєро-горілчанних напоїв та ефективного використання сировини.

Збірник рецептур лікєро-горілчанних напоїв і горілок складається з двох розділів: 1/ лікєро-горілчанні напої і 2/ горілки; включає інструкцію по приготуванню лікєро-горілчанних напоїв, рецептури лікєро-горілчанних напоїв та горілок, а також додатки до інструкцій та рецептур.

Збірник рецептур розроблено відділом технології екстрактів і концентратів напоїв УкрДіспиртОпрод /зав.відділом, к.т.н. Ковальчук В.П., наук.спів. Муравель С.О., мл.наук.спів. Волошина О.В.} Чехун М.Г./.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ПРИГОТУВАННЮ ЛІКЄРО-ГОРІЛЧАННИХ НАПОЇВ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Лікєро-горілчанні напої готують на натуральній сировині. Плоди, ягоди, сушена рослинна сировина, ефірні олії, цукор, спирт, лимонна кислота та барвники повинні відповідати вимогам відповідних стандартів або технічній документації, затвердженій в установленому порядку.

Рослинна сировина, ароматизатори, барвники та інші харчові добавки повинні мати дозвіл Міністерства охорони здоров'я України для використання у лікєро-горілчаному виробництві.

2. Для приготування лікєро-горілчанних напоїв використовують воду, якість якої повинна відповідати санітарним нормам на воду питну згідно ГОСТ 2874-82 та вимогам технологічного регламенту, твердість до 1 мг.екв/дм³ для природної непом'якшеної води і до

0,2 мг.екв/дм³ для пом'якшеної води.

3. В лікєро-горілчаннх напєях повинні визначатись показники, які приведені у затверджєних рєцептурах:

а/ у напєях, які приготєвлені а використаннєм плодово-ягідної сирєвини - мїцнїсть, масєва концентрація загального екстракту, масєва концентрація цукру, масєва концентрація кислот в перєрахунку на лимонну, їнтенсивнїсть забарвлення, а також органолєптичні показники: колїр, смак, аромат;

б/ у напєях, які приготєвлені на сушенїй рослиннїй сирєвинї або єфірних оліях:

в лікєрах - мїцнїсть, масєва концентрація загального екстракту, масєва концентрація цукру, їнтенсивнїсть забарвлення та органолєптичні показники;

в аперитивах, настєйках напївєолодких єлабоградусних - мїцнїсть, масєва концентрація загального екстракту, масєва концентрація цукру, масєва концентрація кислот в перєрахунку на лимонну, їнтенсивнїсть забарвлення та органолєптичні показники;

в бальзамах - мїцнїсть, масєва концентрація загального екстракту та органолєптичні показники;

в настєйках гїрких, для приготєваннєя яких заготовувють опрєтованї соки та морєс - мїцнїсть, масєва концентрація загального екстракту, масєва концентрація цукру, масєва концентрація кислот в перєрахунку на лимонну, їнтенсивнїсть забарвлення;

в настєйках гїрких ї настєйках гїрких єлабоградусних - мїцнїсть, їнтенсивнїсть забарвлення та органолєптичні показники.

4. Кїлькїсть напївєабрикєтїв, яка єеобхїдна для приготєваннєя купаку, розрахєвуєтьєя єлїдєвчим чїном:

а/ з плодово-ягідної сирєвини, яка єеобхїдна для приготєваннєя купаку, з їїх вїходами їз стандартної сирєвини середньої якєстї їєвїєсту масєвої концентрації загального екстракту /кїлькїсть екст-

раку в кілограмах вказано в рецептурах/;

б/ із ефіроолійної сировини - відповідно їх виходам із стандартної сировини середньої якості по вмісту ефірної олії /кількість ефірної олії, що вноситься з кожним видом сировини, і загальний вміст ефірної олії, що вноситься в ароматним спиртом або настоєм, що вказані в рецептурі/.

5. Витрати сировини кожного виду вказані в рецептурах із розрахунку на 1000 дал напоїв.

6. Способи одержання напівфабрикатів: спиртованих соків, морсів, настоїв, ароматних спиртів та основні технологічні показники приведені в інструкції по приготуванню напівфабрикатів і в відповідних таблицях додатку 4/1,2,3,4,5,6,7 і 8/.

7. Ефірні олії, які призначені для введення в купах, попередньо розчиняють у спирті вищої очистки міцністю 96,2%. Співвідношення між ефірною олією і спиртом вказано в рецептурах скорочено 1:10 /одиниця означає масу олії в кілограмах, 10 - об'єм спирту в дм^3 /.

8. Еанілія вносять в купах в вигляді розчину в 96,2%-ному спирті, який готують з розрахунку 1 кг на 10 дм^3 .

9. Барвники вносять в купах, попередньо розчинивши їх у воді або купажі. Кількість барвника вказана в рецептурі у кілограмах /колер, індигокармін, тартразин, харчовий червоний барвник і енобарвник/.

Коротка характеристика барвників і способи приготування їх розчинів приведені в додатку 1.

10. Цукровий сироп для кремів, деяких лікерів і наливок згідно рецептур повинен мати концентрацію 73,2%, що відповідає вмісту 1000, 95 г цукру в 1 дм^3 сиропу.

Для інших солодких напоїв застосовують цукровий сироп концентрацією 65,8%, тобто з вмістом цукру 869,3 г в 1 дм^3 сиропу.

Для приготування кремів і безбарвних лікерів застосовують цукор-рафінад і цукор-пісок рафінований згідно ГОСТ 22-78, для інших виробів можна застосовувати цукор-пісок згідно ГОСТ 21-78 і цукор рідкий згідно ОСТ 18-170-74, категорії "Вища".

При приготуванні цукрового сиропу з вмістом 73,2% цукру необхідно додати 0,08% лимонної кислоти для часткової інверсії цукру.

При розрахунку загальної кількості цукру у напоях з медом і портвейном необхідно враховувати цукор, вносений з ціми компонентами, приймаючи вміст його в меду 75% до маси меду, в портвейні - 10г/100 см³.

11. Патоку задають у купах у вигляді сиропу з вмістом сухих речовин приблизно 54г/100 г. З 1 кг патоки після розчинення водою одержують 1,1 дм³ паточного сиропу.

При розрахунку купажу вміст екотрактивних речовин в патоці приймають рівним 78,0%, вміст цукру - 32,6%.

12. Лимонну кислоту перед введенням в купах розчиняють у воді. Кількість лимонної кислоти, що витрачають для інверсії цукру в 73,2%-ному сиропі, враховують при розрахунку загального вмісту кислоти у напоях.

13. Для приготування лікєро-горіляних напоїв застосовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно ГОСТ 5962-67.

ФОРМА РЕЦЕПТУРИ

Кожна рецептура побудована за схемою.

1. Показники напоїв: фізико-хімічні - міцність, масова концентрація загального екотракту, масова концентрація цукру, масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту та інтенсивність забарвлення; органолептичні - колір, смак, аромат.

2. Найменування і кількість напівфабрикатів для приготування 1000 дал напоїв.

В рецептурах напоїв, які приготовлені на напівфабрикатах плодово-ягідної сировини, вказано кількість екстракту в кілограмах на 1000 дал. В рецептурах напоїв на напівфабрикатах із ефіроолійної сировини вказана кількість ефірної олії в дл^3 на 1000 дал.

3. Найменування і витрати сировини для приготування 1000 дал виробів.

В витратах ефіроолійної сировини вказана кількість ефірної олії, що вноситься з кожним видом сировини.

Примітка. При розрахунку купажу необхідно враховувати.

Вміст загального екстракту, що вказаний в фізико-хімічних показниках напоїв, складається з екстрактивних речовин, що вносяться у купаж з спиртованими соками, морсами, цукровим сиропом, лимонною кислотою, патокою, портвейном і медом /якщо останні входять у купаж/.

Вміст цукру, який вказаний в фізико-хімічних показниках, складається із цукру, що вноситься в купаж із спиртованими соками, морсами, а також цукру в цукровому сиропі, цукру в патоці, портвейні, меду /якщо останні входять у купаж/.

Кислотність, що вказана в фізико-хімічних показниках, складається з кислот в спиртованих соках, морсах, кислоти лимонної, яка була застосована для доведення масової концентрації кислот до вказаної в показниках рецептури і кислоти лимонної для інверсії цукру, коли застосовують 73,2%-ний цукровий сироп.

ПРИКЛАДИ РОЗРАХУНКУ КУПАЖУ

1. Настойка "ВИШНЕВА" / на напівфабрикатах із плодово-ягідної та рослинної сировини /.

Фізико-хімічні показники:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 21,54
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 20,00
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,40
колір /інтенсивність забарвлення/ по ФЕЖ: при $\lambda = 536 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ D не менше	0,330

Органолептичні показники:

колір	- вишнево-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- свіжих вишень

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : Кіль- : Вміст екстрактив- вимірю- : кість : них речовин, кг : ванія		
	Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0
Чорничний морс I і II зливу	дм ³	216,0	24,6
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін /1:10/	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2083,0	1810,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	8,0	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Фізико-хімічні показники напівфабрикатів, прийняті для розрахунку рецептури за нормативною документацією

Напівфабрикати	Міц- ність, %	Вміст, г/100 см ³		
		Цукру	Екстракту	Кислот в пере- рахунку на лимонну
Вишневий спиртований сік	25,0	5,80	10,4	1,0
Чорничний морс I і II зливу	45,0	6,80	11,4	0,8
Цукровий сироп 65,8 %-ний	-	86,93	86,93	-

**Фізико-хімічні показники цехових
напівфабрикатів**

Напівфабрикати	Вміст, %	Вміст, г/100 см ³		
		Цукру	Екстракт	Кислот в перерахунку на лимонну
Вишневий спиртований сік	24,8	5,4	10,0	1,2
Чорничний морс I і II зливу	44,2	7,0	10,5	0,8
Настій мигдалю I і II зливу	52,2	-	-	-
Цукровий сироп 66,0 %-ний	-	87,28	87,28	-
Спирт етиловий ректифікований	96,5	-	-	-

Н а п і в ф а б р и к а т и . Витрати напівфабрикатів в дм³ для приготування купаку розраховують шляхом ділення кількості екстракту, внесеного з кожним із вказаних в рецептурі напівфабрикатів, на масову концентрацію загального екстракту кожного цехового напівфабрикату за рецептурою /в кг/дм³/. Таким чином, необхідно внести в купаки:

вишневого спиртованого соку:

$$\frac{312,0 \cdot 1000}{10,0 \cdot 10} = 3120,0 \text{ дм}^3,$$

чорничного морсу I і II зливу:

$$\frac{24,6 \cdot 1000}{10,5 \cdot 10} = 234,2 \text{ дм}^3.$$

Л и м о н н а к и с л о т а . Кількість лимонної кислоти в кілограмах, яку необхідно внести в купаки, розраховують як різницю між загальним вмістом кислот в напої /згідно масовій концентрації кислот в перерахунку на лимонну 0,4 г/100 см³/ та кількістю кислот, внесених в напівфабрикатами.

Вміст кислот в напої має бути:

$$\frac{0,4 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 40,0 \text{ кг.}$$

Треба внести лимонної кислоти:

$$40,0 - \left(3120 \cdot \frac{1,2 \cdot 10}{1000} + 234,2 \cdot \frac{0,8 \cdot 10}{1000} \right) = 40 - 39,3 = 0,7 \text{ кг.}$$

Ц у к о р. Витрати цукру в кілограмах розраховують як різницю між загальним вмістом цукру в напої /згідно масовій концентрації цукру/ та кількістю цукру, внесеного в купаж з напівфабрикатами.

Таким чином, при масовій концентрації цукру в напої 20,0 г/100 см³ в купажі повинно бути цукру:

$$\frac{20,0 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 2000 \text{ кг.}$$

Треба внести в купаж цукру :

$$2000 \text{ кг} - \left(3120 \cdot \frac{5,4 \cdot 10}{1000} + 234,2 \cdot \frac{7,0 \cdot 10}{1000} \right) = 1815,12 \text{ кг,}$$

або цукрового сиропу концентрацією 87,28 г/100 см³

$$1815,12 \cdot \frac{87,28 \cdot 10}{1000} = 2079,6 \text{ дм}^3.$$

С п и р т. В напої міцність 18% вміст спирту повинен бути:

$$\frac{18 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 1800 \text{ дм}^3 \text{ безводного спирту.}$$

Треба внести в купаж безводного спирту:

$$1800 - \left(3120 \cdot \frac{24,8}{100} + 234,2 \cdot \frac{44,2}{100} + 80 \cdot \frac{52,2}{100} \right) = 880,96 \text{ дм}^3 ,$$

або спирту міцність 96,5% : $880,96 \cdot \frac{100}{96,5} = 912,9 \text{ дм}^3.$

В о д а. Її добу в купаж додають, доводячи об'єм до заданого, за мірною шкалою купажного чану.

В купаж вносять ванілін і перевіряють інтенсивність забарвлення.

Згідно з приведеним розрахунком купажу настойки "Вишнева" цехових напівфабрикатів потрібно:

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3120,0	312,0
Чорничний морс I і II зливу	дм ³	234,2	24,6
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін /1:10/	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 66,0 %-ний	дм ³	2079,6	1815,12
Лимонна кислота/для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	0,7	0,7
спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	912,9	-
Вода	дм ³	Для доведення об'єму до 1000 дал	

2. Лікер "ЛИМОННИЙ" /на напівфабрикатах із ефіроолійної сировини/

Фізико-хімічні показники:

міцність, % - 25

масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 40,0

масова концентрація цукру, г/100 см³ - 40,0

колір /інтенсивність забарвлення/ по ФЕЖ:

при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,260 + 0,320$

Органолептичні показники:

колір - золотистий

смак - солодкий

аромат - лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця виміро- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефір- ної олії, дм ³	:Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	540,0	3,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,7	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати сировини на 1000 дал, кг
Лимонна шкірка свіжа - 180,0
/вміст ефірної олії - 4,05 дм³ /

С и р о в и н е. В рецептурі прийнято, що в 100 г свіжої лимонної шкірки міститься 2,25 см³ ефірної олії /відносна густина ефірної олії умовно прийнята за одиницю/. Згідно аналізу цехової сировини вміст ефірної олії в шкірці - 2,0 см³/100 г.

Кількість лимонної шкірки в кілограмах, необхідну для приготування лікера, розраховують шляхом ділення кількості ефірної олії в літрах в сировині на встановлений вміст ефірної олії у цеховій сировині:

$$\frac{4,05 \cdot 1000}{2,0 \cdot 10} = \frac{4,05}{0,020} = 202,5 \text{ кг.}$$

При отриманні ароматного спирту дотримуються співвідношення 60 %-ної водно-спиртової рідини та лимонної шкірки свіжої, ^{яке} вказане в табл.7 додатку 4; вихід ароматного спирту 75%-ної міцності складає 60% від залитої водно-спиртової рідини або 60,75 дал; відбір ефірної олії - 75% від вмісту олії в сировині, або 3,03 дм³.

С п и р т. Кількість спирту міцністю 96,2%, необхідну для приготування кулажу, визначають як різницю між вмістом спирту в напої /згідно міцності напою/ та кількістю спирту, внесеного з

ароматним спиртом лимонної шкірки.

При міцності лікеру 25% вміст спирту в купажі становить:

$$\frac{25 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 2500 \text{ дм}^3 \text{ б.о.}$$

В купаж треба внести спирту міцності 96,2% :

$$\left(2500 - 607,5 \frac{75}{100} \right) : \frac{96,2}{100} = 2125,1 \text{ дм}^3$$

Ц у к о р. При масовій концентрації цукру в лікері 40 г/100 см³ в купажі повинно бути:

$$\frac{40 \cdot 10 \cdot 1000 \cdot 10}{1000} = 4000 \text{ кг.}$$

Таким чином, в купаж треба внести 66%-ного цукрового сиропу:

$$4000 : 0,8728 = 4583,0 \text{ дм}^3$$

В о д а. Воду в купаж додають, доводячи об'єм до заданого за мірною шкалою купажного чану. Купаж забарвлюють тартразном і визначають інтенсивність забарвлення по ОКК.

Згідно з приведеним розрахунком купажу лікера "Лимонний" цукрових напівфабрикатів потрібно:

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	607,5	3,0	-
Цукровий сироп 66%-ний	дм ³	4583,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,7	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	2125,1	-	-
Вода	дм ³	Для доведення об'єму до 1000 дал		

П р и м і т к а. Для приготування ароматного спирту або настою із декількох видів сировини /композиція/ витрати цехової сировини кожного виду визначають за вмістом в ньому ефірної олії.

В рецептурах і інструкціях приведені показники сировини середньої якості за вмістом екстрактивних речовин, цукру, кислоти і ефірної олії.

При приготуванні настоїв та ароматних спиртів треба дотримуватися технологічних параметрів вказаних в табл.5,6,7 і 8 додатку 4. Вихід напівфабрикатів у відсотках повинен приблизно відповідати встановленому рецептурою.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ І СПИРТУ

Органолептична оцінка якості спирту і лікєро-горілчаньх напоїв проводиться за 10-бальною системою згідно показників:

колір і прозорість	- максим. 2 бали
аромат	- максим. 4 бали
смак	- максим. 4 бали

До випуску не допускаються:

горілки, які приготєвлені на спирті етиловому ректифікованому "Екстра", а також бальзаами, що мають загальний бал нижче 9,5 ;

Інші горілки, горілки особливі, що оцінені нижче 9,0 балів;

лікєри, креми, наливки, пушкі, настоїлки ослодкі і напівослодкі слабоградусні, напої десертні, настоїлки гіркі і аперитиви, настоїлки гіркі слабоградусні, що оцінені нижче 8,8 балів.

Нові види горілок, які готуються на спирті "Екстра", рекомендуються до випуску при оцінці не нижче 9,5 балів, нові види інших горілок і лікєро-горілчаньх напоїв - при оцінці не нижче 9,3 балів.

Спирт етиловий ректифікований "Екотре" рекомендується для використання при оцінці не нижче 9,5 балів, спирт етиловий ректифікований вищої очистки – при оцінці не нижче 8,7 балів.

Якщо при дегустації зразка один з показників оцінений як задовільний, то при більш високих оцінках інших показників, загальний бал даного зразка вище "задовільно" даватися не може.

Аналогічно, при незадовільній оцінці одного з показників, незалежно від оцінки інших показників, даний зразок оцінюється як незадовільний.

ЛІКЕРИ МІЦНІ

АПЕЛЬСИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	35
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	35,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	35,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,245 \pm 0,310$	

б/ Органолептичні :

колір	- оранжевий
смак	- солодкий
аромат	- апельсону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- : вання :	Кіль- : кість :	: Вміст ефір- : ної олії, : дм ³ :	: Вміст екстрак- : тивних речо- : вин, кг :
Ароматний спирт апель- синової шкірки	дм ³	1060,0	6,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4025,0	-	3500,0
Тартразин	кг	0,26	-	-
Барвник червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 35%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг :	: Вміст ефірної : олії, дм ³ :
Апельсинова шкірка овіла	432,0	8,64
Цукор	3500,0	-
Тартразин	0,26	-
Барвник червоний	-	-

Дані про одержання ароматного спирту апельсинової шкірки приведені в табл.7, додатку 4.

БЕНЕДИКТИН

Показники :

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 43
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 32,0
 масова концентрація цукру, г/100 см³ - 32,0
 колір по чЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,300 \pm 0,350$

б/ Органолептичні :

колір - жовто-зелений
 смак - солодкий
 аромат - злагоджений, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій "Бенедиктин" і зливу	дм ³	145,0	0,580	-
Ароматний спирт "Бенедиктин"	дм ³	100,0	0,220	-
Коньяк	дм ³	370,0	-	-
Мед	кг	160,0	-	120,0
Цукровий сироп 65,8%ний	дм ³	3543,0	-	3080,0
Колер	кг	3,0	-	-
Тартразин	кг	0,16	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 43%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою і ароматного спирту:		
Дягель лікарський	6,2	0,31

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Меліса лікарська	7,5	0,0075
М'ята перцева	6,2	0,093
Мускат	6,4	0,544
Гвоздика	0,2	0,032
Кориця	8,2	0,062
Кардамон	2,8	0,126
Разом	37,5	0,895
Коньяк, дм ³	370,0	-
Мед натуральний	160,0	-
Цукор	3080,0	-
Колер	3,0	-
Тартразин	0,16	-

Примітка. Допускається заміна мускатного цвіту мускатним горіхом при відповідному перерахунку по ефірній олії.

Дані про одержання ароматного спирту "Венедиктин" приведені в табл.8, додатку 4.

М'ЯТНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 35
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 610$ нм $I S = 10$ мм $D = 0,440 + 0,480$	

б/ Органолептичні:

колір	-	зелений
смак	-	солодкий
аромат	-	м'ятний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
М'ятна олія 1:10	дм ³	10,0	1,0	-
Гвоздична олія 1:10	дм ³	1,0	0,10	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,25	-	-
Індигокармін	кг	1,3	-	-
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 35%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

М'ятна олія	1,0
Гвоздична олія	0,1
Цукор	4000,0
Тартразин	0,25
Індигокармін	1,3

ПІВДЕННИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
колір по ФЭК: при $\lambda = 418$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,260 + 0,320$	

б/ Органолептичні:

колір	-	золотисто-жовтий
смак	-	солодкий, легка пекучий
аромат	-	цитрусовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Оддиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефір- : ної олії, : дм ³	: вміст ек- : трактивних : речовин, кг
Ароматний спирт померан- цевої шкірки	дм ³	715,0	2,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4025,0	-	3500,0
Колер	кг	9,0	-	-
Тартразин	кг	0,05	-	-
Спирт етиловий ректифі- кований та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Померанцева шкірка сушена	143,0	2,85
Цукор	3500,0	-
Колер	9,0	-
Тартразин	0,05	-

Дані про одержання ароматного спирту померанцевої шкірки при-
ведені в табл.7, додатку 4.

ПРОЗОРИЙ

Показники

а/ фізико-хімічні :

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0

б/ Органолептичні :

колір	-	безбарвний
смак	-	м'який, солодкий
аромат	-	кмину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість	Вміст ефір-	Вміст екотрак-
	дм ³	ної олії,	тивних речовин,
		дм ³	кг
Ароматний спирт: плодів кмину	240,0	0,75	-
плодів коріандру	78,0	0,18	-
лимонної олії	39,0	0,20	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	4600,0	-	4000,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість,	Вміст ефірної
	кг	олії, дм ³
Кмин звичайний	20,0	1,0
Коріандр посівний	26,0	0,26
Лимонна олія	0,26	0,26
Цукор	4000,0	-

Дані про одержання ароматного спирту плодів кмину, коріандру та лимонної олії приведені в табл.7 додатку 4.

СЛОВ'ЯНСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 35
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 27,38
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 26,50
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні :

колір	- світло-коричневий
смак	- солодкий, злегка гіркуватий з присмаком ехінацеї
аромат	- злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Морс горобини I і II зливу	дм ³	2000,0	130,0
Настій ехінацеї I і II зливу	дм ³	500,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3000,0	2608,0
Колер	кг	2,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 35%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина сушена	433,0
Ехінацея пурпурна /корінь/	31,0
Цукор	2608,0
Колер	2,0

Дані про одержання горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.3 та 4, настою ехінацеї - в табл.6, додатку 4.

ШАРТРЕЗ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 44
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 34,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 610$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,400 \pm 0,500$	

б/ Органолептичні:

колір	- зелений
смак	- солодкий, злегка пекучий
аромат	- складний букет інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вміру- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³	Вміст ек- страктивних речовин, кг
Ароматний спирт "Шартрез"	дм ³	368,0	0,58	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	3911,0	-	3400,0
Індигокармін	кг	0,8	-	-
Тартразин	кг	0,2	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 44%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту:		
Дягель лікарський	12,0	0,060
М'ята перцева	2,0	0,030
Полли гіркий	10,0	0,040
Меліса лікарська	12,0	0,012
Гісоп лікарський	10,0	0,055
Гвоздика	1,3	0,208
Арніка гірська	2,0	0,010
Кардамон	1,2	0,054
Коріандр посівний	12,0	0,120
Кориця	2,6	0,020
Мускат	2,0	0,170
Разом	67,0	0,778

Примітка. Ліквідація саміа мукатного цілу мукатним
 топіком при відомітності переахуану по фірмі о.п.
 іні про охеманн аполтного оупру "Шарте" пререлі
 в год. 7 мунку 4.

1	:	2	:	3
		3400,0		-
		0,8		-
		0,2		-

ЛІКЕРИ ДЕСЕРТНІ АБРИКОСОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 41,75
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,180	

б/ Органолептичні :

- колір - червоно-оранжевий
- смак - кисло-солодкий
- аромат - абрикосів, з злегка відчутним ароматом кісточок

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Абрикосовий спиртований сік	дм ³	1150,0	98,0
Моро кураги I і II зливу	дм ³	2470,0	338,5
Гіркомигдалева олія 1:10	дм ³	0,5	-
Цукровий сироп 73,2%-ний	дм ³	3719,0	3719,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	11,0	14,0
Спирт етиловий ректифікований вищї очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Абрикоси	1353,0
Курага	642,0
Гіркомигдалева олія	0,05
Цукор	3719,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	14,0

Дані про одержання абрикосового спиртованого соку і мороу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

АЛИЧЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 46,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 45,0
масова концентрація ксилот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45

колір по ДЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,420 \pm 0,450$

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- аличі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрактив- : них речовин, кг
Аличевий спиртований сік	дм ³	2500,0	190,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	5090,0	4425,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації ксилот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	-	-
Колер	кг	3,0	3,0
Тартразин	кг	0,12	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	2720,0
Ванілін	0,1
Цукор	4425,0
Тартразин	0,12
Колер	3,0

Дані про одержання аличевого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

БЕРІЗКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0

б/ Органолептичні:

колір	-	світло-коричневий
омак	-	олодкий
аромат	-	березових бруньок та чаполочі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ек- страктив- них рачо- вин, кг	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій "Житомирська ароматна"	дм ³	1300,0	-	0,023
Ефірна олія чорнобривців 1:10	дм ³	0,06	-	0,006
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4603,0	4000,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування настою:			
Березові бруньки	кг	0,78	0,021
Чаполоч пахуча	кг	1,04	0,0062
Коріандр посівний	кг	0,52	-
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм ³	39,0	-
Лимонна кислота	кг	0,26	-
Колер	кг	2,0	-
Ефірна олія чорнобривців	кг	0,006	-
Цукор	кг	4000,0	-

Дані про одержання настоїв приведені в табл.6 додатку 4.

БЛСЗ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0

б/ Органолептичні:

колір	-	коричневий
смак	-	солодкий з присмаком какао
аромат	-	какао-кавовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Шоколадна есенція	кг	5,0	-
Ароматний спирт кави	дм ³	40,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	3,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	4000,0
Колер	кг	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 30%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Шоколадна есенція	5,0
Кава /плоди обжарені/	8,0
Ванілін	0,35
Цукор	4000,0
Колер	20,0

Дані про одержання ароматного спирту кави приведені в табл.7 додатку 4.

БУКОВИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні :

колір	- темно-коричневий
смак	- солодкий
аромат	- композиції "Леберде"

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Композиція "Леберде"	дм ³	500,0	185,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	3238,0	2815,0
Ванілін 1:10	дм ³	3,0	-
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	1,8	1,8
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Композиція "Леберде"	580,0
Цукор	2815,0
Ванілін	0,3
Лимонна кислота	1,8

ВАНІЛЬНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,500 \pm 0,600$	

б/ Органолептичні:

колір	- коричневий, з червонуватим відтінком
смак	- солодкий
аромат	- ванілі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст одіної олії, дм ³	Вміст ек- отрактивних речовин, кг
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	400,0	-	-
Ванілін 1:10	дм ³	6,0	-	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	16,0	0,007	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Колер	кг	30,0	-	-
Барвник червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 30%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Ваніль	24,0
Ванілін	0,6
Кориця	1,0
Цукор	4000,0
Колер	30,0
Червоний барвник	-

Дані про одержання настою ванілі та кориці приведені в табл.6, додатку 4.

ВЕЧІРНІЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 38,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- рожево-червоний
смак	- кисло-солодкий, терпкуватий
аромат	- горобини і яблук

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрактив- них речовин, кг
Чорноплодо-горобиновий спиртований сік	дм ³	600,0	58,8
Яблучний спиртований сік	дм ³	2000,0	160,0
Горобиновий морс I та II зливу	дм ³	200,0	19,4
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	16,0	16,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4311,0	3746,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чорноплода горобина	723,0
Горобина сушена	43,0
Цукор	3746,0
Лимонна кислота	16,0
Яблука	2175,0

Дані про одержання чорноплодогоробинового, яблучного спиртованих соків і горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

ВИШНЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 41,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,1
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ДЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,460	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- вишні

Купаж на 1000 дал

Компонент	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	-	312,0
Настій мигдалю I і II впливу	дм ³	80,0	0,02	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Цукровий сироп 73,2%-ний	дм ³	3810,0	-	3810,0
Лимонна кислота /для по- ведення масової концент- рації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	5,0	-	8,0
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	3160,0
Мигдаль	4,8
Ванілін	0,1
Цукор	3810,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інвер- сію цукру/	8,0

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість настою гіркого мигдалю в залежності від аромату вишневого спиртованого соку.

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настій мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ДОЖ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

колір	-	оранжевий
смак	-	солодкий
аромат	-	гіркого мигдалю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст едірної олії, дм ³	Вміст ек- отрактив- них речо- вин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	500,0	-	38,0
Чорноплодогоробиновий спиртований сік	дм ³	500,0	-	49,0
Ароматний спирт гіркомиг- далевої олії	дм ³	100,0	1,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3451,0	-	3000,0
Лимонна кислота /для до- ведення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	8,0	-	8,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Барвник червоний	кг	0,1	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : : кг :	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Яблука	590,0	—
Горобина чорноплода	602,0	—
Гіркомигдальна олія	1,5	1,5
Лимонна кислота	8,0	—
Ванілін	0,1	—
Цукор	3000,0	—
Барвник червоний	0,1	—

Дані про одержання спиртованого соку яблук, горобини чорноплодої та якісні показники приведені в табл.1 і 2, ароматного спирту гіркомигдальної олії - в табл.7 додатку 4.

ЗАГАДКОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 31,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

- колір - коричневий
- смак - солодкий
- аромат - складний, округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст едірної олії, дм ³	Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-	88,0
Полуничний спиртований сік	дм ³	500,0	-	29,5
Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	3,2	0,049	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	16,0	0,007	-
Ванілін 1:10	дм ³	2,0	-	-
Апельсинова есенція	кг	0,1	-	-
Колер	кг	10,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3428,0	-	2982,0
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентра- ції кислот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	10,0	-	10,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм³
Яблука	1087,0	-
Полуниці	581,5	-
мускатний горіх	0,6	0,0545
Корци	1,0	0,0075
Ванілін	0,2	-
Апельсинова есенція	0,1	-
Лимонна кілода	10,0	-
Колер	10,0	-
Цукор	2982,0	-

Дані про одержання яблучного і полуничного опитованих соків та якісні показники приведені в табл. 1 і 2, настоїв мускатного горіха та корци—в табл.6 додатку 4.

КАВОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 1$ мм D не менше 0,320	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
смак	- солодкий, з гіркотою характерною для кави
аромат	- кави

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, : дм ³	Вміст екотрактив- них речовин, кг
Настій кави і зливу	2250,0	-
Ароматний спирт кави	1500,0	-
Ванілін 1:10	3,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	3451,0	3000,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 30%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кава	300,0
Ванілін	0,35
Цукор	3000,0

Дані про одержання настою та ароматного спирту кави приведені в табл.8 додатку 4.

КИЗИЛОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 43,1
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 42,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,85

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-червоний
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	кислилу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрактив- них речовин, кг
Кизяловий спиртований сік	дм ³	2580,0	219,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,2	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4700,0	4087,0
Лимонна кислота /для до- ведення масової концент- рації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	1,0	1,0
Колер	кг	4,0	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кизил	3536,0
Ванілін	0,02
Цукор	-4087,0
Лимонна кислота	1,0
Колер	4,0

Дані про одержання кизялового спиртованого соку та якісні по-
казники приведені в табл. 1 і 2, додатку 4.

КУПАВА

Показники:

фізико-хімічні:

міцність, %	- 27
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм $S = 5$ мм D не менше 0,180

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- вання	:Кіль- :кість	:Вміст :ефірної :олії, :дм ³	:Вміст екотрак- :тивних речо- :вин, кг
Яблучний спиртований оік	дм ³	300,0	-	26,4
Горобиновий моро I і II зливу	дм ³	200,0	-	13,0
Настій "Купава" I і II зливу	дм ³	100,0	0,027	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4575,0	-	3977,0
Лимонна кислота /для дове- дання масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	31,0	-	31,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Колер	кг	8,0	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 27%		

Витрати Інгредієнтів на 1000 джл

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм³
Яблука	326,0	-
Горошина сушена	43,0	-
Цикорій звичайний	1,25	-
М'ята перцева	2,0	0,03
Цукор	3977,0	-
Лимонна кислота	31,0	-
Ванілін	0,1	-
Колер	8,0	-

Дані про одержання опиртованого соку яблук, горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 та 4, настою "Купава" - в табл.5 додатку 4.

ЛИМОННИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,300 + 0,340$	

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- солодкий
аромат	- лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- : вання :	: Кіль- : кість :	: Вміст ефір- : ної олії, : мм ³ :	: Вміст екот- : рактивних : речовин, кг :
Ароматний спирт лимон- ної шкірки	дм ³	540,0	3,0	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,7	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг :	: Вміст ефірної : олії, дм ³ :
Лимонна шкірка свіжа	180,0	4,05
Цукор	4000,0	-
Тартразин	0,7	-

Дані про одержання ароматного спирту лимонної шкірки приведені в табл.7 додатку 4.

ЛІСОВА ПОЛЯНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір - темно-червоний
 смак - кисло-солодкий
 аромат - малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст : ефірної : олії, г : дм ³	: Вміст ек- : страктивних : речовин, кг
Малиновий спиртований сік	дм ³	2750,0	-	165,0
Настій липи I зливу	дм ³	32,0	0,00072	-
Настій чаполочи I і II зливу	дм ³	128,0	-	-
Настій квітів та листя суніці I і II зливу	дм ³	10,0	-	-
Настій м'яти перцевої I та II зливу	дм ³	20,0	0,0135	-
Настій ромашки I зливу	дм ³	28,0	0,0072	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	5,0	-	8,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3831,0	-	3831,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Малина	2990,0	-
Липа	2,0	0,0008
Чапалоч пахуча	4,0	-
Суніці / листя та квіти/	0,5	-
М'ята перцева	1,0	0,015
Ромашка лікарська	2,0	0,008
Цукор	3831,0	-
Ванілін	0,1	-
Лимонна кислота	8,0	-

Дані про одержання опартованого соку малини та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настоїв липи, чапалочі, суніць, м'яти, ромашки-в табл.6 додатку 4.

ЛЬВІВСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 43,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 41,1
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,6
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше	0,380

б/ Органолептичні:

колір	-	червоний, з коричневим відтінком
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрактив- : них речовин, кг
Кизилловий спиртований сік	дм ³	3000,0	255,0
Горобининовий морс І і ІІ зливу	дм ³	1230,0	119,3
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3956,0	3956,0
Малинова есенція	кг	0,1	-
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,6 г/100 см ³ /	кг	-	3,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кизил	4110,0
Горобина сушена	260,0
Малинова есенція	0,1
Цукор	3956,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інвер- сію цукру/	3,0

Дані про одержання кизилового соку, горобининового морсу та якісні показники приведені в табл. 1, 2, 3 і 4 додатку 4.

МАЛИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 45,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 45,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- малиново-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Малиновий спиртований сік	дм ³	2750,0	165,0
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	34,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	5048,0	4388,0
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	4,0	4,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Малина	2990,0
Ваніль	2,0
Цукор	4388,0
Лимонна кислота	4,0

Примітка. Лікерний майстер має право додавати малинову есенцію до 0,15 кг/1000 дал.

Дані про одержання спиртованого соку малини та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настоек ванілі - в табл.6 додатку 4.

ОСІННІЙ

Показники

а/ фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 41,54
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- яблука

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- : кість	:Вміст : ефірної : олії, дм ³	: Вміст екотрак- : тивних речовин, : кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	3540,0	-	311,5
Настій кориці I та II зливу	дм ³	4,0	0,0019	-
Настій гвоздики I та II зливу	дм ³	2,0	0,02	-
Цукровий сироп, 73,2%-ний	дм ³	3810,0	-	3810,0
Лимонна кислота /для дове- діння масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	6,0	-	10,0
Тартразин	кг	0,1	-	-
Колер	кг	3,0	-	3,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вид.01 очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, : кг	:вміст ефірної : олії, дм ³
Яблука	3850,0	-
Цукор	3810,0	-
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	10,0	-
Кориця	0,26	0,002
Гвоздика	0,13	0,021
Тартразин	0,1	-
Колер	3,0	-

Дані про одержання яблучного спиртованного соку та якісні по-
казники приведені в табл.1 і 2, настоїв кориці та гвоздики - в
табл.6 додатку 4.

ПІКАНТНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- коричнево-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- складний, фруктовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- вання :	Кіль- кість :	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрак- тивних речовин кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	2000,0	-	176,0
Абрикосовий спиртований сік	дм ³	2000,0	-	170,0
Настій кориці	дм ³	2,0	0,0009	-
Цукровий сироп 73,2%-ний	дм ³	3753,0	-	3753,0
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	5,0	-	8,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 30%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Яблука	2173,5	-
Абрикоси	2353,0	-
Кориця	0,13	0,001
Цукор	3753,0	-
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверт із цукру/	8,0	-

Дані про одержання яблучного, абрикосового спиртованих соків та якісні показники приведені в табл. 1 і 2, настій кориці - в таблиці 6 додатку 4.

ПУРПУРНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 41,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,8
масова концентрація кислоти в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий з присмаком ехінацеї
аромат	- округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Настій ехінацеї I і II зливу	дм ³	380,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3810,0	3810,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислоти до 0,4 г/100 см ³ /	кг	7,0	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	3160,0
Ехінацея пурпурна /корінь/	24,0
Ванілін	0,1
Цукор	3810,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру /	10,0

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настій ехінацеї - в табл.6 додатку 4.

РАНКОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- солодкий
аромат	- троянди, з злегка відчутним ароматом маляни

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- : вання :	: Кіль- : : кість :	: Вміст : : ефір- : : ної : : олії, : : дм ³ :	: Вміст екстрак- : : тивних речо- : : вин, кг :
Настій свіжих пелюстків троянди	дм ³	288,0	0,054	-
Малинова есенція	кг	0,1	-	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	-	3998,9
Лимонна кислота	кг	30,0	-	30,0
Колер	кг	5,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : : кість :	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Троянда свіжа /пелюстки/	20,0	0,06
Малинова есенція	0,1	-
Ванілін	0,1	-
Колер	5,0	-
Цукор	3998,8	-
Лимонна кислота	30,0	-

Дані про одержання настою пелюстків троянди приведені в табл.5 додатку 4.

СВЯТКОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 41,75
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,44

б/ Органолептичні:

колір	-	світло-червоний
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	полуниці

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Полуничний спиртований сік	дм ³	3100,0	183,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3978,0	3978,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,44 г/100 см ³ /	кг	11,0	14,0
Барвник червоний	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Полуниці	3605,0
Цукор	3978,0
Ванілін	0,1
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	14,0
Барвник червоний	-

Дані про одержання полуничного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2 додатку 4.

СТАРИЙ МАРІУПОЛЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0

б/ Органолептичні:

колір	-	безбарвний
смак	-	солодкий
аромат	-	цитрусовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- : кість :	: Вміст ефір- : ної олії, : дм ³	: Вміст екстрак- : тивних речо- : вин, кг
Ароматний спирт лимон- ної олії	дм ³	330,0	1,65	-
Ароматний спирт апель- синової олії	дм ³	250,0	1,40	-
Ароматний спирт мускат- ного горіха	дм ³	40,0	0,62	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	3450,0	-	3000,0
Ванілін 1:10	дм ³	5,0	-	-
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Лимонна олія	2,2	2,2
Апельсинова олія	2,0	2,0
Мускатний горіх	8,0	0,88
Цукор	3000,0	-
Ванілін	0,5	-

Дані про одержання ароматних спиртів лимонної олії, апельси-
нової олії та мускатного горіха приведені в табл.7 додатку 4.

СУМСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 44,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 43,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	-	червоний, з коричневим відтінком
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	сливи

Купак на 1000 дал

Компоненти	Одиниця ви- : мірювання	Кіль- : кість	Вміст екстрак- : тивних речовин, кг
Сливовий спиртований сік	дм ³	3745,0	344,54
Чорносливовий морс І та ІІ зливу	дм ³	204,0	24,50
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	4074,0	4074,0
Лимонна кислота /для доведен- ня масової концентрації кво- лот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	-	3,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купаку 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Слива	4161,0
Чорнослив	53,0
Цукор	4074,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	3,0

Дані про одержання сливового соку, чорносливового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 та 4, додатку 4.

ТАВРІЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:	
міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

- колір - золотисто-жовтий
- смак - солодкий з гірчинков
- аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кіль- кість, лм ³	Вміст едірної олії, лм ³	Вміст екстрак- тивних речовин, кг
Настій "Таврія"	390,0	0,104	-
Яблучний спиртований сік	3000,0	-	264,0
Ароматний спирт лимонної олії	40,5	0,203	-
Ароматний спирт плодів кмину	24,0	0,005	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	3230,0	-	2807,8
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /кг	-	-	-
Тартразин, кг	0,09	-	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	3 розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : кг	Вміст ефірної : олії, дм ³
Для приготування		
настою :		
Звіробій звичайний	8,0	0,008
Чаполоч пахуча	9,0	-
М'ята перцева	5,0	0,075
Полли гіркий	2,0	0,008
Ромашка лікарська	3,0	0,012
Хміль	3,0	0,012
Разом	30,0	0,115
Лимонна олія	0,27	0,27
Кмин	2,0	0,006
Яблука	3035,0	-
Цукор	2807,8	-
Тартразин	0,09	-

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настою "Таврія" - в табл.5, ароматних спиртів - в табл.7 додатку 4.

ТРОЯНДОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,420 + 0,500$	

б/ Органолептичні:

колір	- рожевий
смак	- солодкий
аромат	- троянди

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екот- рактивних речовин, кг
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,65	0,065	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Лимонна кислота	кг	0,1	-	-
Барвник харчовий червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 30%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Трояндова олія	0,065
Цукор	4000,0
Лимонна кислота	0,10
Барвник харчовий червоний	-

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість трояндової олії в залежності від інтенсивності аромату олії.

ХОРТИЦЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0

б/ Органолептичні:

колір	-	бурштину
омак	-	солодкий
аромат	-	окладний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг
Настій чебрецю I і II зливу	дм ³	60,0	0,0054	-
Настій материнки I і II зливу	дм ³	30,0	0,0068	-
Настій м'яти I і II зливу	дм ³	30,0	0,0203	-
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	20,0	0,0105	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	20,0	0,0107	-
Малинова есенція	кг	0,1	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3451,0	-	3000,0
Колер	кг	7,0	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : : кг :	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Чебрець звичайний	2,0	0,006
Материнка звичайна	3,0	0,0075
М'ята перцева	1,5	0,0225
Мигдаль звичайний /гіркий/	2,0	0,011
Кориця	1,5	0,0113
Цукор	3000,0	-
Колер	7,0	-
Малинова есенція	0,1	-

Дані про одержання настоїв чебрецю, материнки, м'яти, мигдалю та кориці приведені в табл.6 додатку 4.

ХРЕЩАТИК

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0

б/ Органолептичні:

колір	-	золотисто-жовтий
смак	-	олодкий
аромат	-	лимону і кави

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання :	: Кіль- : кість :	: Вміст ефір- : ної олії, : дм ³ :	: Вміст екст- : рактивних ре- : човин, кг :
Ароматний спирт лимонаої шкірки	дм ³	405,0	2,25	-
Настій кави і зливу	дм ³	562,5	-	-
Ароматний спирт кави	дм ³	375,0	-	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,9	-	-
Тартразин	кг	0,5	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 30%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг :	: Вміст ефірної : олії, дм ³ :
Лимонна шкірка свіжа	135,0	3,04
Кава	75,0	-
Цукор	4000,0	-
Ванілін	0,09	-
Тартразин	0,5	-

Дані про одержання ароматного спирту лимонної шкірки приведені в табл.7, настою та ароматного спирту кави-в табл.8 додатку 4.

ЧАРІВНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,4
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

колір	-	світло-коричневий
смак	-	солодкий
аромат	-	яблук

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	88,0
Яблучна есенція	кг	0,1	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3385,0	2942,58
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	13,0	13,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	1087,0
Яблучна есенція	0,1
Ванілін	0,05
Цукор	2942,58
Лимонна кислота	13,0

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2 додатку 4.

ЧАРІВНА НІЧ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 41,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,6
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,95

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-коричневий
омак	-	олодкий
аромат	-	окладний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактивних речовин, кг
Концентрат напою "Спринт", екотрактивна частина	кг	1012,5	658,1
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3982,5	3461,98
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Концентрат напою "Спринт", екотрактивна частина	- 1012,5
Цукор	- 3461,98

Якісні показники концентрату напою "Спринт" приведені в табл. II додатку 4.

ЧЕРВОНА ТРОЯНДА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,06

б/ Органолептичні:

колір	-	червоний
смак	-	олодкий
аромат	-	троянди

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³	Вміст екстрак- тивних речовин, кг
Трояндова олія 1:10	дм ³	1,3	0,13	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Лимонна кислота	кг	6,0	-	6,0
Барвник харчовий червоний	кг	1,6	-	-
Спирт етиловий ректи- фікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Трояндова олія	0,13	0,13
Цукор	4000,0	-
Лимонна кислота	6,0	-
Барвник харчовий червоний	1,6	-

ЧОРНА ТРОЯНДА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 46,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,1

б/ Органолептичні

колір	-	темно-коричневий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	окладний, з відтінком троянди

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання :	: Кіль- : кість :	:Вміст : ефірної : олії, дм ³ :	:Вміст екотрак- : тивних речо- : вин, кг :
Концентрат напою "Байкал", екстрактивна частина	кг	940,0	-	644,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4574,0	-	3976,18
Трояндова олія 1:10	дм ³	1,0	0,1	-
Спирт етиловий ректифі- кований вид. І очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Концентрат напою "Байкал", екстрактивна частина	940,0
Цукор	3976,18
Трояндова олія	0,1

Якісні показники концентрату напою "Байкал" приведені в табл. II додатку 4.

ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,730	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- чорної смородяни

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст екотрактив- : них речовин, кг
Чорносмородиновий спирто- ваний сік	дм ³	2500,0	187,5
Цукровий сироп 65,8 %-ий	дм ³	4477,0	3892,0
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чорна смородина	2718,0
Цукор	3892,0

Дані про одержання чорносмородинового соку та якісні показ-
ники приведені в табл.1 і 2, додатку 4.

ШКОЛАДНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 30
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,750 \pm 0,850$	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
смак	- солодкий з присмаком какао
аромат	- какао

Купай на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- : кість	Вміст екотрактів- них речовин, кг
Настій какао I зливу	дм ³	480,0	-
Ароматний опирт какао	дм ³	400,0	-
Ароматний опирт плодів кави	дм ³	40,0	-
Настій ванілі I та II зливу	дм ³	68,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4025,0	3500,0
Колер	кг	26,0	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 30%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Какао порошок	120,0
Кава	8,0
Ваніль	4,0
Цукор	3500,0
Колер	26,0

Дані про одержання настою та ароматного опирту какао приведені в табл.8, ароматного опирту кави - в табл.7, настою ванілі - в табл.6, додатку 4.

КВІДЕЦІЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 27
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0

б/ Органолептичні:

колір	- трав'янисто-зелений
смак	- солодкий
аромат	- окладний, з легким ароматом цитрусових

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	200,0	0,560	-
апельсинової шкірки	дм ³	720,0	2,0	-
плодів каріандру	дм ³	60,0	0,140	-
плодів анісу	дм ³	60,0	0,420	-
Ванілін 1:10	дм ³	4,0	-	-
Лимонна олія 1:10	дм ³	7,0	0,70	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	4600,0	-	4000,0
Тартразин	кг	0,1	-	-
Індигокармін	кг	0,3	-	-
Колер	кг	6,0	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 27%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3
Лимонна шкірка сушена	40,0	0,80
Апельсинова шкірка сушена	145,0	2,90
Каріандр посівний	20,0	0,20

I	2	3
Анісо звичайний	20,0	0,60
Ванілін	0,4	-
Лимонна олія	0,7	0,70
Цукор	4000,0	-
Колер	6,0	-
Тартразин	0,10	-
Індигокармін	0,30	-

Дані про одержання ароматного спирту лимонної, апельсинової шкірки, коріандру та анісу приведені в табл.7 додатку 4.

КРЕМИ
АБРИКОСОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 50,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 49,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	-	червонувато-оранжевий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	абрикосів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця виміру- вання	Кіль- кість	Вміст екстрактив- них речовин, кг
Абрикосовий спиртований сік	дм ³	2765,0	235,0
Моро кураги I та II заливу	дм ³	440,0	60,3
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	4730,0	4730,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	3,0	7,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Абрикоси	3253,0
Курага	114,0
Цукор	4730,0
Лимонна кислота /в т. ч. і на інверсію цукру/	7,0

Дані про одержання абрикосового опитованого соку, морсу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ВИШНЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 56,4
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 55,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-вишневий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	свіжої вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця виміру- випітє	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Вишневий спиртований оік	дм ³	3000,0	312,0
Настій мигдалю I та II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	5310,0	5310,0
Лимонна кислота /для доведення масо- вої концентрації кислот до 0,4 г/100см ³ /	кг	4,0	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Вишня свіжа		3160,0	
Мигдаль звичайний гіркий /ядро плоду/		4,8	
Ванілін		0,10	
Цукор		5310,0	
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/		8,0	

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість настою мигдалю в залежності від аромату вишневого спиртованого соку.

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ГОРОБИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 51,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 49,0
масова концентрація кислот, в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45
колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 5$ мм $D = 310 + 370$	

б/ Органолептичні:

колір	- коричнево-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Горобиновий морс І та ІІ зливу	дм ³	2720,0	264,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	4837,0	4837,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	-	4,0
Колер	кг	14,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина ошнена	588,0
Цукор	4837,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	4,0
Колер	14,0

Дані про одержання горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.3 і 4 додатку 4.

КИЗИЛОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 56,1
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 55,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	-	червоний
омак	-	кисло-солодкий
аромат	-	кисилу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	: Кіль- : кість	:Вміст екотрак- : тивних речовин, кг
Кизловий опиртований сік	дм ³	2580,0	219,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,2	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	5387,0	5387,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	-	4,0
Колер	кг	4,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кизил	3535,0
Ванілін	0,02
Цукор	5387,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	4,0
Колер	4,0

Дані про одержання кизлового опиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

МАЛИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 23
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 55,66
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 55,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- малиново-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Малиновий спиртований оік	дм ³	2750,0	165,0
Настій ванілі I та II зливу	дм ³	34,0	-
Малинова есенція	кг	0,15	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	5396,0	5396,0
Лимонна кислота /для доведення ма- сової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	1,0	5,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 23%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Малина		2990,0	
Ваніль /плода/		2,0	
Цукор		5396,0	
Малинова есенція		0,15	
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/		5,0	

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість малинової есенції.

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою ванілі - в табл.6 додатку 4.

ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 23
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 55,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 55,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100 см ³	- 0,54
колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше	0,720

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- чорної смородини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- : кість	:Вміст екстрак- : тивних речовин, кг
Чорносмородиновий опиртований сік	дм ³	2500,0	187,5
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	5392,0	5392,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,54 г/100 см ³ /	кг	-	4,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 23%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чорна смородина	2718,0
Цукор	5392,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	4,0

Дані про одержання чорносмородинового опиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

ШОКОЛАДНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 23
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 60,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 60,0
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,800 \pm 0,900$	

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-коричневий
смак	-	солодкий
аромат	-	какао

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Настій какао I зливу	дм ³	1350,0	-
Ароматний спирт какао	дм ³	1125,0	-
Настій ванілі I та II зливу	дм ³	96,0	-
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	6000,0	6000,0
Колер	кг	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	8 розрахунку на міцність купажу 23%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Какао порошок	340,0
Ваніль /плоди/	5,6
Цукор	6000,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	4,8
Колер	20,0

Дані про одержання настою та ароматного спирту какао при-
ведені в табл.8, настою ванілі - в табл.6 додатку 4.

ЯБЛУЧНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 50,9
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 50,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D	не менше 0,150

б/ Органолептичні:

колір	- жовтий з золотистим відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- яблука

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Оданиця : : вимірю- : вання	Кіль- : : кість	: Вміст екстрак- : : тивних речовин, : кг
Яблучний опиртований сік	дм ³	3540,0	311,5
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	4773,0	4773,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	6,0	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	3850,0
Цукор	4773,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	10,0

Дані про одержання яблучного опиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

НАЛИВКИ

АЙВОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 36,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,120 + 0,160$	

б/ Органолептичні:

колір	- жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- айви

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Айвовий опиртований сік	дм ³	2600,0	221,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3882,0	3375,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	9,0	9,0
Колер	кг	8,0	-
Тартразин	кг	0,05	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Айва	3292,0
Ванілін	0,10
Цукор	3375,0
Лимонна кислота	9,0
Колер	8,0
Тартразин	0,05

Дані про одержання опиртованого соку айви та якісні показники приведені в табл. 1, 2 додатку 4.

АЛИЧОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 31,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45
колір по ДЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,235 + 0,295$	

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
омак	- кисло-солодкий
аромат	- аличі

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : виміро- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрак- : тивних речовин кг
Аличовий опиртований сік	дм ³	2500,0	190,0
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3364,0	2925,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	-	-
Колер	кг	3,0	-
Тартразин	кг	0,12	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцніють купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	2720,0
Ванілін	0,10
Цукор	2925,0
Колер	3,0
Тартразин	0,12

Дані про одержання опиртованого соку аличі та якісні показники приведені в табл. I і 2 додатку 4.

АРОМАТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- коричневий з червоним відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини, з шоколадним відтінком

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Малиновий морс I і II зливу	дм ³	2025,0	68,85
Настій какао	дм ³	200,0	-
Ароматний спирт какао	дм ³	165,0	-
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	60,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3402,0	2958,0
Лимонна кислота /для доведен- ня масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	20,0	20,0
Колер	кг	6,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Малина		983,0	
Какао порошок		50,0	
Ваніль /плода/		3,5	
Лимонна кислота		20,0	
Колер		6,0	
Цукор		2958,0	

Дані про одержання малинового морсу та якісні показники при-
ведені в табл.3 і 4, настоек і ароматного спирту какао - в табл.8,
настоек ванілі - в табл.6 додатку 4.

ВИШНЕВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 36,30
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-вишневий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	вишні, з злегка відчутним ароматом кісточки

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вмірю- вання	: Кіль- : кість	:Вміст екстрак- : тивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3809,0	3311,0
Лимонна кислота /для доведення ма- сової концентрації кислот до 0,40 г/100 см ³ /	кг	8,0	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 18%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Вишня свіжа		3158,0	
Мигдаль звичайний гіркий /ядра плоду/		4,8	
Ванілін		0,10	
Цукор		3311,0	
Лимонна кислота		8,0	

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість настою мигдалю в залежності від аромату вишневого спиртованого соку.

Дані про одержання спиртованого соку вишні та якісні показники приведені в табл.1,2, настою мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ДЕСЕРТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 29,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 28,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 1 \text{ мм}$ $D = 0,140 + 0,250$	

б/ Органолептичні:

колір	- вишнево-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- складний, з перевагою аромату вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірю- вання :	: Кіль- кість :	: Вміст екстрак- тивних речовин, кг :
Яблучний спиртований сік	дм ³	4750,0	418,0
Вишневий спиртований сік	дм ³	1175,0	122,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2793,0	2428,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,50 г/100 см ³ /	кг	5,0	5,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	5163,0
Вишня свіжа	1237,0
Цукор	2428,0
Лимонна кислота	5,0

Дані про сдержання яблучного, вишневого спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

ЗАПІКАНКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 41,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-вишневий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	вишні, з легка відчутним ароматом чорнослива

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Вишневий спиртований оік	дм ³	2600,0	270,4
Чорносливовий морс І і ІІ зливу	дм ³	670,0	80,4
Ванілін І:ІО	дм ³	0,5	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4330,0	3764,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	4,0	4,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	2740,0
Чорнослив	174,0
Ванілін	0,05
Цукор	3764,0
Лимонна кислота	4,0

Дані про одержання вишневого спиртованого соку, чорносливового морсу та якісні показники приведені в табл. 1, 2, 3 і 4 додатку 4.

ЗАПІКАНКА УКРАЇНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 46,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,47
колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 1$ мм $D = 0,260 + 0,340$	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- вишні, з злегка відчутним ароматом чорносливу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрактив- них речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	4038,0	420,0
Чорносливовий морс І і ІІ зливу	дм ³	442,0	53,0
Ванілін 1:10	дм ³	2,0	-
Патока	кг	1000,0	780,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3409,0	3409,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,47 г/100 см ³ /	кг	-	2,7
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 20%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Вишня свіжа		4250,0	
Чорнослив		115,0	
Ванілін		0,2	
Патока		1000,0	
Цукор		3409,0	
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/		2,7	

Дані про одержання вишневого спиртованого соку, чорносливового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

ЗОЛОТА ОСІНЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 31,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація лимонної кислоти в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45
колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,230 + 0,350$	

б/ органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- фруктовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних речовин кг
Алисовий спиртований сік	дм ³	515,0	39,15
Айвовий спиртований сік	дм ³	1416,0	120,36
Яблучний спиртований сік	дм ³	938,0	82,56
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3286,0	2857,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	18,0	18,0
Тартразин	кг	0,05	-
Колер	кг	6,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	560,0
Айва	1792,0
Яблука	1020,0
Цукор	2857,0
Лимонна кислота	18,0
Тартразин	0,05
Колер	6,0

Дані про одержання спиртованого соку аличі, айви, яблук та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

КИЗИЛОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 36,10
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-червоний
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	кизиловий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Віст екотрак- тивних речовин, кг
Кизилловий спиртований сік	дм ³	2580,0	219,3
Ванілін 1:10	дм ³	0,2	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3898,0	3388,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	1,0	1,0
Колер	кг	4,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кизил	3535,0
Ванілін	0,02
Цукор	3388,0
Лимонна кислота	1,0
Колер	4,0

Дані про одержання кизилового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

КУРОРТЦА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 37,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислоти в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- рожево-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- абрикосів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	1216,0	107,0
Морс кураги I і II зливу	дм ³	3520,0	482,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3567,0	3100,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислоти до 0,4 г/100 см ³ /	кг	10,0	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	1322,0
Курага	915,0
Цукор	3100,0
Лимонна кислота	10,0

Примітка. У випадку недостатнього забарвлення морсів кураги для фарбування застосовують колер.

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, морсу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

МАЛИНОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,8

б/ Органолептичні:

колір	- малиново-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Малиновий спиртований сік	дм ³	2900,0	174,0
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	34,0	-
Малинова есенція	кг	0,15	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3313,0	2880,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,30 г/100 см ³ /	кг	3,0	3,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Малина	3153,0
Ваніль /плоди/	2,0
Малинова есенція	0,15
Цукор	2880,0
Лимонна кислота	3,0

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість малинової есенції.

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настій ванілі - в табл.6 додатку 4.

ПОЛУНИЧНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 35,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	-	світло-червоний
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	полуниці

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- : кість	:Вміст екстрак- тивних речо- : вин, кг
Полуничний спиртований сік	дм ³	3100,0	183,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,8	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3880,0	3372,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,40 г/100 см ³ /	кг	12,0	12,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Полуниця	3605,0
Ванілін	0,08
Цукор	3372,0
Лимонна кислота	12,0

Примітка. В тих випадках, коли аромат полуничного соку недостатньо виразний, лікерний майстер має право додавати полуничну есенцію в кількості до 0,15 кг/1000 дал.

Дані про одержання полуничного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ПРИКАРПАТСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 37,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,55

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- медовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст екотрак- : тивних речо- : вин, кг
Айвовий спиртований сік	дм ³	2500,0	212,5
Вишневий спиртований сік	дм ³	3500,0	364,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3653,0	3176,0
Медова есенція	кг	0,27	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,55 г/100 см ³ /	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Айва	3165,0
Вишня свіжа	3684,0
Цукор	3176,0
Медова есенція	0,27

Дані про одержання айвового, вишневого спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1 і 2 додатку 4.

СЛИВ'ЯКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 29,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 28,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35
колір по ФЕЖ: при $\lambda = 536$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,470	

б/ Органолептичні:

колір	- червоний з коричневим відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- сливи

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрак- : тивних речо- вин, кг
Сливовий спиртований сік	дм ³	3080,0	283,4
Чорносливовий моро I і II зливу	дм ³	1070,0	128,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2943,0	2558,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	2,0	2,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Слива	3422,0
Чорнослив	278,0
Цукор	2558,0
Лимонна кислота	2,0

Дані про одержання сливового спиртованого соку, чорносливового мороу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4 додатку 4.

СЛИВ'ЯНКА УКРАЇНЬСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,5
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	-	червоно-коричневий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	сливи

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних рачо- вин, кг
Сливовий спиртований сік	дм ³	3468,0	819,0
Чорносливовий морс І і ІІ впливу	дм ³	942,0	113,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3033,0	3033,0
Патока	кг	744,0	580,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,40 г/100 см ³ /	кг	-	2,4
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Слива	3854,0
Чорнослив	245,0
Патока	744,0
Лимонна кислота /в т.ч. І на інверсію цукру/	2,4
Цукор	3033,0

Дані про одержання сливового спиртованого соку, морсу чорнослива та якісні показники приведені в табл. 1, 2, 3 і 4 додатку 4.

СПОТУКАЧ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального аекотракту, г/100 см ³	- 40,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-вишневий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	чорносливу та вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст екотрак- : тивних речо- : вин, кг
Вишневий морс І і ІІ зливу	дм ³	2447,0	256,93
Чорносливовий морс І і ІІ зливу	дм ³	1064,0	127,68
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4200,0	3651,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,40 г/100 см ³ /	кг	12,0	12,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня сушена	636,0
Чорнослив /димової сушки/	276,0
Цукор	3651,0
Лимонна кислота	12,0

Дані про одержання вишневого і чорносливового морсів та якісні показники приведені в табл.3 і 4 додатку 4.

СПОТИКАЧ УКРАЇНСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 44,75
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 38,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$; $S = 1 \text{ мм}$ $D = 0,260 + 0,340$	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- чорносливу і вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Чорносливовий морс І і ІІ зливу	дм ³	1650,0	198,0
Настій гвоздики І і ІІ зливу	дм ³	2,0	-
Настій кориці І і ІІ зливу	дм ³	2,0	-
Портвейн	дм ³	400,0	40,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3145,0	3145,0
Патока	кг	1000,0	780,0
Лимонна кислота /для доведен- ня масової концентрації кис- лот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	-	2,5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість
Вишня свіжа	кг	3158,0
Чорнослив	кг	429,0
Гвоздика	кг	0,13
Кориця /кора/	кг	0,13
Портвейн білий міцністю 18-19 %	дм ³	400,0
Цукор	дм ³	3145,0
Патока	кг	1000,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру /	кг	2,5

Дані про одержання спиртованого соку вишні, чорносливового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4 , настоїв гвоздики і кориці - в табл.6 додатку 4.

ТРАВНЕВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 35,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,6
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D	не менше 0,320

б/ Органолептичні:

колір	- червоно-коричневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- фруктовো-ягідний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Аличовий спиртований сік	дм ³	2100,0	159,6
Малиновий спиртований сік	дм ³	1115,0	66,9
Горобинний морс I і II вливу	дм ³	446,0	29,0
Чорносмородиновий спиртований сік	дм ³	570,0	42,8
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3752,0	3261,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,60 г/100 см ³	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	2282,0
Горобина свіжа	192,0
Малина	1212,0
Чорна смородина	620,0
Цукор	3261,0

Дані про одержання спиртованих соків аличі, малини, чорної смородини, горобинного морсу та якісні показники приведені в табл. 1, 2, 3 і 4 додатку 4.

УКРАЇНЬСЬКА ВИШНЕВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 35,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,60
колір по ДЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 1$ мм D не менше	0,370

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- свіжої вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість :	: Вміст екотрак- : тивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	5770,0	600,0
Цукровий сироп 73,2 %-ний	дм ³	3003,0	3003,0
Патока	кг	500,0	390,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,60 г/100 см ³ /	кг	-	2,4
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	6074,0
Цукор	3003,0
Патока	500,0
Лимонна кислота /в т.ч. і на інверсію цукру/	2,4

Дані про одержання спиртованого соку вишні та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ЧАЙНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2

б/ Органолептичні:

колір	- світло-коричневий
смак	- солодкий, злегка терпкуватий
аромат	- чай

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Настій чай I і II зливу	дм ³	2540,0	-
Коньяк	дм ³	500,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3452,0	3000,0
Лимонна кислота	кг	20,0	20,0
Колер	кг	42,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кількість
Чай чорний байховий не нижче I сорту	кг	75,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0
Ванілін	кг	0,10
Цукор	кг	3000,0
Лимонна кислота	кг	20,0
Колер	кг	42,0

Дані про одержання настою чаю приведено в табл.5 додатку 4.

ЧОРНОСМОРОДИНОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 30,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D	не менше 0,680

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-червоний
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	чорної смородини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Чорносмородиновий спиртований сік	дм ³	2500,0	187,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3327,0	2892,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чорна смородина	2718,0
Цукор	2892,0

Дані про одержання спиртованого соку чорної смородини та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

П У Н Ш І

АЛИЧОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 39,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 38,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,67
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм D	не менше 0,38

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- аличі

Купаж на 1000 дал

Компонент	Єдиниця вимірювання	Кількість	Вміст екотрактівних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Аличовий опиртований сік	дм ³	3740,0	284,0	-
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	300,0	-	0,70
Настій кориці I і II зливу	дм ³	20,0	-	0,0085
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	10,0	-	0,091
Настій гіркового мигдалю I і II зливу	дм ³	10,0	-	0,003
Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	12,0	-	0,20
Ванілін 1:10	дм ³	10,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4242,0	3688,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,67 г/100 см ³ /	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм³
Алича	4065,0	-
Лимонна шкірка свіжа	33,0	0,743
Кориця /кора/	1,2	0,009
Гвоздика	0,6	0,096
Мигдаль звичайний гіркий	0,6	0,003
Мускатний горіх /плоди/	2,0	0,220
Ванілін	1,0	-
Цукор	3688,0	-

Дані про одержання аличового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв лимонної шкірки, кориці, гвоздики, мигдалю і мускатного горіха – в табл.6 додатку 4.

АПЕЛЬСИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 34,65
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,180 + 0,200$	

б/ Органолептичні:

колір	- оранжевий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- апельсинну

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ек- отрактив- них речо- вин, кг	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Апельсиновий настій I і II зливу	дм ³	1800,0	-	3,8
Полуничний спиртований сік	дм ³	1500,0	88,5	-
Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	25,0	-	0,374
Настій кориці I і II зливу	дм ³	40,0	-	0,018
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	20,0	-	0,20
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3842,0	3340,0	-
Лимонна кислота /для до- ведення масової концент- рації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	36,0	36,0	-
Барвник харчовий червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, лм³
Апельсинова шкірка свіжа	200,0	4,0
Полунці	1744,0	-
Мускатний горіх /плоди/	4,0	0,44
Кориця /кора/	2,5	0,019
Гвоздика	1,3	0,208
Цукор	3340,0	-
Лимонна кислота	36,0	-
Барвник харчовий червоний	-	-

Дані про одержання полуничного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв апельсинової шкірки, кориці, гвоздики і мускатного горіха - в табл.6 додатку 4.

ВИННИЙ

Показники

/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 84,7
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 34,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ДЕК: при $\lambda = 400$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,350 + 0,390$	

/ Органолаптичні:

колір	- оранжево-червоний
смак	- солодкий
аромат	- виноградного вина з пряностями

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	:Кіль- :кість	:Вміст ек- :страктив- :них речо- :вин, кг :	:Вміст еір- :ної олії, : дм ³
олуничний спиртований сік	дм ³	2200,0	130,0	-
естій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	300,0	-	0,70
естій гвоздики I і II зливу	дм ³	22,0	-	0,212
естій кориці I і II зливу	дм ³	50,0	-	0,021
естій кардамону I і II зливу	дм ³	14,0	-	0,034
анілін 1:10	дм ³	10,0	-	-
эмова есенція	кг	10,0	-	-
эртвайн	дм ³	2000,0	200,0	-
эньяк	дм ³	500,0	-	-
укровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3580,0	3112,0	-
лмонна кислота /для дове- зння масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	30,0	30,0	-
ирт етиловий, ректифіко- ваний, вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Полуниця	кг	2558,0	-
Лимонна шкірка свіжа	кг	33,0	0,743
Гвоздика	кг	1,4	0,224
Кориця /кора/	кг	3,10	0,023
Кардамон /плоди/	кг	0,8	0,036
Ванілін	кг	1,0	-
Ромова есенція	кг	10,0	-
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм ³	2000,0	-
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0	-
Цукор	кг	3112,0	-
Лимонна кислота	кг	30,0	-

Дані про одержання полуничного опиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4, настоїв лимонної шкірки, кориці, гвоздики і кардамону - в табл.6 додатку 4.

ВИШНЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 39,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 38,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 1$ мм D не менше 0,340	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- вишні з пряностями

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг	Вміст едір- ної олії, дм ³
Вишневий спиртований сік	дм ³	3692,0	384,0	-
Настій лимонної шкірки I I II зливу	дм ³	300,0	-	0,700
Настій гіркового мигдалю I I II зливу	дм ³	100,0	-	0,031
Настій кориці I I II зливу	дм ³	50,0	-	0,021
Настій гвоздики I I II зливу	дм ³	25,0	-	0,243
Гіркомигдальна олія I:10	дм ³	1,4	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4125,0	3586,0	-
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	13,0	13,0	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Вишня овіжа	3886,0	-
Лимонна шкірка овіжа	33,0	0,743
Мигдаль звичайний гіркий	6,0	0,033
Кориця /кора/	3,1	0,023
Гвоздика	1,60	0,256
Гіркомигдальна олія	0,14	-
Цукор	3586,0	-
Лимонна кислота	13,0	-

Дані про одержання вишневого опиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв лимонної шкірки, мигдалю, кориці і гвоздика - в табл.6 додатку 4.

КИЇВСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 40,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Лимонний спиртований сік	дм ³	1366,0	116,0
Настій лимонної шкірки I - II зливу	дм ³	1260,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4526,0	3984,0
Медова есенція	кг	0,26	-
Лимонна кислота /для доведення ма- сової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	29,0	29,0
Колер	кг	4,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Лайма	1730,0
Лимонна шкірка свіжа	140,0
Цукор	3934,0
Медова есенція	0,26
Лимонна кислота	29,0
Колер	4,0

Дані про одержання айвового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою лимонної шкірки - в табл.6 додатку 4.

МАЛИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17.
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм D не менше 0,290	

б/ Органолептичні:

колір	- малиново-червоний
смак	- кисло-солодкий, злегка пряний
аромат	- малини і пряностей

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	:Кіль- :кість	:Вміст ек- :страктив- :них речо- :вин, кг	:Вміст ефір- :ної олії, : дм ³
Малиновий спиртований сік	дм ³	3500,0	210,0	-
Настій лимонної шкірки I I II зливу	дм ³	415,0	-	1,0
Настій мускатного горіха I I II зливу	дм ³	20,0	-	0,30
Ромова есенція	кг	2,0	-	-
Ванілін 1:10	дм ³	10,0	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4329,0	3763,0	-
Лимонна кислота /для дове- дення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	18,0	18,0	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
1	2	3
Малина	3805,0	-
Лимонна шкірка свіжа	46,0	1,035
Мускатний горіх /плоди/	3,0	0,33

I	2	3
Ромова есенція	2,0	-
Ванілія	1,0	-
Цукор	3763,0	-
Лимонна кислота	18,0	-

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв лимонної шкірки і мускатного горіха - в табл.6 додатку 4.

ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 17
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 40,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 39,0
масова концентрація кислот в перерахунок на лимонну, г/100 см ³	- 0,6
колір по ФЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 1$ мм $D = 0,450 + 0,600$	

б/ Органолептичні:

колір	- темно-червоний
омак	- кисло-солодкий
аромат	- чорної смородини і пряностей

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Чорносмородиновий спиртований сік	дм ³	3120,0	234,0	-
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	216,0	-	0,50
Ванілін 1:10	дм ³	10,0	-	-
Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	20,0	-	0,32
Настій кориці I і II зливу	дм ³	50,0	-	0,020
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	16,0	-	0,150
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	4332,0	3766,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,6 г/100 см ³ /	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунок на міцність купажу 17%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Чорна смородина	3390,0	-
Лимонна шкірка свіжа	24,0	0,54
Ванілін	1,0	-
Мускатний горіх	3,1	0,340
Кориця /кора/	3,1	0,023
Гвоздика	1,0	0,160
Цукор	3766,0	-

Дані про сдержання чорносмородинового спиртованого сску та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв лимонної шкірки, мускатного горіха, кориці і гвоздики - в табл.6 додатку 4.

НАСТОЙКИ СОЛОДКИ

АБРИКОСОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 26,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 25,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонку, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- рожево-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- абрикосів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Абрикосовий спиртований сік	дм ³	1150,0	98,0
Морс кураги I і II зливу	дм ³	2420,0	331,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2561,0	2226,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	5,0	5,0
Колер	кг	3,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Абрикоси	1353,0
Курага	629,0
Цукор	2226,0

Лимонна кислота	5,0
Колер	3,0

Примітка. Якщо аромат абрикосів недостатньо виразний, лікерний майстер має право додати абрикосову есенцію не більше 0,04 кг/1000 дал.

Дані про одержання абрикосового спиртованого соку, морсу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4 додатку 4.

АПЕЛЬСИНОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 25,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,02

б/ Органолептичні:

колір	-	шкірки свіжого апельсину
смак	-	солодкий
аромат	-	апельсину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг	:Вміст ефір- ної сліі, дм ³
Ароматний спирт апельсино- вої шкірки	дм ³	450,0	-	2,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2875,0	2500,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	2,0	-
Барвник харчовий червоний	кг	-	-	-
Тартразин	кг	0,24	-	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	8 розрахунку на міцність купажу 20%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Апельсинова шкірка свіжа	180,0	3,6
Цукор	2500,0	-
Барвник харчовий червоний	-	-
Тартразин	0,24	-
Лимонна кислота	2,0	-

Дані про сдержання ароматного спирту з апельсинової шкірки приведені в табл.7 додатку 4.

БУРШТИНОВА ГОРОБИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 16,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 15,3
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм, $D = 0,640 + 0,720$	

б/ Органолептичні:

колір	- коричнево-червоний
смак	- кисло-солодкий, терпкуватий
аромат	- горобини та вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрак- : тивних речовин, кг
Горобиний спиртований сік	дм ³	1236,0	122,4
Вишнева есенція	кг	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	1725,0	1500,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	-	-
Колер	кг	50,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 20%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина	1766,0
Цукор	1500,0
Колер	50,0
Вишнева есенція	1,0

Дані про одержання горобинового соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2 додатку 4.

ВИШНЕВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 21,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 20,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4

б/ Органолептичні:

колір	-	вишнево-червоний
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	свіжої вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст екстрактивних речовин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	3000,0	312,0
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	80,0	-
Ванілін I:10	дм ³	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2083,0	1810,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	8,0	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%	
Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг			
Вишня свіжа		3158,0	
Мигдаль гіркий		4,8	
Ванілін		0,10	
Цукор		1810,0	
Лимонна кислота		8,0	

Примітка. Лікерний майстер має право коректувати кількість настою мигдалю в залежності від аромату вишневого спиртованого соку.

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ГОРОБИНОВА НА КОНЬЯКУ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 24
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 17,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 16,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,30
колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,640 + 0,720$	

б/ Органолептичні:

колір	-	коричнево-червоний
смак	-	кисло-солодкий, з незначною терпкістю
аромат	-	горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст екотрак- : тивних речо- : вин, кг
Горобиновий морс І і ІІ зливу	дм ³	2205,0	214,0
Коньяк	дм ³	180,0	-
Цукровий морс 65,8 %-ний	дм ³	1782,0	1549,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,30 г/100 см ³ /	кг	-	-
Колер	кг	47,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 24%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Одиниця ви- : мірювання	: Кількість
Горобина сушена	кг	477,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	180,0
Цукор	кг	1549,0
Колер	кг	47,0

Дані про одержання горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.3,4 додатку 4.

ЛИМОННА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 25,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 25,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,30
колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 20 \text{ мм}$ D	не менше 0,205

б/ Органолептичні:

колір	- жовто-зеленуватий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця виміру- вання : : :	:Кіль- кість : : :	:Вміст екотрак- тивних речовин, кг :	:Вміст ефір- ної олії, дм ³ : :
Настія лимонної шкірки І зливу	дм ³	540,0	-	2,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2876,0	2500,0	-
Лимонна кислота	кг	30,0	30,0	-
Тартразин	кг	0,10	-	-
Спирт етиловий рактифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг : :	:Вміст ефірної олії, дм ³ :
Лимонна шкірка свіжа	120,0	2,7
Цукор	2500,0	-
Лимонна кислота	30,0	-
Тартразин	0,10	-

Дані про одержання лимонного настою приведені в табл.6 додатку 4.

НІЖИНСЬКА ГОРОБИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 24
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 9,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 8,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,660 + 0,700$	

б/ Органолептичні:

колір	- жовтувато-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- свіжої горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екстрак- тивних речо- вин, кг
Горобинний морс І і ІІ зливу	дм ³	3160,0	205,40
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	844,0	734,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	8,0	8,0
Колер	кг	7,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 24%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина свіжа	1362,0
Цукор	734,0
Лимонна кислота	8,0
Колер	7,0

Дані про одержання горобинового морсу та якісні показники приведені в табл.3,4 додатку 4.

ХАРКІВСЬКА ГОРОБИНІВКА

Показники

в/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 20
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 22,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 20,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,45

б/ Органолептичні:

колір	- коричнево-червоний
смак	- кисло-солодкий
аромат	- горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екотрак- тивних речо- вин, кг
Горобининовий морс I і II зливу	дм ³	2308,0	-	224,0
Яблучний опитгований сік	дм ³	300,0	-	26,0
Алячовий опитгований сік	дм ³	400,0	-	30,0
Настій м'яти I і II зливу	дм ³	42,0	0,028	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2205,0	-	1916,0
Лимонна кислота /для до- ведення масової концент- рації кислот до 0,45 г/100 см ³ /	кг	1,1	-	1,1
Ванілін 1:10	дм ³	0,8	-	-
Колер	кг	35,0	-	-
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 20%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість : кг	: Вміст ефірної : олії, лм ³
Горобина ошена	500,0	—
Яблука	326,0	—
Алича	435,0	—
М'ята перцева	2,1	0,08
Цукор	1916,0	—
Ванілін	0,08	—
Колер	35,0	—
Лимонна кислота	1,1	—

Дані про одержання соків та морсу і якісні показники приведені в табл. 1, 2, 3 та 4, настою м'яти — в табл. 6 додатку 4.

ЧОРНОМОРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 18
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 15,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 15,0

б/ Органолептичні:

колір	-	коричневий
смак	-	солодкий
аромат	-	кофе з лимоном

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вмірю- вання	Кіль- кість	Вміст ек- страк- тивних речовин, кг	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій кави I зливу	дм ³	1125,0	-	-
Ароматний спирт кави	дм ³	750,0	-	-
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	300,0	-	1,7
Ванілін 1:10	дм ³	1,7	-	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	1725,0	1500,0	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 18%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Кава / плоди /	150,0	-
Лимонна шкірка свіжа	120,0	2,7
Цукор	1500,0	-
Ванілін	0,17	-

Дані про одержання настою і ароматного спирту кави приведені в табл.8, ароматного спирту лимонної шкірки - в табл.7 додатку 4.

**НАСТОЙКА НАПІВСОХОДКА
ТЕРНОПІЛЬСЬКА**

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 10,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 9,4
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,2
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 8$ мм $D = 0,400-0,500$	

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий
 смак - злегка пекучий, гармонійний
 аромат - складний, з виразним ароматом трав

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимір- : : ванія :	: Кіль- : : кість :	: Вміст : : ефірної : : олії, : : дм ³ :	: Вміст ек- : : страктив- : : них речо- : : вин, кг :
Яблучний спиртований сік	дм ³	2200,0	-	194,0
Настій "Тернопільської" I та II зливу	дм ³	630,0	0,1184	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	924,0	-	803,0
Лимонна кислота /для доведен- ня масової концентрації кис- лот до 0,2 г/100 см ³ /	кг	3,0	-	3,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : : кг :	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Для приготування		
настою :		
Шпашина	16,0	-
Дипа	2,0	0,0008

І	:	2	:	3
Звіробій звичайний		2,0		0,002
Бузина		2,0		0,06
Чебрець звичайний		1,5		0,0113
М'ята перцева		2,5		0,0375
Коріандр посівний		2,0		0,02
	Разом	28,0		0,1316
Цукор		803,0		-
Лимонна кислота		3,0		-

Дані про одержання спиртованого соку яблук та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настою "Тернопільської" - в табл.5 додатку 4.

НАСТОЙКИ НАПІВСОЛОДКІ СЛАБОГРАДУСНІ

БІЛА АКАЦІЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 28
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 7,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 7,5
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,3

б/ Органолептичні:

колір	- золотистий
омак	- м'який, солодкуватий
аромат	- акації і меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрак- : тивних речо- : вин, кг
Настій білої акації	дм ³	500,0	-
Настій липи	дм ³	250,0	-
Настій глоду	дм ³	250,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,1	-
Мед	кг	50,0	37,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	822,0	715,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см ³ /	кг	30,0	30,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Біла акація / цвіт /	31,2
Липа / цвіт /	15,6
Глід / цвіт /	15,6
Мед	50,0
Цукор	715,0
Ванілін	0,01
Лимонна кислота	30,0

Дані про одержання настоїв цвіту білої акації, липи, глоду приведені в табл.6 додатку 4.

ПОДІЛЬСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 9,86
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 8,18
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,49

б/ Органолептичні:

колір	- світло-коричневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- цикорію

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кіль- : кість, : дм ³	: Вміст ек- : отрактив- : них речо- : вич. кг	: Вміст ефір- : ної олії : дм ³
Яблучний спиртований сік	7000,0	616,0	-
Настій "Подільський" I і II зливу	252,0	-	0,0104
Цукровий сироп 65,8 %-ний	426,0	370,32	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 25%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : кість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Для приготування настою:		
Цикорій	14,0	-
Ромашка лікарська	2,5	0,01
Звіробій звичайний	1,5	0,0015
Разом	18,0	0,0115
Яблука	7608,7	
Цукор	370,32	

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настою "Подільський" - в табл.5 додатку 4.

РЕНЕТ ПЕРЦЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 25
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 8,25
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 7,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ФЕЖ: при $\lambda = 400$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,420 \pm 0,560$	

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- злегка пекучий
аромат	- яблук і гілок вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- :вання	: Кіль- : кість	:Вміст екстрак- : тивних речо- : вин, кг
Яблучний спиртований сік	дм ³	5000,0	440,0
Настій червоного перцю I і II зливу	дм ³	24,0	-
Настій гілок вишні	дм ³	120,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	437,0	380,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	5,0	5,0
Колер	кг	5,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Яблука	5435,0
Перець стручковий червоний /плоди/	1,5
Гілка вишні /літньо-осінні/	15,0
Цукор	380,0
Колер	5,0
Лимонна кислота	5,0

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв червоного перцю і гілок вишні - в табл.6 додатку 4.

ЦИКОРИНКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 28
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 11,02
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 8,88
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	-	коричневий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	цикорію

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст екстрак- тивних речовин, кг
Яблучний спиртований сік	3500,0	308,0
Айвовий спиртований сік	3500,0	297,5
Настій цикорію I і II зливу	294,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	571,0	496,4
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Цикорій	42,0
Яблука	3804,0
Айва	4430,4
Цукор	496,4

Дані про одержання яблучного, айвового спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1 та 2, настою цикорію - в табл.6 додатку ч.

ДЕСЕРТНІ НАПОЇ

ВИШНЕВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,3
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ДЕК: при $\lambda = 536$ нм і $S = 3$ мм D	не менше 0,270

б/ Органолептичні:

колір	- темно-вишневий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Однина : : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрак- : тивних речо- : вин, кг
Вишневий спиртований сік	дм ³	2500,0	260,0
Настій мигдалю I і II зливу	дм ³	21,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,8	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2594,0	2255,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	15,0	15,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Вишня свіжа	2632,0
Мигдаль гіркий	1,25
Ванілін	0,08
Цукор	2255,0
Лимонна кислота	15,0

Дані про одержання вишневого спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настою мигдалю - в табл.6 додатку 4.

ЖОВТІ ЛИСТЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше	0,240

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- фруктовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	: Кіль- :кість	:Вміст екстрак- :тивних речо- :вин, кг
Аличовий спиртований сік	дм ³	520,0	39,50
Айвовий спиртований сік	дм ³	1782,0	151,50
Яблучний спиртований сік	дм ³	910,0	80,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2577,0	2240,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,4 г/100 см ³ /	кг	10,0	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Алича	565,0
Айва	2255,0
Яблука	990,0
Цукор	2240,0
Лимонна кислота	10,0

Дані про одержання спиртованих соків аличі, айви, яблук та якісні показники приведені в табл.І,2 додатку 4.

ЗОЛОТИСТИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,8
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 10$ мм D	не менше 0,573

б/ Органолептичні:

колір	- золотисто-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- абрикосів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : вимірю- вання :	:Кіль- кість :	:Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг :	:Вміст ефір- ної олії, дм ³ :
Яблучний спиртований сік	дм ³	3000,0	264,0	-
Морс кураги I і II зливу	дм ³	622,0	85,2	-
Настій апельсинової шкірки I і II зливу	дм ³	70,0	-	0,09
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2475,0	2152,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,8 г/100 см ³ /	кг	55,0	55,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, кг :	:Вміст ефірної олії, дм ³ :
Яблука	3260,0	-
Курага	162,0	-
Апельсинова шкірка сушена	4,7	0,094
Цукор	2152,0	-
Лимонна кислота	55,0	-

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, морсу кураги та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою апельсинової шкірки - в табл.6 додатку 4.

ЛИМОННИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 30,5
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 30,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	-	лимонно-жовтий
смак	-	кисле-солодкий
аромат	-	лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг	:Вміст ефір- ної олії, дм ³
Ароматний спирт лимонної олії	дм ³	312,5	-	1,9
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	500,0	-	1,12
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	3452,0	3000,0	-
Лимонна кислота	кг	50,0	50,0	-
Тартразин	кг	0,10	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Лимонна олія	2,5	2,5
Лимонна шкірка свіжа	56,0	1,26
Лимонна кислота	50,0	-
Цукор	3000,0	-
Тартразин	0,10	-

Дані про сдержання ароматного спирту лимонної олії приведені в табл.7, настою лимонної шкірки - в табл.6 додатку 4.

ЛІТНІЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 14
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 23,2
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 22,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм D не менше 0,240	

б/ Органолептичні:

колір	- жовтий з золотистим відтінком
смак	- кисло-солодкий
аромат	- яблук

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	:Вміст ек- :страктив- :них речо- :вин, кг	:Вміст ефір- :ної олії, : дм ³
Яблучний спиртований сік	дм ³	4000,0	352,0	-
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	400,0	-	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	140,0	-	0,06
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2235,0	1943,0	-
Лимонна кислота /для дсве- дення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	22,0	22,0	-
Колер	кг	0,5	-	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 14%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Яблука	4347,0	-
Чаполоч пахуча	12,5	-
Кориця /кора/	8,75	0,07
Лимонна кислота	22,0	-
Цукор	1943,0	-
Колер	0,5	-

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2, настоїв чаполочі і кориці - в табл.6, додатку 4.

ЛІТНІЙ ДЕСЕРТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 23,6
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 22,9
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5
колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,420	

б/ Органолептичні:

колір	-	золотисто-жовтий
омак	-	кисло-солодкий
аромат	-	злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- :кість	:Вміст екстрак- :тивних речс- :тин, кг
Червоносмородиновий спиртований сік	дм ³	2100,0	111,0
Червоносмородиновий морс I і II зливу	дм ³	1100,0	35,2
Полуничний спиртований сік	дм ³	1120,0	66,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2468,0	2145,0
Настій ванілі I і II зливу	дм ³	10,0	-
Ромова есенція	кг	1,0	-
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	-	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Червона смородина	2773,0
Полуниці	1300,0
Цукор	2145,0
Ромова есенція	1,0
Ваніль /плоди/	0,60

Дані про одержання червоносмородинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою ванілі - - в табл.6 додатку 4.

МАЛИНОВИЙ ДЕСЕРТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 14
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 23,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 22,0
масова концентрація киолот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	- рубіновий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	:Кіль- :кість :	:Вміст екстрак- :тивних речо- :вин. кг
Малиновий спиртований сік	дм ³	3665,0	220,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,3	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2370,0	2060,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	17,0	17,0
Спирт етиловий ректифікований видуї очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 14%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Малина	3985,0
Цукор	2060,0
Ванілін	0,03
Лимонна кислота	17,0

Дані про одержання спиртованого соку малини та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

ОСВІЖАЮЧИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 20,4
масова концентрація Цукру, г/100 см ³	- 20,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,4
колір по ДЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм $D = 0,230 + 0,280$	

б/ Органолептичні:

колір	- оранжево-жовтий
смак	- кисло-солодкий
аромат	- мандарину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	: Кіль- :кість	:Вміст ек- :страктів- :них речо- :вин, кг	:Вміст ефір- :ної олії, : дм ³
Настій мандаринової шкірки І і ІІ зливу	дм ³	600,0	-	1,26
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2300,0	2000,0	-
Лимонна кислота	кг	40,0	40,0	-
Тартразин	кг	0,36	-	-
Барвник харчовий червоний	кг	-	-	-
Спирт етиловий ректифікова-ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Мандаринова шкірка свіжа	66,0	1,32
Цукор	2000,0	-
Лимонна кислота	40,0	-
Тартразин	0,36	-
Барвник харчовий червоний	-	-

Дані про одержання настою мандаринової шкірки приведені в табл.6 додатку 4.

РУБІНОВИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 24,8
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,35

б/ Органолептичні:

колір	-	рубіновий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	свіжої малини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст екстрак- : тивних речовин, кг
Малиновий спиртований оік	дм ³	2380,0	142,8
Малинова есенція	кг	0,3	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2638,0	2293,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³ /	кг	12,0	12,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Малина	2586,0
Малинова есенція	0,3
Цукор	2293,0
Лимонна кислота	12,0

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2 додатку 4.

СОВЯЧНИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 25,1
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 24,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	-	бурштину
смак	-	кисло-солодкий, злегка терпкуватий
аромат	-	айви

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Айвовий морс I і II зливу	дм ³	3000,0	87,60	-
Морс кураги I і II зливу	дм ³	885,0	121,2	-
Настій лимонної шкірки I і II зливу	дм ³	216,0	-	0,51
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2646,0	2300,0	-
Лимонна кислота /для до- ведення масової концент- рації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	3,0	3,0	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 1%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Айва японська	1360,0	-
Курага	230,0	-
Лимонна шкірка свіжа	24,0	0,54
Цукор	2300,0	-
Лимонна кислота	3,0	-

Примітка. Айвовий морс можна замінити на айвовий спиртований сік при відповідному перерахунку по загальному екотракту.

Дані про одержання морсів айви, кураги та якісні показники приведені в табл.3,4, настою лимонної шкірки – в табл.6 додатку 4.

ШИПШИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 12
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 21,0
масова концентрація цукру, г/100 см ³	- 20,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	- 0,5

б/ Органолептичні:

колір	-	оранжевий
смак	-	кисло-солодкий
аромат	-	шипшини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст екотрак- тивних речовин, кг
Моро шипшини I і II зливу	дм ³	1048,0	56,6
Яблучний спиртований оік	дм ³	1023,0	90,0
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,25	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	2209,0	1920,0
Лимонна кислота /для доведення масової концентрації кислот до 0,5 г/100 см ³ /	кг	39,0	39,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 12%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Шипшина /сухі ягоди/	140,0
Яблука	1112,0
Цукор	1920,0
Трояндова олія	0,025
Лимонна кислота	39,0

Дані про одержання мороу шипшини, яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4 додатку 4.

НАСТОЙКИ ГІРКИ

АЗОВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - світло-золотистий

омак - злегка пекучий

аромат - округлений, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій перцю чорного I і II зливу	дм ³	64,0	0,07
Настій гілок вишні I зливу	дм ³	80,0	-
Коньяк	дм ³	200,0	-
Ванілія 1:10	дм ³	0,5	-
Колер	кг	20,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	9 розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Перець чорний	кг	4,0	0,08
Гілки вишневі	кг	10,0	-
Коньяк міцність 40-42%	дм ³	200,0	-
Ванілін	кг	0,05	-
Колер	кг	20,0	-
Цукор	кг	13,0	-

Дані про одержання настоїв чорного перцю та гілок вишні приведені в табл.6 додатку 4.

АРТЕМІВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:
міцність, % - 40

б/ Органолептичні:
колір - безбарвний
смак - злегка пекучий
аромат - горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Ароматний спирт звіробю	90,0	0,007
Ароматний спирт полину	54,0	0,0168
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Звіробій авічайний	10,0	0,01
Полин гіркий	6,0	0,024

Дані про одержання ароматних спиртів звіробю та полину
приведені в табл.7 додатку 4.

ВЕЛИКОДНА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - окладний, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця ви- : мірювання	: Кількість :
Ароматний спирт "Великодно I"	дм ³	36,0
Мед	кг	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода -	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Для приготування
ароматного спирту :

Калина / плоди /	2,0
Горобина / плоди /	5,0
	Разом 7,0
Мед	10,0

Дані про одержання ароматного спирту "Великодно I" приведені в табл.7 додатку 4.

ВИШНЕВИЙ САД

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - горілчаний, з злегка відчутним вишневим ароматом

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: : Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Гіркомигдальна олія 1:10	дм ³	0,3	0,03
Вишнева есенція	кг	0,5	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Гіркомигдальна олія	0,03	0,03
Вишнева есенція	0,5	-

ВІННИЦЬКА ОСОБЛИВА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - пряний

аромат - окладний, з відтінком коріандру

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт "Вінницької особливої"	34,0	0,055
Цукровий сироп 65,8 %-ний	23,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту :		
Коріандр посівний	5,2	0,052
Бадьян /плоди/	0,36	0,021
Лаврове листя	0,07	0,001
Разом	5,63	0,074
Цукор	20,0	

Дані про одержання ароматного спирту "Вінницької особливої" приведені в табл.7 додатку 4.

ВОРСКИА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
 колір - світло-коричневий
 смак - злегка пекучий
 аромат - округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій гілок вишні	дм ³	100,0	-
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	624,0	-
Настій м'яти перцевої I і II зливу	дм ³	152,0	0,097
Тартразин	кг	0,1	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Вишнєві гілки	12,5	-
М'ята перцева / листя /	7,6	0,108
Чаполоч / наземна частина /	19,5	-
Тартразин	0,1	-

Дані про одержання настою вишневих гілок приведені в табл.б додатку 4.

ГАЙДАМАЦЬКА

Показники

а/ фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - злегка пекучий

аромат - горілка, з легким ароматом кмину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість, : дм ³	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний спирт червоного перцю	6,0	-
Ароматний спирт кмину	3,0	0,023
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Перець стручковий червоний	1,2	-
Кмин	0,6	0,03

Дані про одержання ароматного спирту перцю та кмину
приведені в табл.7 додатку 4.

ГАЛИЦЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, : дм ³	Вміст ефірної : олії, дм ³
Настій прополісу I і II зливу	10,0	-
Настій звіробон I і II зливу	100,0	0,006
Настій лимонника /листя/ I зливу	100,0	-
Настій липового цвіту I зливу	50,0	0,0013
Настій ромашки I зливу	20,0	0,0051
Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості	100,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	57,5	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : кг	Вміст ефірної : олії, дм ³
Прополіс	1,12	-
Звіробій звичайний	6,7	0,0067
Лимонник /листя/	13,0	-
Липа /цвіт/	3,13	0,0013
Ромашка лікарська	1,43	0,0057
Горіх волоський молочно-воскової стиглості	7,15	-
Цукор	50,0	-

Дані про одержання настоїв прополісу та лимонника приведені в табл.5, звіробон, липи, ромашки та горіха волоського - в табл.6 додатку 4.

ГІРСЬКИЙ ДУБНЯК

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,140 \pm 0,160$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

омак - гіркий

аромат - пряний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- вання	:Кіль- :кість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Настій "Гірський дубняк" I і II зливу	дм ³	340,0	0,380
Колер	кг	8,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- :кість, кг	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Для приготування настою:		
Дягель лікарський	5,0	0,025
Імбір	2,5	0,025
Калган	3,0	0,030
Гвоздика	1,5	0,240
Дуб /плоди/	2,5	-
Перець чорний	2,5	0,050
Перець червоний стручки з вмістом капсаїцину	0,5	-
Яловець звичайний	2,5	0,025
Дубова стружка	2,5	-
	Разом	0,395
Колер	8,0	

Дані про одержання настою "Гірський дубняк" приведені в табл.5 додатку 4.

ГРАД ЧЕРНІГІВ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - світло-коричневий

смак - м'який

аромат - складний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця виміру ванни	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт гілок чорної омородини	дм ³	} 210,0	0,014
Ароматний спирт коріандрю	дм ³		
Настій чаполочі	дм ³	185,6	-
Настій чебрецю	дм ³	10,5	0,0014
Настій звіробю	дм ³	30,0	0,0018
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	115,0	-
Лимонна кислота	кг	0,2	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3
Свіжі гілки чорної омородини, або сушені гілки чорної омородини	50,0	-
Коріандр посівний /плоди/	40,0	-
Чаполоч /надземна частина/	2,0	0,02
Чебрець /листя і квіти/	5,8	-
Звіробій /листя і квіти/	0,5	0,0015
	2,0	0,0018

I	2	3
Цукор	100,0	-
Лимонна кислота	0,2	-
Колер	15,0	-

Дані про одержання настоїв чаполочі, чебрецю, звіробю приведені в табл.6, ароматних опартів гілок чорної смородини та коріандру-в табл.7 додатку 4.

ДЕСНЯНЬСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:**
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :**
 колір - безбарвний
 смак - м'який
 аромат - з відтінком м'яти і кмину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт чебрецю	дм ³	60,0	0,067
Ароматний спирт м'яти перцевої	дм ³	60,0	0,126
Мед	кг	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Чебрець плазкий / трава /	12,0	0,096
М'ята перцева	12,0	0,180
Мед	20,0	-

Дані про одержання ароматних спиртів чебрецю та м'яти приведені в табл.7 додатку 4.

ДІБРОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

омак - злегка пекучий

аромат - хвої сосни

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³
Ароматний спирт соснових бруньок	7,5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міц- ність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Соснові бруньки 1,0

Дані про одержання ароматного спирту соснових бруньок
приведені в табл.8 додатку 4.

ДНІПРОПЕТРОВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 5 \text{ мм}$ $D = 0,260-0,310$

б/ Органолептичні :

колір - золотисто-жовтий

смак - м'який, злегка гіркуватий

аромат - злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм^3
Настій "Дніпропетровський" I і II зливу	дм^3	240,0	0,0212
Екстракт елеутерокока	кг	9,0	-
Ароматний спирт лимонної олії	дм^3	11,25	0,050
Лимонна кислота	кг	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм^3	23,0	-
Колер	кг	2,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм^3
Для приготування настою :			
Чаполоч пахуча	кг	2,5	-
М'ята перцева	кг	1,5	0,0225
Меліса лікарська	кг	1,0	0,001
Шипшина	кг	3,0	-
Разом		8,0	0,0235

1	:	2	:	3	:	4
Екстракт елеутерокока		кг		9,0		-
Лимонна олія		кг		0,075		0,075
Лимонна кислота		кг		1,0		-
Цукор		кг		20,0		-
Колер		кг		2,0		-

Дані про одержання настою "Дніпропетровський" приведені в табл.5, ароматного опирту лимонної олії - в табл.7, якісні показники екстракту елеутерококу-в табл.4 додатку 4.

ЕНЕИ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий, з прохолодним присмаком ехінацеї

аромат - округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- :вання :	Кіль- : кість :	Вміст ефір- :ної олії, : дм ³
Настій ехінацеї I та II зливу	дм ³	500,0	-
Настій гілок вишні I зливу	дм ³	41,7	-
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	662,4	-
Настій м'яти перцевої I і II зливу	дм ³	164,0	0,111
Тартразин	кг	0,1	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : : кість, : кг	Вміст ефірної : олії, дм ³
Гілки вишні	5,25	-
Чаполоч пахуча	20,7	-
М'ята перцева	8,2	0,123
Ехінацея пурпурна /корінь/	31,2	-
Тартразин	0,1	-

Дані про одержання настоїв гілок вишні, чаполочі, м'яти та ехінацеї приведені в табл.6 додатку 4.

ЖИТОМІРСЬКА АРОМАТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %

- 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ nm}$ і $S = 3 \text{ mm}$ $D = 0,300-0,320$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - м'який

аромат - березових бруньок

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, dm^3
Настій березових бруньок I зливу	dm^3	200,0	-
Настій чаполочі I і II зливу	dm^3	256,0	0,14 /кумарин/
Ароматний спирт коріандру	dm^3	12,0	0,028
Портвейн	dm^3	300,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	dm^3	173,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	dm^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, dm^3
Березові бруньки	кг	6,0	-
Чаполоч пахуча	кг	8,0	0,16 /кумарин /
Коріандр посівний	кг	4,0	0,040
Портвейн білий міцністю 18-19%	dm^3	300,0	-
Цукор	кг	150,0	-
Лимоні і кислота	кг	2,0	-
Колер	кг	15,0	-

Дані про одержання настоїв березових бруньок та чаполочі приведені в табл.6, ароматного спирту коріандру - в табл.7 додатку 4.

ЖИТОМИРСЬКА ЮБІЛЕЙНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - злегка солокучий

аромат - складний, з відтінком аромату хмелю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт концентрату Московського квасу	дм ³	300,0	-
Ароматний спирт хмелю	дм ³	10,0	0,007
Сік березовий	дм ³	100,0	-
Ефірна олія полину лимонного 1:10	дм ³	0,05	0,005
Ефірна олія чорнобривців 1:10	дм ³	0,06	0,006
Ефірна олія лофанту анісового 1:10	дм ³	0,05	0,005
Мед	кг	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність, купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Концентрат Московського квасу	кг	25,0	-
Хміль /суцвіття-шишки/	кг	2,5	0,010
Сік березовий	дм ³	100,0	-
Ефірна олія полину лимонного	кг	0,0045	0,005
Ефірна олія чорнобривців	кг	0,0053	0,006
Ефірна олія лофанту анісового	кг	0,0045	0,005
Мед	кг	20,0	-

Дані про одержання ароматного спирту концентрату Московського квасу та хмелю приведені в табл.7 додатку 4.

ЗВІРОБІЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %

- 40

колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,220 \pm 0,270$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - гіркуватий

аромат - трави звіробю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Настій "Звіробю" I і II вливу	дм ³	460,0	0,028
Колер	кг	7,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : кість, кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Для приготування		
настою:		
Звіробій звичайний	30,0	0,03
Буркун лікарський	0,5	0,0025
Материнка звичайна	0,5	0,0013
	Разом	0,0313
Колер	7,0	-

Дані про одержання настою "Звіробю" приведені в табл.б додатку 4.

ЗЛАТОКРАЙ

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - безбарвний
- смак - м'який
- аромат - липи

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця ви- : мірювання	: Кількість
Ароматний спирт липи	дм ³	23,0
Мед	кг	10,0
Спирт етиловий ректифікований вип. очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Липа / цвіт /	2,0
Мед	10,0

Дані про одержання ароматного спирту липи приведені в табл.8 додатку 4.

ЗОЛОТИЙ КОЛОС

Показники

а/ фізико-хімічні :

міцність, % - 30

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - округлений, з легка відчутним ароматом житніх сугарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³
Ароматний спирт житніх сугарів	50,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 30%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житні сугарі 8,0

Дані про одержання ароматного спирту житніх сугарів приведені в табл. 2 додатку 4.

ЗОЛОТОНІСЬКА ЗАПАХНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кіль- кість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт "Золотоніської запахної"	36,0	0,015
Ароматний спирт апельсинової олії	15,0	0,075
Цукровий сироп 65,8 %-ний	11,5	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу -40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту :		
Яловець звичайний /ягода/	2,0	0,02
Калина /плоди/	1,0	-
Разом	3,0	0,02
Апельсинова олія	0,1	0,1
Цукор	10,0	-

Дані про одержання ароматного спирту "Золотоніської запахної" та апельсинової олії приведені в табл.7 додатку 4.

ЗУБРОВКА

Показники

а/ фізико-хімічні:

міцність, % - 40

колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм D не менше 0,150

б/ Органолептичні :

колір - зеленувато-жовтий

смак - злегка пекучий

аромат - трави чаполочі /кумарину/

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання :	Кількість
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	800,0
Тартразин	кг	0,15
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40 %

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чаполоч пахуча	25,0
Тартразин	0,15

Дані про одержання настою чаполочі приведені в
табл.6 додатку 4.

ІНГУЛЬСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ nm}$ і $S = 3 \text{ mm}$ D не менше 0,150

б/ Органолептичні :

колір - зеленувато-жовтий

смак - злегка пекучий

аромат - округлений, з ромашковим відтінком

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, dm^3
Настій ромашки І зливу	dm^3	150,0	0,030
Настій білої акації І зливу	dm^3	120,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	dm^3	11,6	-
Колер	кг	2,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	dm^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, dm^3
Ромашка лікарська	10,5	0,042
Акація біла	8,5	-
Цукор	10,0	-
Колер	2,0	-

Дані про одержання настоїв ромашки та білої акації при-
ведені в табл.6 додатку 4.

КАЛИНОВА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - безбарвний
- смак - м'який
- аромат - калини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³
Ароматний спирт калини	16,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	11,5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міц- ність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Калина / плоди /	3,0
Цукор	10,0

Дані про одержання ароматного спирту калини приведені в табл.7 додатку 4.

КАЛЬМІУСЬКА ЦАЛАНКА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - складний, з злетка відчутним ароматом полуниць

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	:Кількість :	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Ароматний спирт меліси	дм ³	28,0	0,0024
Ароматний спирт полину	дм ³	45,0	0,014
Цукровий сироп 65,6 %-ний	дм ³	23,0	-
Лимонна кислота	кг	0,5	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- :кість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Меліса лікарська /листя і верхівки квітучих стебел/	3,4	0,0034
Полин гіркий /наземна частина/	5,0	0,02
Цукор	20,0	-
Лимонна кислота	0,5	-

Дані про одержання ароматних спиртів меліси і полину
приведені в табл.7 додатку 4.

КИЇВСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - безбарвний
- смак - м'який
- аромат - з легка відчутним ароматом меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	:Кіль- :кість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Ароматний спирт деревію	дм ³	0,5	0,0016
Ароматний спирт кмину	дм ³	0,3	0,0094
Медова есенція	дм ³	0,150	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця :вимірю- :вання	:Кіль- :кість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Деревій	кг	0,75	0,0022
Кмин	кг	0,25	0,0125
Медова есенція	дм ³	0,150	-

Дані про одержання ароматних спиртів деревію та кмину
приведені в табл.7 додатку 4.

КМІННА ЛЮБИТЕЛЬСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - прозора рідина
- смак - злегка пекучий
- аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кіль- : кість, : дм ³	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний спирт кмину	48,0	0,14
Ароматний спирт кропу	20,0	0,025
Ароматний спирт лимонної олії	50,0	0,28
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії дм ³
Кмин звичайний /плоди/	4,0	0,2
Кроп /плоди/	1,2	0,036
Лимонна олія	0,37	0,37

Дані про одержання ароматних спиртів кмину та кропу
приведені в табл.7 додатку 4.

КОДАЦЬКА ФОРТЕЦЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - злегка пекучий

аромат - горілочаний, з відтінком коріандру

Аутаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість, : дм ³	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний спирт житніх оухарів	60,0	-
Ароматний спирт коріандру	1,5	0,0035
Спирт етиловий ректифікований вип.і очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Житні оухарі	2,4	-
Коріандр посівний /плоди/	0,5	0,005

Дані про одержання ароматних спиртів житніх оухарів та коріандру приведені в табл.7 додатку 4.

КОЗАЦЬКА ЛЕВАДА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий, гіркий

аромат - складний, округлений без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця :		: Вміст ефірної
	: вимірю-	: Кіль-	
	: ваня	: кість	
Настій "Козацька левада" I та II зливу	дм ³	672,0	0,027
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	57,5	-
Колер	кг	10,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль-		: Вміст ефірної
	: кість, кг	: олії, дм ³	
Для приготування настою:			
Безсмертник	2,0	-	
Звіробій звичайний	12,0	0,012	
Кропива	5,0	-	
М'ята перцева	1,0	0,015	
Деревій звичайний	1,0	0,003	
	Разом	21,0	0,03
Яблука	1087,0		
Цукор	50,0		
Колер	10,0		

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл. I та 2, настою "Козацька левада" - в табл. 5 додатку 4.

КОЛОС

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - безбарвний
- смак - м'який, з примаком сухарів
- аромат - житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця ви- : :мірвання :	Кількість
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	500,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	12,0
Дікарбонат натрію	кг	1,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житні сухарі	50,0
Цукор	10,0
Дікарбонат натрію	1,0

Дані про одержання ароматного спирту житніх сухарів
приведені в табл.7 додатку 4.

КРИСТАЛЕВА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - м'який, з присмаком ментолу

аромат - горілчаний, з легким ароматом аіру

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт аіру	8,0	0,036
Ментол 1:10	0,16	0,016
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу, 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Аір	1,6	0,04
Ментол натуральний	0,016	0,016

Дані про одержання ароматного спирту аіру приведені в табл.7 додатку 4.

КУБАНСЬКА ЛЮБИТЕЛЬСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
 колір - безбарвний
 смак - злегка пекучий
 аромат - цитрусовий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	50,0	0,140
Ароматний спирт померанцевої шкірки	дм ³	27,0	0,078
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	60,0	-
Лимонна кислота	кг	0,15	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Лимонна шкірка сушена	10,0	0,200
Померанцева шкірка сушена	5,5	0,110
Цукор	52,0	-
Лимонна кислота	0,15	-

Дані про одержання ароматних спиртів лимонної та померанцевої шкірки приведені в табл.7 додатку 4.

ЛАНЖЕРОН

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - коричневий
- смак - м'який, з примаком чаю
- аромат - складний, з виділенням аромату апельсину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- вання :	Кількість :	: Еміст ефірної : олії, дм ³
Настій "Ланжерон" I і II зливу	дм ³	307,5	0,09
Апельсинова есенція	кг	0,5	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : : кг :	: Еміст ефірної : олії, дм ³
Для одержання настою:		
Чай чорний	10,0	-
М'ята перцева	5,0	0,1
	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>	
	Разом 15,0	0,1
Апельсинова есенція	0,5	

Дані про одержання настою "Ланжерон" приведені в табл.5 додатку 4.

ЛУГАНЬ

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
 колір - безбарвний
 смак - злегка пекучий
 аромат - лимону, м'який

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт лимонної олії	дм ³	30,0	0,15
Мед	кг	10,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	23,0	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Лимонна олія	0,2	0,2
Мед	10,0	-
Цукор	20,0	-

Дані про одержання ароматного спирту лимонної олії
 приведені в табл.7 додатку 4.

МАРІУПОЛЬСЬКА ОСОБЛИВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - складний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій гілок чорної смородини I зливу	дм ³	50,0	-
Настій материнки I і II зливу	дм ³	7,5	0,0012
Настій гвоздики I і II зливу	дм ³	16,0	0,152
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	17,0	-
Колер	кг	20,0	-
Лимонна кислота	кг	0,2	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Гілки чорної смородини	6,25	-
Материнка звичайна	0,5	0,00125
Гвоздика	1,0	0,16
Цукор	14,8	-
Колер	20,0	-
Лимонна кислота	0,2	-

Дані про одержання настоїв гілок чорної смородини, материнки та гвоздики приведені в табл.6 додатку 4.

МИСЛИВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 45

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий

смак - пряний

аромат - складний, пряний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт "Миоливецької настойки"	дм ³	1200,0	2,93
Портвейн	дм ³	200,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	58,0	-
Колер	кг	25,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 45%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту:			
Імбір	кг	20,0	0,20
Калган	кг	10,0	0,10
Дягіль	кг	10,0	0,05
Гвоздика	кг	10,0	1,60
Перець чорний	кг	3,0	0,06
Яловець звичайний	кг	2,0	0,02
Перець червоний	кг	2,0	-
Кофе	кг	20,0	-
Бадьян	кг	10,0	0,60

I	:	2	:	3	:	4
Лимонна шкірка сушена		кг		20,0		0,60
Апельсинова шкірка сушена		кг		34,0		0,68
		Разом		151,0		3,910
Портвейн білий міцністю 18-19%		дм ³		200,0		-
Цукор		кг		50,0		-
Колер		кг		25,0		-

Дані про одержання ароматного спирту "Мисливської настойки" приведені в табл.7 додатку 4.

М'ЯТНА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
- колір - світло-зелений
- смак - м'ятний, пряний
- аромат - м'яти

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :виміро- : :вання :	Кіль- : : кість :	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Ароматний спирт "М'ятної настойки"	дм ³	175,0	0,50
Індигокармін	кг	0,3	-
Тартразин	кг	0,1	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : : кість, : : кг :	: Вміст ефірної : : олії, дм ³ :
Для приготування ароматного спирту :		
М'ята перцева	30,0	0,450
Кман звичайний	5,0	0,250
	Разом	0,700
Індигокармін	0,3	-
Тартразин	0,1	-

Дані про одержання ароматного спирту "М'ятної настойки"
приведені в табл.7 додатку 4.

НОВОРІЧНА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 35

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - м'який, з присмаком м'яти

аромат - злагоджений, з легка відчутним ароматом смородини і житніх сукхів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, : Вміст ефірної	
	лм ³	олії, лм ³
Ароматний спирт м'яти	30,0	0,063
Ароматний спирт гілок чорної смородини	15,0	-
Ароматний спирт житніх сукхів	20,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 35%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, : Вміст ефірної	
	кг	олії, лм ³
М'ята перцева	6,0	0,09
Гілки чорної смородини	3,0	-
Житні сукхі	4,45	-

Дані про одержання ароматних спиртів м'яти, гілок чорної смородини та житніх сукхів приведені в табл.7 додатку 4.

ОДЕСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолаптичні:

колір - темно-коричневий

смак - м'який, злегка терпкий

аромат - округлений, з відчутним ароматом горіха

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість, : дм ³	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості I зливу	400,0	-
Ароматний спирт горіха волоського молочно-воскової стиглості	83,0	-
Настій калгану I і II зливу	4,5	0,0029
Настій імбіру I і II зливу	10,2	0,0057
Настій коріандру I і II зливу	7,7	0,0043
Цукровий сироп 65,8 %-ний	173,0	-
Ванілін 1:10	1,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Горіх волоський молочно-воскової стиглості	50,0	-
Калган	0,3	0,003
Імбір	0,6	0,006
Коріандр	0,45	0,0045
Цукор	150,0	-
Ванілін	0,1	-

Дані про одержання настоїв калгану, імбіру, коріандру приведені в табл.6, настою та ароматного спирту горіха волоського молочно-воскової стиглості - в табл.8 додатку 4

ОКОВИГА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
 колір - безбарвний
 смак - м'який
 аромат - з відтінком деревін

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт деревін	дм ³	10,0	0,004
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Деревін звичайний	1,5	0,005

Дані про одержання ароматного спирту деревін приведені в табл.7 додатку 4.

ПЕРЕЯСЛАВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %

колір по ФЕК: при $\bar{\lambda} = 413$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,430 \pm 0,480$

колір по ФЕК: при $\bar{\lambda} = 413$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,430 \pm 0,480$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст ефірної олії, дм ³
Настій березових бруньок І зливу	дм ³	192,0	-
Настій чаполочі І і ІІ зливу	дм ³	200,0	-
Настій липового цвіту І зливу	дм ³	50,0	0,001
Ароматний спирт плодів коріандру	дм ³	20,0	0,047
Портвейн	дм ³	300,0	-
Лимонна кислота	кг	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	115,0	-
Коньяк	дм ³	200,0	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- кість	: Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3	4
Березові бруньки	кг	6,0	-
Чаполоч пахуча	кг	6,25	-
Липа /цвіт/	кг	3,1	0,0012
Коріандр посівний	кг	6,7	0,067

1	:	2	:	3	:	4
Портвейн міцністю 18-19%		дм ³		300,0		-
Лимонна кислота		кг		1,0		-
Цукор		кг		100,0		-
Коньяк міцністю 40-42%		дм ³		200,0		-
Колер		кг		15,0		-

Дані про одержання настоїв приведені в табл.6, ароматного спирту - в табл.7 додатку 4.

ПЕРЛИНА ПРИАЗОВ'Я

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 40
- б/ Органолептичні:
 колір - світло-коричневий
 смак - м'який
 аромат - округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- : кість :	: Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій м'яти перцевої I і II зливу	дм ³	100,0	0,0675
Настій чебрецю плазкого I і II зливу	дм ³	42,0	0,004
Настій звіробю I і II зливу	дм ³	45,0	0,0027
Коньяк	дм ³	200,0	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	21,0	-
Колер	кг	10,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очищення та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кіль- : кість :	: Вміст ефірної олії, дм ³
М'ята перцева	кг	5,0	0,075
Чебрець плазкий	кг	2,0	0,006
Звіробій звичайний	кг	3,0	0,003
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	200,0	-
Цукор	кг	18,26	-
Колер	кг	10,0	-

Дані про одержання настоїв м'яти, чебрецю, звіробю приведені в табл.6 додатку 4.

ПЕРЦОВКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %

при $\lambda = 35$

колір по ФЕК: при $\lambda = 419$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,450+0,600$

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий

смак - пекучий, гіркий

аромат - злегка пряний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- : вання	Кіль- : кість	Вміст ефірної : олії, дм^3
Настій "Перцовки" I і II зливу з вмістом капсоїцину 70 г	дм^3	288,0	0,50
Колер	кг	30,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм^3	з розрахунку на міцність купажу 35%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- : кість	Вміст ефірної : олії, дм^3
Для приготування настою:		
Перець червоний /плоди з вмістом капсоїцину 80 г /	10,0	-
Перець чорний	4,0	0,080
Кубеба	4,0	0,480
	<hr/>	
Разом	18,0	0,560
Колер	30 р	-

Дані про одержання настою "Перцовка" приведені в табл.5 додатку 4.

ПЕТРИЖІВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - в відтінком гілок вишні

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість, дм ³
Ароматний спирт гілок вишні	20,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	17,25
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міц- ність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Гілка вишні	4,0
Цукор	15,0

Дані про одержання ароматного спирту гілок вишні приведені в табл.7 додатку 4.

ПЕТРОВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,280 \pm 0,340$

б/ Органолептичні

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - горілки і житніх сугарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кількість
Ароматний спирт житніх сугарів	дм ³	900,0
Коньяк	дм ³	500,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	50,0
Колер	кг	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кількість
Житні сугарі	кг	200,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0
Цукор	кг	44,0
Колер	кг	8,0

Дані про одержання ароматного спирту житніх сугарів
приведені в табл.7 додатку 4.

ПОМЕРАНЦЕВА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - безбарвний
- смак - злегка пекучий
- аромат - померанцю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт померанцевої шкірки	120,0	0,34
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Померанець /шкірка сушена/	24,0	0,48

Дані про одержання ароматного спирту померанцевої шкірки
приведені в табл.7 додатку 4.

СВІДЧЕННЯ

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - безбарвний
- смак - злегка пекучий
- аромат - дягіль

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт дягіль	10,0	0,007
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Дягіль лікарський /корені, корневища/	2,0	0,01

Дані про одержання ароматного спирту дягіль приведені в табл.7 додатку 4.

СВЯТКОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - м'який, округлений

аромат - окладний, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість, : дм ³	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний спирт "Святкова"	28,7	0,07
Цукровий сироп 65,8 %-ний	23,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	3 розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту :		
Коріандр посівний /плоди/	3,5	0,035
Кмин звичайний /плоди/	0,8	0,04
Бадьян-аніс /плоди/	0,48	0,028
	Разом 4,78	0,103
Цукор	20,0	

Дані про одержання ароматного спирту "Святкова" приведені в табл.7 додатку 4.

СІЧ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

б/ Органолептичні :

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - складний, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:	Кількість, дм ³
Ароматний спирт "Січ"	:	4,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода		З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Для приготування
ароматного спирту :

Хміль /суцвіття-шишки/	0,5
Меліса лікарська /листя і верхівки квітучих стебел/	0,5

Дані про одержання ароматного спирту "Січ" приведені в табл.7 додатку 4.

СМЕРІЧКА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 610$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,13-0,138$

б/ Органолептичні :

колір - зелений

смак - в'ягоджений, злегка пенучий

аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій основних бруньок I і II зливу	дм ³	30,0	0,0036
Настій березових бруньок I і II зливу	дм ³	40,0	0,0542
Настій листя волооського горіха I зливу	дм ³	25,0	0,0006
Настій гілок і листя берези I зливу	дм ³	10,0	0,0006
Настій гілок вишні I зливу	дм ³	6,0	-
Настій споришу I зливу	дм ³	20,0	-
Настій кульбаби I зливу	дм ³	20,0	-
Настій кропиви I зливу	дм ³	20,0	-
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	28,75	-
Мед	кг	25,0	-
Індигокармін	кг	0,150	-
Тартразин	кг	0,050	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
I	2	3	4
Соснові бруньки	кг	0,96	0,0039
Березові бруньки	кг	1,30	0,0603

I	:	2	:	3	:	4
Листя волоського горіха /літньо-осінні/	кг	2,10		0,0007		
Гілки та листя берези /літньо-осінні/	кг	1,25		0,00063		
Гілки вешні /літньо-осінні/	кг	0,75		-		
Спорш	кг	2,5		-		
Кропива дводомна /листя/	кг	2,5		-		
Кульбаба /наземна частина і корінь/	кг	2,5		-		
Мед	кг	25,0		-		
Цукор	кг	25,0		-		
Індигокармін	кг	0,150		-		
Тартравня	кг	0,050		-		

Дані про одержання настоїв приведені в табл.5 додатку 4.

СЛАВУТИЧ

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ nm}$ і $S = 10 \text{ mm}$ $D = 0,480 \pm 0,540$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий, гіркий

аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, dm^3
Настій "Славутич" і зливу	dm^3	45,0	0,03
Коньяк	dm^3	40,0	-
Перуанська олія 1:10	dm^3	1,0	0,10
Цукровий сироп 65,8 %-ний	dm^3	57,0	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	dm^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, dm^3
1	2	3	4
Для приготування настою:			
Звіробій звичайний	кг	0,3	0,0003
Коріандр посівний	кг	0,3	0,003
Кардамон	кг	0,2	0,009
Мускатний горіх	кг	0,2	0,023
Шипшина	кг	0,8	-
Березові бруньки	кг	5,0	-
Чебрець	кг	0,2	0,0006
Разом		7,0	0,0250

1	2	3	4
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	40,0	-
Перуанська олія	кг	0,10	0,10
Цукор	кг	50,0	-
Колер	кг	15,0	-

Дані про одержання настою "Славутич" приведені в табл.5 додатку 4.

СЛАВ'ЯНСЬКА

П о к а з н и к и

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - окладний, округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефір- ної олії, дм ³
Настій "Звіробій" I і II зливу	дм ³	200,0	0,012
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-
Горобининовий морс I і II зливу	дм ³	200,0	-
Коньяк	дм ³	1000,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,1	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	50,0	44,0
Колер	кг	8,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3	4

Для приготування

н в о т о р :

Звіробій звичайний	кг	13,0	0,013
Буркун лікарський	кг	0,22	0,001
Материнка звичайна	кг	0,2	0,0007
Разом		13,42	0,0147

1	2	3	4
Яблука	кг	1087,0	-
Горобина сушена	кг	43,3	-
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	1000,0	-
Ванілін	кг	0,01	-
Цукор	кг	44,0	-
Колер	кг	8,0	-

Дані про одержання яблучного опиртованого соку, горобино-
вого морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3 та 4,
настой "Звіробій" - в табл.5 додатку 4.

СТАРКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 43

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,300+0,350$

б/ Органолептичні:

колір - овітло-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - склад ний, з виділенням аромату коньяка

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірю- вання	: Кількість :
Настій "Старка" І зливу	дм ³	240,0
Портвейн	дм ³	1000,0
Коньяк	дм ³	500,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,1
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	100,0
Колер	кг	9,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 43%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Одиниця вимірю- вання	: Кількість :
Для приготування настою:		
Листя яблунь Розмарин	кг	22,0
Листя груш Олександр Бере	кг	8,0
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм ³	1000,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0
Ванілін	кг	0,01
Цукор	кг	87,0
Колер	кг	9,0

Примітка. Листя яблунь та груш рекомендується попередньо промити проточною водою.

Дані про сдержання настою "Старка" приведені в табл.5 додатку 4.

СТАРОКИЇВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:-

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 400$ нм і $S = 10$ мм $D = 0,350 \pm 0,380$

б/ Органолептичні:

колір - овітло-коричневий

смак - злегка пекучий, гармонійний

аромат - округлений, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- :кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Настій чебрецю I і II зливу	дм ³	11,0	0,0015
Настій чаполочи I і II зливу	дм ³	200,0	-
Ароматний спирт коріандру	дм ³	11,0	0,025
Портвейн	дм ³	400,0	-
Коньяк	дм ³	200,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	-
Ванілін 1:10	дм ³	0,10	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	115,0	-
Колер	кг	7,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- :кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
1	2	3	4
Чебрець плазкий	кг	0,5	0,002
Чаполоч пахуча	кг	6,2	-
Коріандр посівний	кг	3,5	0,035
Коньяк міцністю 40-42 %	дм ³	200,0	-

1	2	3	4
Портвейн білий міцністю 18-19 %	дм ³	400,0	-
Ванілін	кг	0,01	-
Цукор	кг	100,0	-
Колер	кг	7,0	-
Лимонна кислота	кг	2,0	-

Дані про одержання настоїв чебрецю та чаполочі приведені в табл.6, ароматного спирту коріандру - в табл.7 додатку 4.

СУМСЬКА ГОРОБИНОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - оранжево-червоний
 смак - злегка пекучий, з терпкістю
 аромат - злагоджений, з відтінком горобини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : :вання	: Кіль- : : кіоть :	: Вміст екстрак- : : тивних речо- : : вин. кг
Чорноплідогоробини́вий спиртова- ний сік	дм ³	600,0	58,8
Горобини́вий морс I і II зливу	дм ³	232,0	22,5
Настій кори дуба I і II зливу	дм ³	34,7	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	115,0	99,9
Лимонна кислота	кг	6,0	6,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина сушена	54,0
Чорнопліда горобина	723,0
Кора дуба	2,3
Цукор	99,9
Лимонна кислота	6,0

Дані про одержання чорноплідогоробинового спиртованого со-
 ку, горобинового морсу та якісні показники приведені в табл. I,
 2, 3 та 4, настою кори дуба-в табл.6 додатку 4.

ТРАВНЕВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - овітло-коричневий
 смак - злегка пекучий
 аромат - складний, округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- : вання	: Кількість :
Настій "Травневий" I і II зливу	дм ³	60,0
Колер	кг	7,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	46,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, кг
Для приготування настою :	
Акація біла / квіти /	2,0
Бруньки березові	1,0
	<hr/>
Разом	3,0
Колер	7,0
Цукор	40,0

Дані про одержання настою "Травневий" приведені в т. бл.5 додатку 4.

УКРАЇНЬКА З ПЕРЦЕМ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 10 \text{ мм}$ $D = 0,330 \pm 0,380$

б/ Органолептичні:

колір - золотисто-жовтий

смак - злегка пекучий

аромат - характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кількість :
Ароматний спирт червоного перцю	дм ³	100,0
Колер	кг	2,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість :
Перець стручковий червоний	кг	20,0
Перець стручковий червоний - для внесення в пляшку	тис.шт	40,0
Колер	кг	2,0

Дані про одержання ароматного спирту червоного перцю
приведені в табл.7 додатку 4.

Дані про підготовку та обробку стручків червоного перцю
для внесення в пляшку приведені в додатку 2.

ХАРКІВСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні :
- міцність, % - 40
- б/ Органолептичні :
- колір - безбарвний
- смак - злегка пекучий
- аромат - з відтінком хвої

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Кількість, : дм^3	:Вміст ефірної : олії, дм^3
Ароматний спирт "Харківської"	180,0	0,103
Цукровий сироп 65,8 %-ний	46,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, : кг	:Вміст ефірної : олії, дм^3
Для приготування ароматного спирту :		
Хвоя сосни	14,5	0,145
Полин гіркий /листя і верхівки стебел/	0,5	0,002
	Разом	15,0 0,147
Цукор	40,0	

Дані про одержання ароматного спирту "Харківської" приведені в табл.7 додатку 4.

ЧЕРВОНОГІРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - складний, без виділення аромату окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Кількість, лм ³
Ароматний спирт житніх сухарів	50,0
Ароматний спирт гілок чорної смородини	17,5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу, 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житні сухарі	5,0
Гілки чорної смородини	3,5

Дані про одержання ароматного спирту житніх сухарів та гілок чорної смородини приведені в табл.7 додатку 4.

ЧЕРНІГІВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % $\bar{A} = 40$
 колір по ФЕК: при $\bar{A} = 413 \text{ нм}$ і $S = 5 \text{ мм}$ $D = 0,220 \pm 0,270$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий
 смак - м'який
 аромат - свіжих бруньок чорної смородини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	: Кількість :
Ароматний спирт "Чернігівський"	дм ³	220,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	230,0
Лимонна кислота	кг	0,2
Колер	кг	15,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Свіжі гілки чорної смородини	50,0
Абс сушені гілки чорної смородини	40,0
Коріандр посівний	4,0
Цукор	200,0
Лимонна кислота	0,2
Колер	15,0

Примітка. Гілки чорної смородини з нерозпущеними бруньками заготовляють весною або восени після опадання листя /одно-дворічні/ та висушують в затінку.

Дані про одержання ароматного спирту "Чернігівський" приведені в табл.7 додатку 4.

КВІЛЕНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 45

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - злегка пекучий

аромат - з відтінком меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
Ароматний спирт пшеничних сухарів	дм ³	240,0
Мед	кг	30,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Пшеничні сухарі	70,0
Мед	30,0

Примітка. Сортировку готують міцністю 45,2% і перемішують на протязі 20 хв., після чого задають мед, попередньо розчинений у воді, при постійному перемішуванні. Після додавання меду сортировку пропускають через активоване вугілля, а потім задають ароматний спирт сухарів.

Дані про одержання ароматного спирту пшеничних сухарів приведені в табл.7 додатку 4.

КВІДЕЙНА ОСОБЛИВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %

колір по ФЕК: при $\bar{\lambda} = 413 \text{ нм}$ і $S = 3 \text{ мм}$ $D = 0,180 \pm 0,220$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

омак - злегка пекучий

аромат - складний, з відтінком меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : :вання :	Кількість
Коньяк	дм ³	500,0
Мед	кг	100,0
Колер	кг	15,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця : :вимірю- : :вання :	Кількість
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0
Мед	кг	100,0
Колер	кг	15,0

ЯРЕМЧА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40

колір по ДЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 5 \text{ мм}$ D не менше 0,345

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий, гармонійний

аромат - округлений, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм^3
Ароматний спирт гілок чорної смородини	дм^3	175,0	-
Ароматний спирт коріандру	дм^3	15,0	0,035
Настії чебрецю I і II зливу	дм^3	3,0	0,0004
Настії майорану I і II зливу	дм^3	3,0	0,0009
Настії шавлії мускатної I зливу	дм^3	5,0	0,009
Настії кори дуба I і II зливу	дм^3	5,0	-
Настії звіробою I і II зливу	дм^3	5,0	0,00027
Лимонна кислота	кг	0,2	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм^3	92,0	-
Колер	кг	15,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм^3	З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг		Вміст ефірної олії, дм^3
	1	2	
Гілки чорної смородини		35,0	-
Коріандр посівний		5,0	0,05
Шавлія мускатна		0,1	0,0005

I	2	3
Чебрець	0,15	0,0004
Майоран садовий	0,1	0,001
Дубова кора	0,33	-
Звіробій звичайний	0,33	0,0003
Лимонна кислота	0,2	-
Цукор	80,0	-
Колер	15,0	-

Дані про одержання ароматних спартів гілок чорної смородини та коріандру приведені в табл.7, настоїв чебрецю, шавлії мускатної, дубової кори, майорану, звіробоя - в табл.6 додатку 4.

БАЛЪЗАМИ

АННА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 10,2

б/ Органолептичні:

- колір - чорний з коричневим відтінком
- смак - злегка гіркуватий
- аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця: виміро- вання :	Кіль- кість	:Вміст едір- ної олії, дм ³ :	:Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг :
Настій бальзаму I зливу	дм ³	400,0	0,56	-
Настій волооського горіха I зливу	дм ³	24,0	-	-
Горобиновий спиртований оік	дм ³	1000,0	-	99,0
Вишневий спиртований оік	дм ³	200,0	-	20,8
Моро чорносмородиновий I і II зливу	дм ³	300,0	-	11,4
Коньяк	дм ³	500,0	-	-
Цукровий сироп 65,6 %-ний	дм ³	500,0	-	435,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	600,0	-	420,0
Спирт етиловий ректифікова-ний вищої очиотки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця: виміро- вання :	Кіль- кість	: Вміст едірної олії, дм ³ :
I	:	2	:
3	:	4	:
Для приготування настою бальзаму:			
Гвоздика	кг	1,0	0,1600
Меліса лікарська	кг	2,0	0,0020

I	2	3	4
Липа	кг	2,0	0,0008
Перець запашний	кг	1,2	0,0360
Кориця	кг	1,0	0,0075
Полин гіркий	кг	0,5	0,0020
Коріандр посівний	кг	2,0	0,0206
Чай чорний байховий	кг	2,5	-
Мускатне дерево /горіх/	кг	2,0	0,2200
Солодковий корінь	кг	3,0	-
Алтей лікарський	кг	3,0	-
Черемха звичайна	кг	2,5	-
М'ята перцева	кг	2,0	0,0300
Троянда	кг	1,5	0,0004
Кмин звичайний	кг	1,2	0,0600
Кріп запашний	кг	1,2	0,0360
Померанець /шкірка/	кг	2,0	0,0300
Калган	кг	1,5	0,0150
Разом		32,1	0,6197
Волоський горіх	кг	3,0	
Чорна оморожина	кг	145,6	
Горобина	кг	1428,6	
Вишня	кг	210,0	
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0	
Мед	кг	50,0	
Цукор	кг	435,0	
Колер	кг	600,0	

Примітка. Черноомородиновий морс можна замінити на черноомородиновий опитсований сік при відповідному перерахунку за загальним екотрактом.

Дані про одержання горобинового, вишневого спиртованих соків, черноомородинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою волоського горіха-в табл.6 та бальзаму-в табл.5 додатку 4.

АРТЕМІВСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 45
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 17,6

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий
 смак - гіркуватий
 аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця: вимірю- вання :	Кіль- кість	:Вміст :ефірної :олії, дм ³	:Вміст ек- :отрактивних :речовин, кг
Настій бальзаму I зливу	дм ³	1050,0	0,85	-
Яблучний опиртований сік	дм ³	1500,0	-	132,0
Моро чорнооливу I і II зливу	дм ³	750,0	-	90,0
Моро терну I і II зливу	дм ³	100,0	-	4,7
Моро шипшини I і II зливу	дм ³	150,0	-	8,1
Моро горобини I і II зливу	дм ³	500,0	-	48,5
Ванілін 1:10	дм ³	7,0	-	-
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,5	0,05	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	800,0	-	695,0
Мед	кг	300,0	-	225,0
Колер	кг	800,0	-	560,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, :Вміст ефірної	
	: кг	: олії, дм ³
I	2	3
Для приготування		
настою бальзаму:		
Аір	2,0	0,0500
Акація біла	2,0	-
Глід криваво-червоний	3,0	-
Гвоздика	2,0	0,3200
Буркун лікарський	8,0	0,0150

I	2	3
Материнка звичайна	5,0	0,0130
Звіробій звичайний	5,0	0,0050
Чаполоч пахуча	7,0	-
Калган	2,0	0,0200
Календула	2,0	-
Коріандр	3,5	0,0350
Кориця	3,0	-
Липа	2,0	-
Малина /гілка/	2,0	-
Мускатне дерево /горіх/	3,0	0,3300
М'ята перцева	4,0	0,0600
Обліпиха /гілка/	3,0	-
Полин гіркий	2,0	0,0080
Померанець /шкірка/	5,0	0,0750
Береза /бруньки/	2,0	-
Ромашка лікарська	2,0	0,0080
Смородина чорна /бруньки/	2,0	-
Деревій звичайний	1,5	0,0045
Елеутерокок	2,0	-
	Разом	70,0
		0,9435
Яблука	1630,00	
Чорнослив	195,00	
Терен	50,25	
Шипшина	20,00	
Горобина	108,23	
Ванілін	0,70	
Трояндова олія	0,05	
Цукор	695,00	
Мед	300,00	
Колер	800,00	

Дані про одержання яблучного опартованого соку, чорнооли-
вового, тернового, шипшинового та горобинового морсів та якісні
показники приведені в табл.1,2,3,4, настою бальзаму—в табл.5
додатку 4.

БАХМУТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 45
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 16,8

б/ Органолептичні:

колір	- темно-коричневий
смак	- пряний, гіркуватий
аромат	- складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниці вимірю- вання	:Кіль- :кість	:Вміст :ефірної :олії, дм ³	:Вміст ек- :отраktiv- :них речо- :вин, кг
Настій бальзаму I і II зливу	дм ³	1470,0	0,73	-
Яблучний спиртований сік	дм ³	1500,0	-	132,0
Моро чорносливу I і II зливу	дм ³	750,0	-	90,0
Моро терну I і II зливу	дм ³	100,0	-	4,7
Моро шипшини I і II зливу	дм ³	150,0	-	8,1
Моро горобини I і II зливу	дм ³	500,0	-	48,5
Ванілін 1:10	дм ³	7,0	-	-
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,5	0,05	-
Мед	кг	200,0	-	150,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	800,0	-	695,0
Колер	кг	800,0	-	560,0
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%		-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, :кг	:Вміст ефірної :олії, дм ³
1	2	3
Для приготування настою бальзаму:		
Аір	2,0	0,0500
Акація біла	3,0	-
Глід криваво-червоний	3,0	-
Гвоздика	2,0	0,3200
Буркун лікарський	3,0	0,0150
Материнка звичайна	5,0	0,0130
Звіробій звичайний	3,0	0,0030

I	2	3
Чаполоч пахуча	7,0	—
Імбір	3,0	0,0300
Калган	3,0	0,0300
Календула	2,0	—
Коріандр	4,5	0,0450
Кориця	2,0	0,0150
Липа	0,05	—
Малина	2,0	—
Мускатне дерево /горіх/	0,5	0,0550
М'ята перцева	4,0	0,0600
Обліпиха /гілки/	3,0	—
Перець запашний	0,5	0,0150
Перець чорний	0,5	0,0100
Полин гіркий	2,0	0,0080
Померанець /шкірка/	2,0	0,0300
Береза /бруньки/	0,5	—
Ромашка лікарська	2,0	0,0080
Чорна смородина /гілки/	5,0	—
Дерево звичайний	2,5	0,0075
Чебрець плазкий	2,0	0,0060
Кріп запашний	3,0	0,0900
Разом	72,05	0,8105
Яблука	1630,00	
Чорнослив	195,00	
Терен	50,25	
Шипшина	20,00	
Горобина	108,23	
Ванілін	0,70	
Трояндова олія	0,05	
Мед	200,00	
Цукор	695,00	
Колер	800,00	

Дані про одержання яблучного опиртованого соку, чорносливового, тернового, шипшинового та горобинового морозів та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою бальзаму-в табл.5 додатку 4.

ВІННИЦЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 45
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 12,0

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий
 смак - пекуче-гіркуватий
 аромат - пряний, складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- :вання	: Кіль- : кість	:Вміст : ефірної : олії, дм ³	:Вміст ек- : страктивних : речовин, кг
Настій бальзаму № 1 I зливу	дм ³	230,0	0,68	-
Настій бальзаму № 2 I зливу	дм ³	500,0	0,14	-
Вишневий спиртований оік	дм ³	800,0	-	83,2
Кизилловий спиртований оік	дм ³	300,0	-	25,5
Коньяк	дм ³	300,0	-	-
Апельсинова олія 1:10	дм ³	0,6	0,06	-
Ананасна есенція	кг	0,05	-	-
Мед	кг	100,0	-	75,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	500,0	-	435,0
Колер	кг	800,0	-	560,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця : :вимірю- :вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
1	2	3	4

Для приготування
 настою бальзаму № 1:

Гвоздика	кг	2,9	0,4600
Оман лікарський	кг	0,3	0,0045
Імбір	кг	1,1	0,0110
Калган	кг	2,1	0,0210
Кориця	кг	2,1	0,0160
Мускатне дерево /горіх/	кг	2,1	0,2300

1	:	2	:	3	:	4
Померанець /шкірка/		кг		1,0		0,0150
Тополя /бруньки/		кг		3,0		-
Сосна /бруньки/		кг		1,8		-
Разом				16,4		0,7575
Для приготування настою бальзаму № 2 :						
Арніка гірська		кг		0,7		0,0035
Материнка звичайна		кг		3,0		0,0075
Дуб /кора/		кг		1,3		-
Суніці /листя та стебла/		кг		0,4		-
Чапалоч пахуча		кг		3,0		0,0600 /кумарин/
Каштан /квіти/		кг		3,3		-
Каштан /гілки та листя/		кг		2,0		-
Листя /квіт/		кг		1,4		0,0560
Маіоран садовий		кг		2,3		0,0230
Шипшина /плоди/		кг		9,5		-
Шипшина /квіти/		кг		0,3		-
Меліса лікарська		кг		3,4		0,0034
Разом				30,6		0,1534
Ваніля		кг		842,0		
Кизил		кг		411,0		
Апельсинова олія		кг		0,06		
Ананасна есенція		кг		0,05		
Коньяк міцністю 40-42%		дм ³		300,0		
Мед		кг		100,0		
Цукор		кг		435,0		
Колер		кг		800,0		

Дані про одержання вишневого, кизилового спиртованих соків та якісні показники приведені в табл.1,2, настою бальзаму-в табл.5 додатку 4.

ГАЛИНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 45
 маова концентрація загального екотракту, г/100 см³ - 14,0

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий
 смак - гіркувато-праний
 аромат - складний без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця: вміру- вання	Кіль- кість	Вміст едірної олії, дм ³	Вміст ек- отрактив- них речо- вин, кг
Настій бальзаму I зливу	дм ³	990,0	0,34	-
Настій гілок вишні I зливу	дм ³	120,0	-	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	24,0	-	-
Море шипшини	дм ³	180,0	-	9,72
Море глоду	дм ³	46,2	-	5,80
Море бузини	дм ³	69,3	-	5,50
Яблучний опиртований сік	дм ³	600,0	-	52,80
Вишневий опиртований сік	дм ³	600,0	-	62,40
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	600,0	-	522,00
Мед	кг	80,0	-	60,00
Патока	кг	800,0	-	624,00
Колер	кг	190,0	-	133,00
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст едір- ної олії, дм ³
1	2	3
Для приготування настою бальзаму:		
Звіробій звичайний	30,0	0,0300
Ромашка лікарська	3,5	0,0140
Листя	4,2	0,0017
Меліса лікарська /лімонча/	5,0	0,0050

I	2	3
М'ята перцева	6,5	0,0975
Материнка звичайна	4,0	0,0100
Чебрець плавкий	4,5	0,0380
Хміль	3,2	0,0128
Дерево звичайний	5,3	0,0159
Полин горький	0,2	0,0008
Календула	3,5	-
Бадьян /ганус зірчастий/	2,5	0,1500
Дуб /кора/	2,5	-
Разом	74,9	0,3757
Гілки вишні	15,0	
Кориця	1,6	
Яблука	652,0	
Вишня /овіжя/	632,0	
Бузина /сушена/	18,0	
Шипшина	24,0	
Глід /овіжий/	10,0	
Мед	80,0	
Цукор	522,0	
Колер	190,0	
Патока	800,0	

Дані про одержання яблучного спиртованого соку, шипшиново-го, глодового та бузинового морсу та якісні показники приведені в табл. 1, 2, 3, 4, настою бальзаму-в табл. 5 додатку 4.

ЗОРЯНА СОНАТА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 15,87

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий
 смак - гіркуватий
 аромат - овоєрідний, складний без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³	:Вміст ек- отрактивних речовин, кг
Настій бальзаму I зливу	дм ³	712,0	0,1029	-
Калиновий спиртований сік	дм ³	3000,0	-	195,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	350,0	-	304,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	1500,0		1050,0
Кислота лимонна	кг	0,350		0,350
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та воца	дм ³		З розрахунку на міцність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг	: Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3

Для приготування настою бальзаму:

Золототисячник	5,0	-
Золотушник звичайний	6,0	-
Подорожник	5,0	-
Календула	7,0	0,0014
Живокіст	8,0	-
Аір ботани	3,0	0,075

	:	2	:	3
Полин гіркий		2,0		0,008
Кропива		5,0		-
Хвоц польовий		2,5		-
Кріп пахучий		1,0		0,03
		<hr/>		
	Разом	44,5		0,1144
Калина овіжа		4348,0		
Цукор		304,0		
Колер		1500,0		
Мед		50,0		
Кислота лимонна		0,350		

Дані про одержання калинового спиртованого соку приведені в табл.1 і 2, настою бальзаму – в табл.5 додатку 4.

КИЇВСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 12,6

б/ Органолептичні:

колір	-	темно-коричневий
смак	-	м'який, гіркуватий
аромат	-	пряний, складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³	:Вміст ек- страктивних речовин, кг
Настій бальзаму I і II зливу	дм ³	976,2	0,18	-
Чорноплодогоробинний спиртований сік	дм ³	1500,0	-	147,0
Шипшиновий морс I і II зливу	дм ³	250,0	-	13,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	300,0	-	260,0
Колер	кг	300,0	-	210,0
Патока	кг	800,0	-	624,0
Спирт етиловий ректифі-кований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг	: Вміст ефірної олії, дм ³
--------------	------------------------	--

Для приготування настою бальзаму:

Гіооп лікарський	6,02	0,0330
Материнка звичайна	5,00	0,0125
Буркун лікарський	3,00	0,0150
Меліса лікарська	5,81	0,0058
Календула	5,26	-
Пустирник	0,29	-

I	2	3
Чебрець звичайний	0,25	0,0019
Деревій звичайний	0,50	0,0015
Полин гіркий	0,31	0,0012
Безсмертник	0,58	-
Подорожник	0,59	-
Хміль	1,21	0,0048
Ромашка лікарська	1,60	0,0064
Кардамон	2,41	0,1084
М'ята курчава	2,00	0,0100
Елеутерокок	0,47	-
	Разом 35,3	0,2005
Чорноплода горобина	1807,00	
Шишина	33,30	
Цукор	260,00	
Колер	300,00	
Патока	800,00	

Дані про одержання чорноплодогоробинового спиртованого соку, шишинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою бальзаму-в табл.5 додатку 4.

КОБЗАР

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 5,5

б/ Органолептичні:

колір	- коричневий
смак	- гірко-солодкий
аромат	- овоєрідний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- : вання :	: Кіль- : кість :	: Вміст : ефірної : олії, дм ³ :	: Вміст ек- : трактивних : речовин, кг :
Настій бальзаму I і II зливу	дм ³	800,0	0,30	-
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-	88,0
Ванілін I:10	дм ³	3,0	-	-
Мандаринова олія I:10	дм ³	0,3	0,03	-
Корична олія I:10	дм ³	0,3	0,03	-
Лимонна олія I:10	дм ³	0,3	0,03	-
Яблучно-кримська есенція I:10	дм ³	0,3	-	-
Малинова есенція I:10	дм ³	0,3	-	-
Мед	кг	100,0	-	75,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	200,0	-	174,0
Колер	кг	300,0	-	210,0
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³		3	розрахунок на міц- ність купажу 40%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : кість, кг :	: Вміст ефірної : олії, дм ³ :
1	2	3
Для приготування		
настою бальзаму:		
Аніс звичайний	0,5	0,0200
Безсмертник	0,5	-
Звіробій звичайний	15,0	0,0150

	1	2	3
Кориця		2,5	0,0200
Кардамон		1,0	0,0450
Коріандр		0,5	0,0050
Калган		0,5	0,0050
Кубеба		0,5	0,0600
Календула		1,0	0,0002
Меліса		1,5	0,0015
Мускатний горіх		0,5	0,0550
Перець запашний		0,5	0,0150
Перець чорний		0,5	0,0100
Імбір		1,5	0,0150
Ромашка		1,0	0,0040
Кріп		0,2	0,0060
Чебрець звичайний		1,5	0,0110
Кмін		0,2	0,0100
М"ята		1,5	0,0230
Шипшина		0,5	-
Деревій звичайний		0,5	0,0015
	Разом	31,9	0,3222
Яблука		1090,0	
Мед		100,0	
Мандаринова олія		0,03	
Корична олія		0,03	
Лимонна олія		0,03	
Яблучно-кримська есенція		0,03	
Малинова есенція		0,03	
Ванілін		0,3	
Цукор		174,0	
Колер		300,0	

Дані про одержання яблучного спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настою бальзаму—в табл.5 додатку 4.

КОЗАЦЬКА БАДЬОРІСТЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 15,7

б/ Органолептичні:

колір - чорний з коричневим відтінком
 смак - гіркуватий з легким присмаком паленого цукру
 аромат - овеєрідний, складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³	:Вміст ек- страктивних речовин, кг
Настій бальзаму І зливу	дм ³	780,0	0,31	-
Малиновий спиртований сік	дм ³	3000,0	-	180,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	350,0	-	304,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	1500,0	-	1050,0
Лимонна кислота	кг	0,350	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода	дм ³		З розрахунку на міц- ність купажу 40%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- кість, кг	: Вміст ефір- ної олї, дм ³
--------------	-------------------------	---

Для приготування настою бальзаму:

Заманиха висока /корені та кор невіща/	12	0,216
Золототисячник	2,0	-
Роцовик лікарський	2,5	0,035
Деревій звичайний	2,5	0,007
Волоський горіх /листя/	8,0	0,048
Липа	5,0	0,002
Коріандр	2,0	0,020
Материнка	2,0	0,005

	I	2	3
Полли гіркий		3,0	0,012
		<hr/>	
	Разом	39,0	0,345
Малина		1630,0	
Цукор		304,0	
Колер		1500,0	
Мед		50,0	

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл. I і 2, настоек бальзаму—в табл.5 додатку 4.

ПОДІЛЬСЬКА РАХОДІЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40
 масова концентрація загального екстракту, г/100 см³ - 15,7

б/ Органолептичні:

колір - чорно-коричневий
 смак - гіркуватий, з легким приомаком
 паленого цукру
 аромат - своєрідний, складний, без виділення
 окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця :вимірю- :вання	:Кіль- :кість	: Вміст : ефірної : олії, дм ³	: Вміст ек- : трактивних : речовин, кг
Настій бальзаму I зливу	дм ³	962,0	0,17	-
Малиновий спиртований сік	дм ³	3000,0	-	180,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	350,0	-	304,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	1500,0	-	1050,0
Лимонна кислота	кг	0,350	-	-
Спирт етиловий ректифіко- ваний водою очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40 %		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- :кість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
1	2	3

Для приготування настою бальзаму:

Лір болотний	2,0	0,050
Вишня /гілки/	10,0	-
Буркун лікарський	3,5	0,017
Дягель лікарський	0,6	0,003
Калган	10,0	0,100

1	2	3
Кульбаба /корінь/	2,0	-
Петрушка	5,0	0,004
Родіола рожева	5,0	-
Морква /насіння/	2,0	0,002
Звіробій звичайний	20,0	0,020
	Разом 60,1	0,196
Малина	3261,0	
Цукор	304,0	
Колер	1500,0	
Мед	50,0	

Дані про одержання малинового спиртованого соку та якісні показники приведені в табл.1 і 2, настою бальзаму – в табл.5 додатку 4.

ПРИКАРПАТСЬКИЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 45
масова концентрація загального екотракту, г/100 см ³	- 13,0

б/ Органолептичні:

колір	- чорний, з коричневим відтінком
смак	- злегка гіркуватий, з присмаком паленого цукру
аромат	- складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання :	:Кіль- кість :	:Вміст ек- страктив- них речо- вин, кг	:Вміст едірної олії, дм ³
Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості I і II зливу	дм ³	2484,0	-	-
Ароматний спирт горіха во- лоського молочно-воскової стиглості	дм ³	516,0	-	-
Горобинний морс I і II зливу	дм ³	110,0	10,7	-
Калиновий морс I і II зливу	дм ³	1500,0	50,7	-
Чорноплодогоробинний спир- тований сік	дм ³	1000,0	98,0	-
Настій зліробою I і II зливу	дм ³	240,0	-	0,0146
Настій буркуну I і II зливу	дм ³	80,0	-	-
Настій материнки I і II зливу	дм ³	80,0	-	0,0126
Настій листя чорної смородини	дм ³	15,0	-	-
Настій листя вишні	дм ³	15,0	-	-
настій бруньок тополі	дм ³	15,0	-	-
Ванілін 1:10	дм ³	24,0	-	-
Настій кориці I і II зливу	дм ³	57,0	-	-
Цукровий сироп 35,8 %-ний	дм ³	287,6	250,0	-
Колер	кг	1000,0	700,0	-
Мед	кг	125,0	93,75	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 45%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Горіх волооський молочно-воскової стиглості	кг	1774,0	—
Горобина сушена	кг	23,8	—
Калина свіжа	кг	729,0	—
Горобина чорноплода свіжа	кг	1205,0	—
Звіробій	кг	16,2	0,0162
Буркун	кг	5,4	—
Материнка	кг	5,4	—
Чорна смородина /листя/	кг	1,9	—
Вишня /листя/	кг	1,9	—
Тополя /бруньки/	кг	1,9	—
Ванілін	кг	2,4	—
Кориця	кг	3,56	0,027
Мед	кг	125,0	—
Цукор	кг	250,0	—
Колер	кг	1000,0	—

Дані про одержання морсів і соків та якісні показники при-
ведені в табл.1,2,3,4, ароматного спирту—в табл.8, настоїв—в
табл.5 та настоїв кориці—в табл.6 додатку 4.

ХАДЖИБЕЙ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 40
 масова концентрація загального екотракту, г/100 см³ - 10,0

б/ Органолептичні:

колір - чорний з коричневим відтінком
 смак - гіркий
 аромат - окладний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³	Вміст екстрактивних речовин, кг
Настій бальзаму І зливу	дм ³	400,0	0,56	-
Настій волоського горіха І зливу	дм ³	96,0	-	-
Чорносмородиновий спиртований оік	дм ³	600,0	-	45,0
Коньяк	дм ³	500,0	-	-
Перуанський бальзам	кг	1,0	1,0	-
Цукровий сироп 65,8 %ний	дм ³	500,0	-	435,0
Мед	кг	50,0	-	37,5
Колер	кг	700,0	-	490,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3	4

Для приготування настою бальзаму:

Гвоздика	кг	1,0	0,1600
Меліса лікарська	кг	2,0	0,0020
Лиле	кг	2,0	0,0008
Перець запашний	кг	1,2	0,0360

I	2	3	4
Кориця	кг	1,0	0,0075
Полин гіркий	кг	0,5	0,0020
Коріанд посівний	кг	2,0	0,0200
Чай чорний байховий	кг	2,5	-
Мускатне дерево /горіх/	кг	2,0	0,2200
Солодковий корінь	кг	3,0	-
Алтея лікарська	кг	3,0	-
Черемха звичайна	кг	2,5	-
М'ята перцева	кг	2,0	0,0300
Троянда дамаська	кг	1,5	0,0004
Калган	кг	1,5	0,0150
Кмін звичайний	кг	1,2	0,0600
Кріп запашний	кг	1,2	0,0360
Померанець	кг	2,0	0,0300
Разом		32,1	0,6197
Чорна омородина	кг	652,0	
Волоський горіх	кг	12,0	
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	500,0	
Перуанський бальзам	кг	1,0	
Цукор	кг	435,0	
Мед	кг	50,0	
Колер	кг	700,0	

Дані про одержання горобинового, вишневого спиртованих осків, чорноомородинового морсу та якісні показники приведені в табл.1,2,3,4, настою волоського горіха та бальзаму- в табл.5,6 додатку 4.

ЧАКЛУН

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 42
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	- 9,52

б/ Органолептичні:

колір	- коричнево-червоний
смак	- гіркувато-праний
аромат	- складний, без виділення окремих інгредієнтів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³	:Вміст ек- страктивних речовин, кг
Настій бальзаму I і II зливу	дм ³	400,0	0,08	-
Горобиний морс I і II зливу	дм ³	92,4	-	8,96
Чорноплодогоробиний морс I і II зливу	дм ³	71,0	-	6,96
Шипшиновий морс I і II зливу	дм ³	150,0	-	8,10
Яблучний спиртований сік	дм ³	1000,0	-	88,00
Анісова олія 1:10	дм ³	0,6	0,06	-
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	805,5	-	700,00
Колер	кг	200,0	-	140,00
Лимонна кислота	кг	0,7	-	-
Спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 42%		

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кількість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
1	2	3

Для приготування
настою бальзаму:

Гречка звичайна / лущинна /	5,250	-
Звіробій звичайний	3,750	0,00375
Калган	0,750	0,00075
Аір болотний	0,500	0,01250
Дегеній звичайний	0,125	0,00037
Кріп	1,000	0,03000

	1	2	3
Суниця /листя/		3,550	-
Оман лікарський		0,500	0,00750
Материнка звичайна		0,350	0,00087
М'ята перцева		1,500	0,02250
Кукурудзяні приймочки		0,500	-
Пижмо звичайне		0,250	-
Пустирник звичайний		0,350	-
Полин гіркий		0,125	0,00050
Полин звичайний		0,125	0,00062
Дуб /кора/		0,500	-
Береза /лист, бруньки/		0,5/0,100	0,00500
Черета		1,000	-
Кропива		1,000	-
Спорш звичайний		0,750	-
Безсмертник		0,500	-
Бузина чорна		0,500	0,00015
Подорожник		1,625	-
	Разом	25,000	0,08450
Горобина /сушена/		20,0	
Чорнопліда горобина /сушена/		20,0	
Шипшина		20,0	
Цукор		700,0	
Лимонна кислота		0,7	
Анісова олія /фенхельна/		0,06/0,064/	
Колер		200,0	

Дані про одержання яблучного та чорноплідогоробинового соків, горобинового і шипшинового морозів та якісні показники приведені в табл.1,2,3 і 4, настоек бальзаму-в табл.5 додатку 4.

**НАСТОЯКИ ГІРКІ СЛАБОГРАДУСНІ
ДОНЕЦЬКА**

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 25

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

омак - м'який

аромат - тонкий, округлений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, : дм ³	Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний спирт "Донецька"	120,0	0,0257
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 25%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної : олії, дм ³
Для приготування ароматного спирту:		
Гілки чорної смородини	5,0	-
Чебрець звичайний	1,0	0,003
Материнка звичайна	1,0	0,0025
Полин звичайний	0,8	0,0032
М'ята перцева	1,5	0,0225
Деревій звичайний	0,5	0,0015
Разом	9,8	0,0342

Дані про одержання ароматного спирту приведені в табл.7
додатку 4.

КИЇВСЬКА АРОМАТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %

колір по ФЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 5$ мм D не менше 0,257

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : : вимірю- : : вання :	Кількість
Настій чаполочі I і II вливу	дм ³	200,0
Настій коріандру I і II вливу	дм ³	17,0
Портвейн	дм ³	400,0
Коньяк	дм ³	200,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	100,0
Лимонна кислота	кг	2,0
Колер	кг	8,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 28%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Одиниця : : вимірю- : : вання :	Кількість
Чаполоч пахуча	кг	6,2
Коріандр /плоди/	кг	1,0
Портвейн білий міцністю 18-19%	дм ³	400,0
Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	200,0
Цукор	кг	87,0
Лимонна кислота	кг	2,0
Колер	кг	8,0

дані про одержання настоїв чаполочі і плодів коріандру приведені в табл.6 додатку 4.

ЛИСТОПАД

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 28

колір по СЕК: при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм $D = 0,220+0,250$

б/ Органолептичні:

колір - золотисто-коричневий

смак - пряний

аромат - складний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кіль- кість	Вміст ефірної олії, дм ³
Настій "Листопад" І зливу	дм ³	230,0	0,007
Настій померанцевої шкірки І і II зливу	дм ³	48,0	0,057
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	25,0	-
Колер	кг	3,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міц- ність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кіль- кість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Для приготування		
настою:		
Полли гіркий	2,0	0,008
Листя яблунь, груш	30,0	-
Разом	32,0	0,008
Померанцева шкірка	3,0	0,06
Цукор	22,0	-
Колер	3,0	-

Примітка. Співвідношення листу яблунь і груш, як в настой "Старка".

Дані про одержання настою "Листопад" приведені в табл.5,
настой померанцевої шкірки - в табл.6 додатку 4.

ЛОБИТЕЛЬСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 28

б/ Органолептичні:

колір - безбарвний

смак - злегка пекучий

аромат - округлений, з відтінком лаврового листу

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Кількість, дм ³	Вміст ефірної олії, дм ³
Ароматний спирт лаврового листу	16,0	0,02
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	З розрахунку на міцність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
Лавр / листя /	2,6	0,026

Дані про одержання ароматного спирту лаврового листу
приведені в табл.7 додатку 4.

ПРИМОРСЬКА

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
 міцність, % - 30
- б/ Органолептичні:
 колір - безбарвний
 смак - легка пекучий
 аромат - складний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- вання	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	500,0	-
Ароматний спирт померанцевої шкірки	дм ³	25,0	0,07
Ароматний спирт кори дуба	дм ³	10,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 30%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кількість, : кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Сухарі житні	50,0	-
Померанцева шкірка сушена	5,0	0,10
Кора дуба	2,0	-

Дані про одержання ароматних спиртів житніх сухарів, померанцевої шкірки, кори дуба приведені в табл.7 додатку 4.

СТЕПОВИЙ АРОМАТ

Показники

- а/ Фізико-хімічні:
- міцність, % - 28
- б/ Органолептичні:
- колір - коричневий
- смак - м'який, гармонійний
- аромат - складний букет трав

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- вання	: Кіль- : кість :	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Настій "Степовий аромат"	дм ³	774,0	0,239
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	100,0	-
Колер	кг	3,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міц- ність купажу 28%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	: Кіль- : кість, кг	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Для приготування настою:		
Чебрець звичайний	1,6	0,012
Акація біла	3,5	-
Материнка звичайна	3,5	0,0875
М'ята перцева	3,5	0,0525
Полин гіркий	0,5	0,002
Деревій звичайний	1,0	0,003
Звіробій звичайний	6,0	0,001
Глід /цвіт/	5,0	-
Лір болотний	1,6	0,04
Дуб /кора/	1,0	-
Хміль	3,5	0,014

1	:	2	:	3
Ромашка лікарська		3,5		0,014
Меліса лікарська		3,5		0,035
Буркун лікарський		1,0		0,005
	Разом	38,7		0,266
Цукор		87,0		
Колер		3,0		

Дані про одержання настою "Степовий аромат" приведені в табл.5 додатку 4.

СТРІЛЕЦЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 27

б/ Органолептичні:

колір - темно-коричневий, з червоним відтінком

смак - пекуче-гіркий

аромат - пряний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірю- вання	:Кіль- кість	:Вміст ефірної олії, дм ³
Настій червоного перцю I і II зливу	дм ³	140,0	-
Настій кубеби I і II зливу	дм ³	36,0	0,240
Настій духм'яного перцю I і II зливу	дм ³	40,0	0,070
Цукровий сироп 65,8 л-ний	дм ³	40,0	-
Колер	кг	30,0	-
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міц- ність купажу 27%	

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Найменування	:Кіль- кість, кг	:Вміст ефірної олії, дм ³
Перець стручковий червоний /плоди/	8,75	-
Кубеба /плоди/	2,25	0,270
Перець духм'яний /плоди/	2,5	0,075
Цукор	35,0	-
Колер	30,0	-

Примітка. Допускається залив кубеби та духм'яного перцю робити разом.

Дані про одержання настоїв червоного перцю, кубеби та духм'яного перцю приведені в табл.6 додатку 4.

УКРАЇНСЬКА СТЕПОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, % - 28

колір по ФЕК: при $\lambda = 413 \text{ нм}$ і $S = 5 \text{ мм}$ $D = 0,220 \pm 0,280$

б/ Органолептичні:

колір - світло-коричневий

смак - злегка пекучий

аромат - злагоджений

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірю- вання :	: Кількість :
Ароматний спирт червоного перцю	дм ³	30,0
Настій чорного перцю I і II зливу	дм ³	30,0
Настій м'яти I і II зливу	дм ³	20,0
Настій чаполочі I і II зливу	дм ³	640,0
Колер	кг	1,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 28%

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Перець стручковий червоний / плоди /	6,0
Перець чорний / плоди /	1,8
М'ята перцева / листя /	1,0
Чаполоч пахуча	20,0
Колер	1,0

Дані про одержання ароматного спирту червоного перцю при-
ведені в табл.7, настоїв чорного перцю, м'яти і чаполочі -
в табл.6 додатку 4.

ГОРІЛКИ

ГЕТЬМАНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\text{HCl} = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізоетилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерні горілчаний, з легким ароматом житніх оухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Єдиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Лектра"	дм ³	Спирт та вода в розрахунку на міцність кулаку 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

Приготування горілки приведено в додатку 3.

ГУСАРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соленої кислоти $\rho/\text{HCl} = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація оцтового масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні :

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горілковий

Купаж не ІССО дал

Компоненти	: Сдиниця : : вимірювання :	Кількість
С угл етиловий ректифікований в. об'єкти	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Мед	кг	5,0
Цукор	кг	10,0

ДЖЕРЕЛЬНА

Показники

а/ фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів / 3:1 / в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово- етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- властивий горілці
аромат	- горілчанний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	25,0

Приготування горілки проведено в додатку 3.

ДНІПРЯНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho/\text{HCl}/= 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово- етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця визмірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований всього об'єкти	дм ³	Спирт та вода з роз- рахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт сухого молока	дм ³	470,0
Цукор	кг	20,0

Дані про одержання ароматного спирту сухого молока
приведені в табл.7 додатку 4.

ЗЛАТА РУСЬ

Показники

а/ фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho/\text{HCl}/ = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілки
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	10,0
Аскорбінова кислота	кг	0,3

ЗОЛОТІ ВОРОТА

Показники

а/ Фізико-хімічні :

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\text{с/лCl} = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізозмілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 18,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина	
колір	- безбарвний	
смак	- чистий, без стороннього присмаку	
аромат	- характерний горілочаний	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екс"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна, пом'якшена до твердості не більше 0,1 мг.екв/дм ³ та оброблена активованим вугіллям марки БАУ-А	дм ³	
Цукор	кг	10,0

ІДЕАЛ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоемілового і ізобутилового спиртів /з:і/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 18,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні :

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілки
аромат	- характерний горіччаний

Купак на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Львів"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купаку 40%
Вода питна пом'якшена та оброблена активованим вугіллям марки БАУ-А або ДАК	дм ³	
Гліцерин	кг	1,5
Гідрокарбонат натрію	кг	0,5

КАЗІНО

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /с:і/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина	
колір	- безбарвний	
смак	- м'який, властивий горілці	
аромат	- характерний горілочний	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Гідрокарбонат натрію	кг	0,7
Лимонна кислота	кг	0,8

КОСАРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, ‰	- 40
об'єм оцтової кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1 \text{ моль/дм}^3$, витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація олеїного масла в перерахунку на суміш ізопропанового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, ‰, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні :

зовнішній вигляд	-	прозора рідина
колір	-	безбарвний
смак	-	м'який, властивий горілці
аромат	-	характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Сдиниця : : вимірювання;	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екотра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	

ОДЕСА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізопропанолового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, без стороннього присмаку
аромат	- характерний горілочаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Локотра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	15,0
Гідрокарбонат натрію	кг	0,8
Оцтова кислота	кг	0,5

ПОЛТАВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho/\text{HCl}/= 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла, в перерахунку на суміш ізопропанолу і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вмірювання:	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

Приготування горілки приведено в додатку 3.

СІВЕРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарний
смак	- м'який, злегка пекучий, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	10,0

СІЧЕСЛАВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зоснішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який
аромат	- характерний горілочаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екотра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	12,0
Лимонна кислота	кг	0,1

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Цукор	10,0
Лимонна кислота	0,1

СКІФСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізообутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилсвий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаній

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екотра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

Приготування горілки приведено в додатку З.

СУХАНІВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм оцтової кислоти $c/HCl/ = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів $/\text{C}:1/$ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	5,0
Гідрокарбонат натрію	кг	0,8
Лимонна кислота	кг	1,0

УКРАЇНСЬКА ОКСАМИТОВА

П с к а з н а к и

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм толяної кислоти $\rho/\text{HCl}/ = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового опиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному опирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимі- : рвання :	Кількість
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахун- ку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Гліцерин	кг	1,0
Цукор	кг	10,0

УКРАЇНСЬКА ОРИГІНАЛЬНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти, $\frac{g}{HCl}$ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація оливкового масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 18,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "люкс"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Мед натуральний	кг	30,0

УРОЧИСТА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти $0/HCl/ = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів $/3:1/$ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 2,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 18,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, без отороннього присмаку
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Оддиниця ви- : мірювання :	Кількість
Спирт етиловий, ректифікований "Ляжк"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

ЧУМАЦЬКИЙ ШЛЯХ

Показники

а/ Фізично-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/ дм ³ витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоемілового і ізобутилового опиртів /3:1/ в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово- етилловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному опирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця ви- мірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода в роз- рахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	

Приготування горілки приведено в додатку З.

ЯРОСЛАВНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм оцтової кислоти $0/\text{НСІ}/ = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів $/\text{S:I}/$ в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горілочаний, з злегким ароматом полину

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірюван-	: Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий, ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода в розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний опирт полину	дм ³	50,0	0,025

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірювання	: Кількість :	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Полин	кг	9,0	0,036

Дані про одержання ароматного спирту полину приведені в табл.7 додатку 4.

ГОРІЛКИ ОСОБЛИВІ

АРКАДІЯ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцніють, %	- 40
об'єм соляної кислоти $\text{с/л} \text{HCl} = 0,1$ моль/дм ³ витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- лимону

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця: :вимірю- :вання :	Кількість	:Вміст ефірної :олії, дм ³ :
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода в розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт лимонної олії	дм ³	20,0	0,975
Мед натуральний	кг	10,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000дал, кг

Лимонна олія	0,13
Мед натуральний	10,0

Дані про одержання ароматного спирту лимонної олії приведені в табл.7 додатку 4.

ВЕСІЛЬНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм оцтової кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація оцтового масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів / 3:1 / в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : :вання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт "Весільної"	дм ³	18,0
Цукор	кг	20,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Каліна / плоди /	1,0
Терн /плоди/	0,5
Цукор	20,0

Дані про одержання ароматного спирту "Весільної" приведені в табл.7 додатку 4.

ВІКОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти 0/HCl/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація олії в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,06

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина	
колір	- безбарвний	
смак	- м'який, властивий	ці
аромат	- характерний горілк	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірюван- : : ня	Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода в розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт мускатного горіха	дм ³	12,0	0,0825

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірю- : : вання	Кіль- : кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Мускатний горіх /плоди/	кг	1,0	0,11

Дані про одержання ароматного спирту мускатного горіха приведені в табл.7 додатку 4.

ВОЛИНЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізопамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилоний ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілки
аромат	- горілки та аїру

Купаж на 1000 дал

Компонент:	:Одиниця : :вимірю- :вання :	Кількість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований в'їщої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт аїру	дм ³	20,0	0,075

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Аїр 3,0

Дані про одержання ароматного спирту аїру приведені в табл.7 додатку 4.

ГОРІЛКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/HCl/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- освіжаючий
аромат	- горілочаний, з помітним ароматом меду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця :	Кількість
	: вимірювання:	
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Медова есенція	кг	0,300
Ментол 1:10	дм ³	0,007

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Медова есенція	0,300
Ментол кристалічний	0,0007

ДРЕВНЬОКИЇВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- злегка пекучий, властивий горілці
аромат	- горілки і житніх сухарів

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- :вання :	Кількість	:Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої счиотки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	350,0	-
Ароматний спирт плодів кмину	дм ³	60,0	0,188
Цукровий сироп, 65,8 %-ний	дм ³	17,25	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- :вання :	Кіль- : кіоть	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Житні сухарі	кг	14,0	-
Кмин /плоди/	кг	5,0	0,250
Цукор	кг	15,0	-

Дані про одержання ароматних спиртів житніх сухарів та кмину приведені в табл.7 додатку 4.

ЖИТОМИР

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/HCl/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- характерний горілчаний
аромат	- хмелю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу
Вода питна пом'якшена	дм ³	100%
Біомаса женьшеню	кг	5,0
Ефірна слія хмелю 1:10	г	0,05
Цукор	кг	5,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Біомаса женьшеню	5,0
Ефірна слія хмелю	0,005
Цукор	5,0

ЗОЛОТЕ РУСЛО

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/дсі/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація сивушного масла, в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 3,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 25,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,03

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
омак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця ви-: :мірювання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт прополісу	дм ³	0,6
мед	кг	20,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Прополіс	0,05
Мед	20,0

Дані про одержання ароматного спирту прополісу приведені в табл.7 додатку 4.

КИЇВСКА РУСЬ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізсамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина	
колір	- безбарвний	
смак	- злагка пекучий, властивий горілці	
аромат	- горілки, житніх сухарів	

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірювання:	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	50,0
Мед	кг	5,0
Цукор	кг	15,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житні сухарі	2,0
Мед	5,0
Цукор	15,0

Дані про одержання ароматного спирту житніх сухарів приведені в табл.7 додатку 4.

КИЇВСЬКА ЮВІЛЕЙНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- злегка пекучий, гармонійний
аромат	- гілок чорної смородини

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця вимірюван- ня :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт гілок чорної смородини	дм ³	50,0
Мед	кг	20,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Мед	20,0
Гілки чорної смородини	10,0

Дані про одержання ароматного спирту гілок чорної смородини приведені в табл.7 додатку 4.

КНЯЖИЙ КЕЛИХ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дл ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушого масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілки
аромат	- м'який, з згуким ароматом коріандру

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- вання :	Кількість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дл ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт м'яти	дл ³	60,0	0,12
Ароматний спирт коріандру	дл ³	60,0	0,14

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : вимірю- вання :	Кіль- кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
М'ята перцева	кг	12,0	0,18
Коріандр	кг	20,0	0,2

Дані про одержання ароматних спиртів м'яти та коріандру приведені в табл.7 додатку 4.

КОЗАЦЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дл ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дл ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дл ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, з присмаком мигдалю
аромат	- мигдалю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт мигдальної есенції	дм ³	15,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Мигдальна есенція 0,5

Дані про одержання ароматного спирту мигдальної есенції приведені в табл. 7 додатку 4.

КОЗАЦЬКИЙ СТРУМОК

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/, в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : :вання :	Кількість	:Вміст ефір- :ної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з рзрахунку на міц- ність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт кроцу	дм ³	6,0	0,009

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : :вимірювання :	Кількість	:Вміст ефірної : олії, дм ³
Кріп	кг	0,5	0,015

Дані про одержання ароматного спирту кроцу приведені в табл.7 додатку 4.

КОНТРАКТОВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, з присмаком натуральної кави
аромат	- горіччаний, з злегка помітним ароматом натуральної кави

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірювання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт кави	дм ³	150,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Кава /плоди обжарені/	30,0
-----------------------	------

Дані про одержання ароматного спирту кави приведені в табл.7 додатку 4.

КРИМГОРІЛКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушого масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	-	- прозора рідина
колір	-	безбарвний
смак	-	м'який, властивий горілці
аромат	-	горілочаний, з відтінком троянди

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця ви-: :мірювання :	Кількість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,14	0,014

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Трояндова олія 0,014

КРИСТАЛЕВА ЧАРА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витраченої на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на сцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етильовий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілковий

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Опциція : : вимірю- : : вання :	Кількість	: Вміст ефірної : : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований в'ячої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт материнки	дм ³	12,0	0,0018
Мед	кг	10,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Опциція : : вимірю- : : вання :	Кількість	: Вміст ефірної : : олії, дм ³
Материнка	кг	1,0	0,0025
Мед	кг	10,0	-

Далі про одержання ароматного спирту материнки приведені в табл.7 додатку 4.

ЛЬВІВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, ‰	- 40
об'єм соляної кислоти с/ц/сі/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, ‰, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, ледь освіжаючий
аромат	- горілочаний, з м'ятним відтінком

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця: вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
М'ятна олія 1:10	дм ³	0,14	0,014
Ментол, 1%-ний розчин	дм ³	0,28	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

М'ятна олія / перець /	0,014
Ментол природний	0,0028

МИКОЛАЇВСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні :

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- горічаний, злегка пекучий
аромат	- алагоджений, з ледь відчутним ароматом квітів білої акації

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт настою квітів білої акації	дм ³	40,0
Гліцерин	кг	1,3

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Цвіт білої акації	4,0
Гліцерин	1,3

Дані про одержання ароматного спирту квітів білої акації приведені в табл.8 додатку 4.

ОКСАМИТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм, витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового опиртів /3:1/ в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному опирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового опирту в безводному опирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- терпкуватий, з примаком чаю
аромат	- горілочаний, з легка помітним ароматом чаю

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт настою чаю I аляву	дм ³	420,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Чай чорний /байховий/ не вище I сорту	50,0
--	------

Дані про одержання ароматного опирту настою чаю приведені в табл.8 додатку 4.

ПОЛІСЬКИЙ СУВЕНІР

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- житнього солоду

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вилірю- :вання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу, 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт житнього солоду	дм ³	500,0
Мед	кг	30,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Житній солод	20,0
Мед	30,0

Дані про одержання ароматного спирту житнього солоду приведені в табл.7 додатку 4.

РІЗДВ'ЯНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилевий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горічаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- вання :	Кількість	:Вміст ефір- ної олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт "Різдв'яна"	дм ³	24,0	0,095
Цукор	кг	20,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- вання :	Кількість	:Вміст ефірної олії, дм ³
Хвоя сосни	кг	0,5	0,012
Материнка	кг	0,5	0,125
Цукор	кг	20,0	-

Дані про одержання ароматного спирту "Різдв'яна" приведені в табл.7 додатку 4.

СЛОВОЖАНСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

мішність, %	- 40
об'єм оцтової кислоти с/НСІ/ = С, І моль/дм ³ , рН титра- чений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оц- товий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізомілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово- етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- гармонійний

Купаж на 1000 дал .

Компоненти	:Одиниця : : вимірю- : : вання :	Кількість	:Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міц- ність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт кропу	дм ³	82,5	0,0105
Мед	кг	15,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : : вимірю- : : вання :	Кіль- кість	:Вміст ефірної : олії, дм ³
Кріп /плоди/	кг	5,0	0,15
Мед	кг	15,0	-

Дані про одержання ароматного спирту кріпу приведені в
табл.7 додатку 4.

ТУНІСЬКИЙ МЕТЕОРИТ

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оц- товий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово- етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- горілочаний, з відтінком полину лимонного

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : вання	Кількість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міц- ність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ефірна олія полину лимонного 1:10	дм ³	0,14	0,014

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Ефірна олія полину лимонного	0,014
---------------------------------	-------

УКРАЇНЬСЬКА ГОРІЛКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 45
об'єм соляної кислоти $\rho(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горічаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця: вимірю- вання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода в розрахунку на міцність купажу 45%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Мед натуральний	кг	40,0

Примітка. Мед вносять в довідний чан у вигляді відфільтрованого розчину в горілку.

УКРАЇНЬКА ОСОБЛИВА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність,	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- властивий горілки

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця ви- : мірювання	: Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Мед натуральний	кг	20,0

ХОЛОДНОЯРСЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцніоть, %	- 40
об'єм ооляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на опто-вий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на цетово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаній

Купаж на 1000 дал

Компоненти	Одиниця : вимірю- вання	Кіль- кість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міц- ність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт м'яти перцевої	дм ³	12,0	0,009

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірюван- ня	: Кількість	: Вміст ефірної : олії, дм ³
М'ята перцева	кг	1,0	0,015

Дані про одержання ароматного спирту м'яти перцевої при-
ведені в табл.7 додатку 4.

ХМІЛЬНА

П с к а з н и к и

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який
аромат	- характерний горілчаній

Купаж на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : :вання :	Кількість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³	15,0	0,02
Ароматний спирт хмелю	дм ³		
Ароматний спирт м'яти	дм ³		
Мед	кг	15,0	-

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	:Одиниця : :вимірю- : :вання :	Кількість	:Вміст ефірної :олії, дм ³
Хміль	кг	1,0	-
М'ята перцева	кг	2,0	0,03
Мед	кг	15,0	-

Дані про сдержання ароматних спиртів хмелю та м'яти
приведені в табл.7 додатку 4.

ЧЕРКАСЬКА АРОМАТНА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %, не більше	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірювання :	Кількість	: Вміст ефірної олії, дм ³ :
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%	
Вода питна пом'якшена	дм ³		
Ароматний спирт меліси	дм ³	6,0	0,0003

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця вимірювання :	Кількість	: Вміст ефірної олії, дм ³ :
Меліса	кг	0,5	0,0005

Дані про одержання ароматного спирту меліси приведені в табл.7 додатку 4.

ЧУМАЦЬКА

Показники

а/ Фізико-хімічні:

міцність, %	- 40
об'єм соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	- 3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 8,0
масова концентрація оивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /3:1/ в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 4,0
масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етилловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	- 30,0
об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, %	- 0,05

б/ Органолептичні:

зовнішній вигляд	- прозора рідина
колір	- безбарвний
смак	- м'який, властивий горілці
аромат	- характерний горілчаний

Купаж на 1000 дал

Компоненти	: Одиниця : : вимірювання :	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Ароматний спирт горобини	дм ³	250,0
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	23,0

Витрати інгредієнтів на 1000 дал, кг

Горобина сушена	50,0
Цукор	20,0

Дані про одержання ароматного спирту горобини приведені в табл.7 додатку 4.

Д О Д А Т К И

Додаток І

ДОДАТКОВІ ДАНІ ПО ПРИГОТУВАННЮ НАПІВФАБРИКАТІВ

Спиртовані соки та морси

Спосіб приготування напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини приведені в діючій технологічній інструкції та технологічному регламенту по лікеро-горілчаному виробництву ТР ІВ Україна 4179-93.

Напівфабрикати з плодово-ягідної сировини одержують двома способами:

1/ пресуванням з наступним консервуванням натурального соку спиртом;

2/ настоюванням сировини водно-спиртовою рідиною.

При консервуванні спиртом міцність спиртованих соків - 25%, полуничного спиртованого соку - 20%. Вихід натурального та спиртованого соків при переробці І т різних видів плодово-ягідної сировини середньої якості приведені в табл.І додатку 4.

Середні якісні показники спиртованих соків приведені в табл.2 додатку 4. Дані про співвідношення плодово-ягідної сировини та водно-спиртової рідини при заливі, міцність водно-спиртової рідини І та ІІ заливу, вихід морсів І та ІІ зливів з І т приведені в табл.3 додатку 4.

Середні якісні показники плодово-ягідної сировини, морсів І та ІІ зливу та дані про використання сировини за вмістом екстрактивних речовин приведені в табл.4 додатку 4.

Настої та ароматні спирти

Настої та ароматні спирти одержують з сушеної рослинної сировини. Способи приготування напівфабрикатів з рослинної сировини приведено в діючій технологічній інструкції та технологічному регламенті лікеро-горілчаного виробництва.

Дані про співвідношення сировини та водно-спиртової рідини, вміст ефірної олії в сировині, міцність водно-спиртової рідини I та II заліву, строк настоювання періодичним способом та виходи настоїв I та II заліву приведені в табл.5 та 6 додатку 4.

Ароматні спирти одержують трьома способами.

Дані про співвідношення сировини та водно-спиртової рідини для заліву, міцність та виходи ароматних спиртів в декалітрах та відсотках приведені в табл.7 та 8 додатку 4.

В таблицях вказані загальні витрати сировини для приготування 1000 дал напоїв, загальна кількість ефірної олії в сировині, вихід ефірної олії в відсотках до вмісту в сировині /в дм^3 / до перегонки і вмісту ефірної олії в см^3 на 100 см^3 ароматного спирту.

Ефірна олія, ефіроолійна та інша рослинна сировина

Константи ефірних слій, які використовуються в лікеро-горілчаному виробництві, органолептичні показники і склад слій приведені в табл.9 додатку 4.

В табл.10 додатку 4 приведена технологічна характеристика сировини та сушеної рослинної сировини, що використовується для приготування лікеро-горілчанних виробів.

В табл.10 також вказано мінімальний, максимальний і середній вміст ефірної олії в сировині.

В рецептурах вказані витрати сировини для приготування настоїв і ароматних спиртів з розрахунку на сировину з середнім вмістом ефірної олії. Якщо в сировині, яка використовується, вміст ефірної олії більше або менше від середнього, робиться відповідний перерахунок.

БАРВНИКИ

В рецептурі колір виробів характеризується загальним органо-лептичним показником, наприклад, "червоний" і фізико-хімічним показником - оптичною густиною, яка визначається за допомогою фотоелектроколориметра / ФЕЖ /.

Кількість барвника в розділі "Витрати інгредієнтів на 1000 дал" не є постійною і залежить від забарвлення основних напівфабрикатів, що використовуються для приготування виробів.

Для забарвлення лікєро-горіччаних виробів застосовують наступні барвники.

Природні барвники

Колер - карамелізований цукор. Колер розчиняється у воді в будь-якому співвідношенні і достатньо добре у водно-спиртовій рідині.

Колер надає розчинам різноманітні відтінки - від світло-жовтого до червоно-коричневого. Колер має густину 1,35. Оптична густина розчину колєру густиною 1,35 і масовою концентрацією 2 г/дл³ повинна бути при $\lambda = 413$ нм і $S = 3$ мм

$$D = 0,280 \pm 0,340.$$

Для забарвлення купажу колєр попередньо розчиняють у воді в співвідношенні 1:1 /на 1 кг колєра 1 дм³ води/.

Любарвник - натуральний барвник, виготовлений з вижлок

темних сортів винограду.

Енобарвник використовують для фарбування в червоний колір і його відтінки напоїв, які мають кислу реакцію.

Готовий концентрат енобарвника повинен відповідати наступним вимогам:

- зовнішній вигляд - рідина темно-гранатового кольору;
- аромат - винограду;
- смак - характерний, кислий, злегка терпкуватий;
- розчинність у воді повна, розчин прозорий;
- відносна густина при 20 °C не нижче 1,12 ;
- масова частка сухих речовин не нижче 35% ;
- масова частка барвників по CoSO_4 не нижче 30 г/дм³

Барвник харчовий червоний за ГОСТ 18-405-83 - натуральний барвник, виготовлений згущенням соку ягід гірської трав'янистої бузини та чорноплодої горобини під вакуумом з додаванням харчової лимонної кислоти.

Sambucus nigra, *Sambucus ebulus* /
вастооонується для фарбування в червоний колір напоїв, які мають кислу реакцію середовища / $\text{pH} \leq 3,8$ /, Барвник повинен відповідати наступним вимогам:

- зовнішній вигляд - густа рідина інтенсивно-червоного кольору;
- аромат - властивий даним ягодам;
- смак - кислий;
- розчинність у воді і водно-спиртовому розчині /міцністю до 40% / повна, без помутніння;
- масова частка сухих речовин не менше 35% ;
- масова частка барвників по CoSO_4 не менше 50 г/дм³.

Синтетичні барвники

Індигокармін за ТУ І8-І6-І43-84 - натрієва сіль дісульфо-індигової кислоти. Темно-синій дрібно-кристалічний порошок, мало розчинний у воді, вміст чистого барвника - 98%. На лікєро-горілані заводи надходить у вигляді пасти з масовою часткою сухих речовин 35% і 24,5% чистого барвника. Вміст сухих речовин вказано на етикетці. Індигокармін використовують з тартразином для фарбування напоїв в зеленій колір різних відтінків.

Тартразин - піразолоновий світлостійкий жовтий барвник / $C_{16}H_{12}O_9 \cdot 4O_2$ /, порошок добре розчинний у воді і водно-спиртовій суміші. Містить не менше 85% барвника. Водні розчини тартразина 3:100 використовуються для фарбування напоїв в жовтій колір різних відтінків.

**ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ОКРЕМИХ
ВИДІВ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ****Настойка гірка "Українська з перцем"**

**Підготовка і обробка стручків червоного
перцю для внесення їх в пляшку**

Для внесення в пляшку в готовою продукцією вибирають стручки червоного перцю довжиною не більше 3,5-4 см і діаметром 1,5-1,7 см. Стручки повинні бути доброякісними, без ознак поування і деформації. У кожного стручка зрізають корінець для вилучення зерен та пелюк. Очищені стручки перцю мити на протязі 3-5 хвилин водою з температурою 15-20 °С, після чого заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 45% з таким розрахунком, щоб рідина покрила стручки перцю. Після 24 годній настоювання заливають забарвлену рідину і повторно заливають перець. Цю операцію повторюють 3-4 рази до нового припнення забарвлення водно-спиртової рідини. Забарвлену водно-спиртову рідину використовують при виробництві гіркої настойки "Перцева".

Підготовлені стручки перцю вносять по два в кожен пляшку після наливки готової продукції.

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ГОРІЛОК

Приготування горілок здійснюють з технологічною інструкцією та технологічним регламентом по лікєро-горілянному виробництві.

Для приготування горілок використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки і спирт "Екот-ри" за ГОСТ 5962-67;

- воду питну, що відповідає вимогам ГОСТ 2874-82 і технологічному регламенту.

Гранично-допустимі швидкості фільтрації сортровок через одну вугільну колонку слідуєчі, дал/годину:

	Для ординар- них горілок	Для високоорт- них горілок
При діаметрі колонки / \varnothing / 800 мм		
при роботі на овіжому вугіллі	60	40
при роботі на регенерованому вугіллі	40	30
При діаметрі колонки / \varnothing / 1000 мм		
при роботі на овіжому вугіллі	110	95
при роботі на регенерованому вугіллі	95	80

Додаткові компоненти: марганцевокислий калій, гідрокарбонат натрію, цукровий сироп, цукровий сироп інвертований - вносять у сортровку; ефірні олії /розведені 1:10/, гліцерин, ароматні спирти і мед, попередньо відфільтрований, вносять у доводний чин.

Приготування води при виробництві горілки "Золоті ворота"

При виробництві горілки "Золоті ворота" питну воду, крім пом'якшення, додатково очищають від органічних домішок активованим вугіллям марки ДАУ-А за ГОСТ 6217-74.

Для очищення води активованим вугіллям в технологічну лінію

водопідготовки включають фільтр з активованим вугіллям марки БАУ-А після сульфовугільного фільтру. Для активованого вугілля використовують вугільні колонки, які застосовуються для очистки сортировок, або стандартні фільтри Ма-катіонітових установок.

Для одержання невеликих об'ємів води може бути використано і інше обладнання, наприклад, пісочний фільтр.

Швидкість фільтрації через фільтр з активованим вугіллям повинна бути в межах лінійної швидкості фільтрації води через сульфовугільний фільтр /5-15 м/годину /.

Про ефективність дії вугілля роблять висновки за різницею показників окислюваності води вихідної і обробленої активованим вугіллям. Для приготування горілки "Золоті ворота" допускається вода з різницею окислюваності не менше 0,2-0,3 мг O_2 /л³ .

ПРИГОТУВАННЯ ГОРІЛОК НА ІНЖЕКЦІЙНІЙ УСТАНОВЦІ ПОЛТАВСЬКОГО ЛІКЕРО-ГОРІЛ- ЧАНОГО ЗАВОДУ

Горілки "Гетьманська", "Джерельна", "Полтава", "Скіфська", "Чумацький шлях" готують по відповідних рецептурах і технологічному регламенту на виробництво горілок і лікєро-горілочаних напоїв ТР ІВ Україна 4179-93.

Добавки, які підвищують органолептичні якості горілок, вказані для кожного виду горілки, надають разом з порошкоподібним вугіллям у вакуумну порошечку інжектора установки безперервного способу приготування водно-спиртових розчинів.

Горілка "Гетьманська"

Для обробки 1000 дал сортировки використовують як добавки до активного вугілля:

- | | |
|----------------|----------|
| - муку житню | - 3,0 кг |
| - оухарі житні | - 2,0 кг |
| - білки яєчні | - 2,0 кг |

Приготування суміші житніх сугарів, житньої муки та яєчних білків.

Суміш муки і сугарів спочатку запарюють гарячою водою з температурою 90 °С з розрахунку на 1 кг суміші муки і сугарів 1,5 дал води. Для цього в реактор – ємкість емальовану або в нержавіючої сталі з лопасною мішалкою вносять суміш муки і подрібнених до пилевидного стану сугарів, заливають гарячою водою і залишають на 3–4 години. Після чого суміш охолоджують до 20 °С і дають збиті яєчні білки. Дану суміш розбавляють холодною водою до концентрації 2,5% в межах 120 дм³ і використовують для обробки сортировки.

Горілка "Джерельна"

Для обробки 1000 дал сортировки використовують як добавку до активного вугілля:

– очерет – 1,5 кг

Приготування суміші активованого вугілля та очерету.

У накопичувальний апарат завантажують розраховану кількість порошкоподібного активованого вугілля та очерету, подрібнених на молотковій дробарці типу 8 М2-М.

Суміш сорбентів заливають десятикратною кількістю спирту этилового ректифікованого вищої очистки, перемішують повітрям 10–20 сек і використовують для обробки сортировки.

Горілка "Полтава"

Для обробки 1000 дал сортировки використовують:

– крохмаль модифікований

**П р и г о т о в а н н я м о д и ф і к о в а н о г о
к р о х м а л ю.**

У м о д и ф і к а т о р в і д в а ж а ю т ь 3 к г с у х о г о к р о х м а л ю , з а л и в а ю т ь й о -
г о в о д о ю з р о з р а х у н к у о т р и м а н н я 2,5-5,0 %-н о г о р о з ч и н у і д о д а ю т ь
320 см³ л ь о д я н о ї о ц т о в о ї к и с л о т и /р о з р а х у н о к к р о х м а л ю і к и с л о т и
н а 1000 д а л с о р т и р о в к и / , с у м і ш в о д и з к р о х м а л ь о м і о ц т о в о ю к и с л о -
т о ю п р и п о с т і й н о м у п е р е м і ш у в а н н і т е р м о с т а т у ю т ь н а п р о т я з і 1 г о д
п р и 68-70 °С д о о т р и м а н н я к л е й о в и д н о ї м а с и о д н о р і д н о ї к о н с и с т е н -
ц і і . П о т і м к р о х м а л ь н у м а с у о х о л о д ж у ю т ь д о 20 °С і в и к о р и с т о в у ю т ь
д л я о б р о б к и с о р т и р о в к и .

Г о р і л н а "С к і ф о л ь к а"

Д л я о б р о б к и 1000 д а л с о р т и р о в к и в и к о р и с т о в у ю т ь я к д о б а в к и
д о а к т и в о в а н о г о в у г і л ь я :

- м у к у п ш е н и ч н у - 5,0 к г
- б і л к и я ч н і - 3,0 к г

**П р и г о т о в а н н я с у м і ш і п ш е н и ч н о ї
м у к и т а я ч н и х б і л к і в .**

М у к у п о п е р е д н ь о з а п а р ю ю т ь г а р я ч о ю в о д о ю т е м п е р а т у р о ю 90 °С
з р о з р а х у н к у н а 1 к г м у к и - 1,5 д а л в о д и . Д л я ц ь о г о в р е а к т о р
в н о с я т ь м у к у , з а л и в а ю т ь г а р я ч у в о д у і з а л и ш а ю т ь н а 3-4 г о д и н и .
П і о л я ч о г о с у м і ш м у к а - в о д а р о з б а в л я ю т ь х о л о д н о ю в о д о ю з р о з р а х у н -
к у о т р и м а т и 120 д м³ о б ' е м у к о н ц е н т р а ц і є ю 2,5% і д о б а в л я ю т ь з б и -
т і я ч н і б і л к и . С у м і ш п е р е м і ш у ю т ь і в и к о р и с т о в у ю т ь д л я о б р o б к и
с о р т и р o в к и .

Д О В І Д К О В І

Т А Б Л И Ц І

ДОВІДКОВІ ТАБЛИЦІ

Одержання спиртованих соків з плодово-ягідної сировини середньої якості способом пресування

Найменування сировини	Сировина				Вихід натурального соку			Спиртований сік	
	Загальна маса, кг	Відходи при сортуванні, %	Відсортована, кг	Втрати при подрібленні і пресуванні, %	%	кг	дм ³	Втрати при відстоєванні і фільтрації, %	Вихід соку міцністю 25%, дм ³
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Абрикоси	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	653	2	850
Агруо	1000,0	1,0	990	2,0	60	624	610	2	800
Айва	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	607	2	790
Алича	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920
Барбарис	1000,0	1,0	990	2,0	55	684	565	2	730
Брусниця	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	701	2	920
Буяки	1000,0	1,0	990	2,0	69	719	702	2	900
Вишня	1000,0	1,0	990	2,0	73	758	721	1	950
Горобина	1000,0	1,0	990	2,0	55	680	570	2	700
Горобина чорно-плова	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	665	2	830
Жимолость	1000,0	1,0	990	2,0	53	662	545	2	690
Луга вліна	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	708	2	920
Калина	1000,0	1,0	990	2,0	53	662	545	2	690
Кизил	1000,0	1,0	990	2,0	55	585	559	2	730

ЗОВ

Продовження таблиці 1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Лимонник	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	664	2	870	
Малина	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	709	3	920	
Обліпиха	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	610	2	800	
Ожина	1000,0	1,0	990	2,0	65	680	664	2	870	
Смородина червона	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920	
Слива	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	697	2	900	
Смородина чорна	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	703	2	920	
Сунці /полуниця/	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	710	3	860	
Терен	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	605	2	790	
Циdonія /різновид- ність айви/	1000,0	1,0	990	2,0	60	632	607	2	790	
Чорниця	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	710	2	930	
Яблука	1000,0	1,0	990	2,0	70	729	700	2	920	

Таблиця 2

Якісні показники плодово-ягідної сировини
середньої якості і спиртованих соків

Найменування сировини	Сировина				Спиртований сік				Вихід екстрактивних речовин, % від вмісту в сировині
	Загальний вміст, г/100 г екстрактивних речовин	цукру в пере-рахунку на саха-розу	Кислотність в перерахунку на лимонну кислоту, г/100 г	Вміст кісточок у сировині, %	Міцність, %	Загальний вміст, г/100 см ³ екстрактивних речовин	цукру	Кислотність в перерахунку на лимонну кислоту, г/100 см ³	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Абрикоси	11,0	6,0	1,0	7,0	25	8,5	4,6	0,9	71
Агрус	10,5	4,0	1,4	-	25	6,4	2,4	1,3	70
Айва	11,0	6,3	1,0	8,0	25	8,5	4,8	0,8	67
Алича	10,0	3,9	2,3	7,0	25	7,6	3,0	1,8	75
Барбарис	10,0	5,4	3,4	-	25	7,7	4,0	2,6	56
Брусниця	9,5	5,0	1,8	-	25	7,7	4,0	1,2	75
Буяки	6,5	4,5	1,3	-	25	5,0	3,5	1,1	70
Вишня	13,5	7,6	1,3	8,0	25	10,4	5,8	1,0	81
Горобина	17,0	5,5	2,3	-	25	9,9	2,6	1,8	-
Горобина чорно-плода	13,5	7,0	1,3	-	25	9,8	4,8	1,4	65
Лимонність	8,0	5,0	0,6	22,0	25	7,0	4,0	0,5	75
Муравлина	8,0	3,3	2,6	-	25	5,5	2,4	1,7	69
Калина	8,5	4,0	2,0	8,0	25	6,5	3,0	1,2	69
Кизил	11,0	5,5	1,6	19,0	25	8,5	4,2	1,3	70
Лимонник	6,5	1,0	5,3	-	25	5,0	0,8	4,2	67

ОІС

Продовження таблиці 2

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Малина	8,0	4,8	1,2	-	25	6,0	3,8	0,9	69	
Ослипка	10,0	4,6	2,9	16,0	25	7,5	3,5	2,2	72	
Ожина	6,0	3,0	1,0	-	25	5,0	2,5	0,8	72	
Смородина червона	8,0	5,6	2,0	-	25	5,3	3,7	1,5	72	
Ревінь	-	-	-	-	25	3,0	1,2	1,3	-	
Слива	12,0	7,0	1,0	5,0	25	9,2	5,4	0,8	73	
Смородина чорна	9,6	5,5	2,5	-	25	7,5	4,3	2,0	72	
Сунці /полуниця/	7,0	4,5	1,0	-	20	5,9	4,0	0,9	73	
Терен	11,8	7,0	1,7	11,0	25	9,0	5,4	1,3	68	
Цилюнія	10,0	5,5	4,0	-	25	4,4	2,0	2,0	-	
Чорниця	7,0	4,3	1,0	-	25	5,4	3,3	0,8	72	
Яблука	11,5	8,4	1,0	-	25	8,8	6,4	0,7	70	

Таблиця 3

Одержання напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини способом дворазового настоювання

Найменування сировини	Співвідношення сировини та водноспиртової рідини, кг/дм ³	Сировина			Залив 1		Залив 2		
		Загальна маса, кг	Відходи при сортуванні, %	Маса залитої, кг	міцність, %	Об'єм водноспиртової рідини, дм ³	міцність, %	Об'єм водноспиртової рідини, дм ³	% від залитої і раз водноспиртової рідини
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

А. Із свіжої плодово-ягідної сировини

Абрикоси	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Агрус	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Айва	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	940	95
Айва деко-ративна	1:1	1000	1,0	990	40	990	30	940	95
Алича	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188	30	832	70
Барбарис	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Брусниця	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Буяхи	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Вишня	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Глід	1:1,2	1000	1,0	990	55	1188	35	832	70
Горобина	1:1,2	1000	1,0	990	55	1188	35	832	70
Горобина чорноплода	1:1,2	1000	1,0	990	55	1188	35	832	70
Жура вліна	1:1	1000	1,0	990	60	990	35	693	70
Калина	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Кизил	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188	30	832	70
Малина	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Обліпиха	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Ожина	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Смородина червона	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Слива	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188	30	832	70
Смородина чорна	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Зуніці /полу-ниці/	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Терен	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Цидонія	1:1	1000	1,0	990	45	990	30	693	70
Яблука	1:1,2	1000	1,0	990	45	1188	30	1130	95

Продовження таблиці 3

Морс 1 зливу		Морс 2 зливу		Вихід загального екстракту, %			Загальний об'єм морсу I і 2 зливу, дм ³	Масова частка кісточок в сировині, %
Об'єм, дм ³	% від залитої I раз водно-спиртової рідини	Об'єм, дм ³	% від залитої 2 раз водно-спиртової рідини	при заливі I	при заливі 2	всього		
I1	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9
1090	110	1178	170	60	30	90	2268	7,0
790	80	865	125	60	30	90	1655	-
940	95	1410	150	50	40	90	2350	8,0
940	95	1270	135	33	30	63	2210	-
1307	110	1165	140	65	25	90	2472	7,0
990	100	1110	160	50	40	90	2100	-
1088	110	1110	160	60	30	90	2198	-
1188	120	1040	150	60	30	90	2228	-
1188	120	1040	150	65	25	90	2228	8,0
1070	90	1250	150	55	35	90	2320	-
1070	90	1250	150	55	35	90	2320	-
1070	90	1250	150	55	35	90	2320	-
1287	130	970	140	65	25	90	2257	-
1088	110	970	140	60	30	90	2058	8,0
1188	100	1165	140	60	30	90	2353	19,0
1090	110	970	140	60	30	90	2060	-
1090	110	970	140	60	30	90	2060	16,0
1088	110	970	140	60	30	90	2058	-
1138	115	1110	160	60	30	90	2248	-
1307	110	1165	140	65	25	90	2472	5,0
1090	110	970	140	60	30	90	2060	-
1188	120	1040	150	60	30	90	2228	-
1090	110	900	130	60	30	90	1990	11,0
940	95	1410	150	50	40	90	2350	8,0
1138	95	1700	150	50	40	90	2830	-

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б. Із сушеної плодово-ягідної сировини										
Бузина	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	2100	70	
Вишня	1:2,5	1000	-	-	40	2500	35	1750	70	
Горобина	1:3,0	1000	-	-	50	3000	45	2100	70	
Ізюм	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	1750	70	
Куряга	1:2,5	1000	-	-	45	2500	40	1750	70	
Малина	1:2,5	1000	-	-	45	2500	40	1750	70	
Чорниця	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	1750	70	
Чорноолив	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	1750	70	
Черемха	1:2,5	1000	-	-	50	2500	45	1750	70	
Шипшина	1:5	1000	-	-	50	5000	45	3500	70	
Яблука	1:5	1000	-	-	50	5000	45	3500	70	

- Примітки: 1. Вихід екстрактивних речовин з морозом в відсотках від вмісту їх в сировині /без кісточок/.
2. Визначення якісних показників виконують по затвердженій інструкції "технохімічний контроль лікеро-горілчаного виробництва".
3. Відхилення в кількості вилучених екстрактивних речовин від приведених в таблиці допускається не більше 5%.

Продовження таблиці 3

11	:	12	:	13	:	14	:	15	:	16	:	17	:	18	:	19
2100		70		2520		120		65		25		90		4620		-
1750		70		2100		120		62		28		90		3850		25,0
2100		70		2520		120		65		25		90		4620		-
1750		70		2010		115		60		30		90		3760		-
1750		70		2010		120		60		28		88		3850		-
1750		70		2100		120		60		30		90		3850		-
1750		70		2100		120		63		27		90		3850		-
1750		70		2100		120		61		29		90		3850		15,0
1750		70		2100		120		65		25		90		3850		-
3500		70		4000		115		60		30		90		7500		-
3500		70		4000		115		60		30		90		7500		-

Таблиця 4

Якісні показники спиртованих морсів
з плодово-ягідної сировини

Найменування сировини	Сировина			Морс і зливу				Морс	
	Загальний вміст, г/100 г		Масова частка кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100 г	Загальний вміст, г/100 см ³		Масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см ³	Щільність, %	Загальний вміст, г/100 см ³	
	екотрактивних речовин	цукру		екотрактивних речовин	цукру			екотрактивних речовин	цукру
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

А. Із свіжої плодово-ягідної сировини

Абрикоси	11,0	6,0	1,0	5,6	3,0	0,50	24-26	2,6	1,4
Агрус	10,5	4,0	1,0	5,5	2,2	0,80	24-26	3,0	1,2
Айва	11,0	6,3	1,0	5,3	3,0	0,48	24-26	2,8	1,6
Айва декоративна	9,9	1,8	3,5	3,7	0,63	1,30	24-26	2,2	0,42
Алича	10,0	3,9	2,3	4,6	1,8	1,10	24-26	2,0	0,8
Барбарис	10,0	5,4	3,4	5,0	3,0	1,70	24-26	3,5	2,10
Брусниця	9,5	5,0	1,8	5,2	2,8	1,00	24-26	2,6	1,5
Бояри	6,5	4,5	1,3	3,3	2,3	0,65	24-26	1,8	1,3
Вишня	13,5	7,6	1,3	6,6	3,8	0,65	24-26	2,9	1,6
Горобина	17,0	5,5	2,5	8,6	2,8	1,30	34-35	4,7	1,6
Горобина чорнопліва	13,5	7,0	1,3	6,6	3,8	0,60	32-33	2,9	1,6
Журчалка	8,0	3,3	2,6	4,0	1,7	1,30	32-33	2,0	0,8
Калина	8,5	4,0	2,0	4,3	2,0	1,00	24-26	2,4	1,1
Кизил	11,0	5,5	1,6	4,5	2,2	0,70	24-26	2,3	1,1
Малина	8,0	4,8	1,2	4,4	2,6	0,70	24-26	2,4	1,5
Обліпиха	10,0	4,6	2,9	4,5	2,1	1,30	24-26	2,5	1,2
Ожина	6,0	3,0	1,0	3,3	1,6	0,50	24-26	1,8	1,0
Смородина червона	8,0	5,6	2,0	4,2	3,0	1,00	24-26	2,1	1,5
Слива	12,0	7,0	1,0	5,6	3,3	0,45	24-26	2,4	1,4
Смородина чорна	9,6	5,5	2,5	5,0	2,8	1,30	24-26	2,6	1,5

Продовження таблиці 4

2 зливу		Середні показники морю 1 та 2 зливу				Вихід екстрактивних речовин з мором, % від вмісту їх в сировині			Масова частка кісточок в сировині, %
Масова концентрація кислот в перерахунок на лимонну, г/100 см ³	Міцність, %	Загальний вміст, г/100 см ³		Масова концентрація кислот в перерахунок на лимонну, г/100 см ³	Міцність, %	Зливу 1	Зливу 2	Зливу 1 та 2	
		екстрактивних речовин	цукру						
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
0,23	26-27	4,0	2,2	0,4	25-26	60	30	90	7,0
0,50	26-27	5,0	2,0	0,5	25-26	60	30	90	-
0,25	26-27	3,8	2,2	0,35	25-26	50	40	90	8,0
0,80	26-27	2,92	0,5	1,4	25-26	33	30	63	-
0,45	26-27	3,4	1,3	0,8	25-26	65	25	90	7,0
1,10	26-27	4,2	2,3	1,5	25-26	50	40	90	-
0,50	26-27	4,0	2,0	0,5	25-26	60	30	90	-
0,40	26-27	2,6	1,6	0,5	25-26	60	30	90	-
0,30	26-27	6,0	2,8	0,5	25-26	65	25	90	8,0
0,70	34-35	6,5	2,1	1,0	34-35	55	35	90	-
0,30	34-35	5,0	2,5	0,4	34-35	55	35	90	-
0,70	32-33	3,2	1,3	1,0	32-33	65	25	90	-
0,60	26-27	3,4	1,6	0,8	25-26	60	30	90	8,0
0,30	26-27	3,4	1,7	0,5	25-26	60	30	90	19,0
0,40	26-27	3,4	2,1	0,5	25-26	60	30	90	-
0,70	26-27	3,6	1,6	1,0	25-26	60	30	90	16,0
0,30	26-27	2,6	1,3	0,4	25-26	60	30	90	-
0,50	26-27	3,2	2,2	0,8	25-26	60	30	90	-
0,20	26-27	4,1	2,4	0,3	25-26	65	25	90	5,0
0,65	26-27	3,8	2,2	1,0	25-26	60	30	90	-

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Сунці /по- луниці/	7,0	4,5	1,0	3,5	2,3	0,50	24-26	1,9	1,2
Терен	11,8	7,0	1,7	6,2	3,7	0,90	24-26	2,9	1,7
Цидонія	10,0	5,5	4,0	5,2	2,2	2,20	24-26	2,8	1,3
Яблука	11,5	8,4	1,0	5,0	3,8	0,40	24-26	2,7	2,0

Б. Із оушеної плодово-ягідної сировини

Вишня	60	31,0	3,7	16,0	8,2	1,00	35-36	6,0	3,1
Горобина	50	12,0	7,7	15,5	3,7	2,40	47-48	5,0	1,2
Ізюм	72	67,4	0,8	-	-	-	-	-	-
Курга	60	40,0	2,7	20,5	14,0	0,90	42-43	8,0	5,3
Малина	45	31,8	4,0	15,5	11,0	1,40	42-43	6,4	4,5
Чорниця	49	29,0	3,6	17,6	10,5	1,30	46-47	6,3	3,7
Чорноолив	60	35,0	4,2	18,0	10,3	1,30	46-47	7,0	4,0
Черемха	30	9,6	1,9	11,0	3,5	0,70	46-47	3,6	1,0
Шипшина	45	11,3	3,4	8,3	2,2	0,60	48-49	2,8	0,7
Яолука	58	41,6	3,3	-	-	-	-	-	-

Примітки: 1. Показники кісточкових плодів в розрахунку на плоди без кісточок.

2. Вихід екотрактивних речовин в % від загального вмісту їх в плодах без кісточок.

Продовження таблиці 4

I1	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	I20
0,30	26-27	2,7	1,8	0,4	25-26	60	30	90	-
0,40	26-27	4,7	2,7	0,7	25-26	60	30	90	11,0
1,30	26-27	3,5	1,9	1,4	25-26	50	40	90	8,0
0,20	26-27	3,6	2,8	0,3	25-26	50	40	90	-
0,40	35-36	10,5	5,4	0,6	35-36	62	28	90	25,0
0,80	45-46	9,7	2,3	1,5	45-46	65	25	90	-
-	-	17,3	16,2	0,2	44-45	60	30	90	-
0,35	41-42	13,7	9,1	0,6	41-42	60	28	88	-
0,60	41-42	10,5	7,4	0,9	41-42	60	30	90	-
0,50	45-46	11,4	6,8	0,8	45-46	63	27	90	-
0,50	45-46	12,0	7,0	0,8	45-46	61	29	90	15,0
0,20	45-46	7,0	2,3	0,4	45-46	65	25	90	-
0,20	46-47	5,4	1,4	0,4	45-47	60	30	90	-
-	-	7,0	5,0	0,4	-	-	-	90	-

Таблиця 5

Витрати сировини та вихід настоїв
на 1000 дал виробів

Найменування		Витрати сировини, кг	Вміст ефірної олії в залитій сировині, дм ³	Залив I			Настій I зливу		
виробу	настою			Водно-спиртова рідина			Кількість дал	міцність, %	вихід, % від загального виходу спиртової рідини
1	2	3	4	кількість дал	міцність %	отрок наотювання діо			

Лікери десертні

Купава	"Купави"	3,25	0,03	6,5	50	5	5,0	49	77
Ранковий	Пелюстків троянди овіжних	20,0	0,06	20,0	70	5	14,4	59	72
Таврія	"Таврії"	30,0	0,115	30,0	50	5	19,5	49	65

Наливки

Чайка	Чай	75,0	-	150,0	50	5	127,0	47	85
-------	-----	------	---	-------	----	---	-------	----	----

Настойка напівсолодка

Тернопільська	"Тернопільської"	28,0	0,1316	42,0	50	6	31,5	49	70
---------------	------------------	------	--------	------	----	---	------	----	----

Настойки напівсолодкі слабощадувоні

Подільська	"Подільської"	18,0	0,012	18,0	50	5	12,6	48	70
------------	---------------	------	-------	------	----	---	------	----	----

Настойки гіркі

Гвлицька	Прополісу	1,12	-	0,56	70	5	0,5	68	90
	Лимонника /листя/	13,0	-	14,3	50	5	10,0	49	70
Гірський дубняк	"Гірського дубняку"	22,5	0,3950	22,5	50	6	17,0	49	75
Дніпропетровська	"Дніпропетровської"	8,0	0,0235	16,0	45	6	12,0	44	75
Звіробій	"Звіробю"	31,0	0,0313	31,0	50	6	23,0	49	75
Козацька левада	"Козацької левади"	21,0	0,03	42,0	50	5	33,6	49	80

Продовження таблиці 5

Залив П			Настій П зливу			Одер- жання нас- тоїв І та П али- ву, дал	Вихід ефірної олії	
водно-спиртова рідина			кіль- кість, дал	міц- ність, %	вихід, % від залитої водно- спирто- вої рі- дини		% від вмісту в си- рови- ні	дм ³
кіль- кість, дал	міц- ність, %	отрок нас- то- вання, дів						
11	12	13	14	15	16	17	18	19
5,0	40	5	5,0	42	100	10,0	90	0,027
14,4	45	5	14,4	50	100	28,8	90	0,054
19,5	40	5	19,5	43	100	39,0	90	0,1035
127,0	45	5	127,0	46	100	254,0	-	-
31,5	40	6	31,5	43	100	63,0	90	0,1184
12,6	45	5	12,6	43	100	25,2	90	0,011
0,5	70	5	0,5	69	100	1,0	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
17,0	40	6	17,0	43	100	34,0	95	0,380
120,0	40	6	12,0	41	100	24,0	90	0,0212
23,0	40	6	23,0	42	100	46,0	90	0,028
33,6	40	5	33,6	42	100	67,2	90	0,027

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ланжерон	"Ланжеро- ну"	15,0	0,1	22,5	50	5	15,75	49	70	
Перцовка	"Перцовки"	18,0	0,56 /капса- іцин/	18,0	45	10	14,4	44	80	
Славутич	"Славутича"	7,0	0,025	5,5	50	5	4,5	49	80	
Славян- ська	Звіробой	13,0	0,013	13,42	50	6	10,0	49	75	
Смерічка	Бруньки соснові	0,96	0,0039	1,92	70	8	1,5	68	80	
	Бруньки березові	1,30	0,0003	2,60	70	8	2,0	58	80	
	Листя во- лоського горіха	2,1	0,0007	3,15	50	10	2,5	49	80	
	Гілки і лис- тя берези	1,25	0,006	2,0	50	10	1,6	49	80	
	Гілки вишні	0,75								
		Спорш Кульовон Кропива	2,5 2,5 2,5	-	7,5	50	10	6,0	49	80
Старка	"Старки"	30,0	-	30,0	50	5	24,0	49	80	
Травнева	"Травневої"	3,0	-	4,5	50	5	3,0	49	67	

Бальзами

Анна	Бальзаму	32,1	0,6197	50,0	40	30	40	39	80	
Артемів- ський	Бальзаму	70,0	0,9435	140,0	50	20	150,0	49	75	
Бахмут	Бальзаму	72,05	0,8105	105,0	70	20	75,5	69	70	
Вінниць- кий	Бальзаму № 1	16,4	0,7575	32,8	70	20	73,0	69	70	
	Бальзаму № 2	30,6	0,1534	71,2	50	20	50,0	49	70	
Галина	Бальзаму	74,9	0,3757	132,0	50	30	99,0	49	75	
Зоряна соната	Бальзаму	44,5	0,1144	89,0	50	10	71,2	49	80	
Київ- ський	Гісопу	1,0	0,0055	2,0	50	5	1,62	49	81	
	Материнки	1,0	0,0025	1,0	50	5	0,75	49	75	
	Буркуну	1,0	0,0050	1,0	50	5	0,70	49	70	
	Меліси	1,0	0,0010	2,0	50	5	1,63	49	83	
	Ногітки	1,0	-	2,0	50	5	1,56	49	85	
	Пустирнику	1,0	-	2,0	50	5	1,74	49	87	
	Чебрецю	1,0	0,0075	2,0	50	5	1,70	49	85	
				322						

Продовження таблиці 5

II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9
15,0	40	5	15,0	42	100	30,75	90	0,09
14,4	40	10	14,4	41	100	28,8	90	0,50 /капса ІПМВ/
-	-	-	-	-	-	-	85	0,03
10,0	40	6	10,0	42	100	20,0	90	0,012
1,5	50	6	1,5	52	100	3,0	92	0,0036
2,0	50	6	2,0	52	100	4,0	90	0,0542
-	-	-	-	-	-	-	85	0,0006
-	-	-	-	-	-	-	90	0,0006
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
3,0	40	5	3,0	43	100	6,0	-	-
-	-	-	-	-	-	-	90	0,56
-	-	-	-	-	-	-	90	0,85
73,5	40	5	73,5	42	100	147	90	0,73
-	-	-	-	-	-	-	90	0,68
-	-	-	-	-	-	-	90	0,14
-	-	-	-	-	-	-	90	0,34
-	-	-	-	-	-	-	90	0,1029
1,62	40	5	1,62	43	100	3,24	95	0,0052
0,75	40	5	0,75	43	100	1,50	95	0,0024
0,70	40	5	0,70	43	100	1,40	95	0,0047
1,66	40	5	1,66	43	100	3,32	95	0,0009
1,66	40	5	1,60	43	100	3,22	-	-
1,74	40	5	1,74	43	100	3,48	95	-
1,70	40	5	1,70	43	100	3,40	95	0,0071

Продовження таблиці 5

I	:	2	:	3	:	4	:	5	:	6	:	7	:	8	:	9	:	10
		Деревію		1,0		0,0030		2,0		50		6		1,60		49		80
		Полину		1,0		0,0040		2,0		50		6		1,60		49		80
		Безсмертнику		1,0		-		2,0		50		5		1,65		49		83
		Подорожника		1,0		-		2,0		50		5		1,62		49		81
		Хмелю		1,0		0,0040		2,0		50		5		1,65		49		83
		Ромашки		1,0		0,0040		2,0		50		5		1,74		49		87
		Кардамону		1,0		0,0450		1,0		70		5		0,83		69,5		83
		М'яти		1,0		0,0050		2,0		50		5		1,70		49		85
		Елеутерококу		1,0		-		2,0		50		5		1,60		49		80
Кобзар		Бальзаму		31,9		0,3222		50,0		50		15		40,0		49		80
Козацька Садько- рість		Бальзаму		39,0		0,345		97,5		50		10		78		49		80
Подільська рапсодія		Бальзаму		60,1		0,196		120,2		50		10		96,16		49		80
Прикарпат- ський		Звіробою		16,2		0,0162		16,2		50		6		12,0		49		75
		Буркуну		5,4		-		5,4		50		6		4,0		49		75
		Материнки		5,4		-		5,4		50		6		4,0		49		75
		Чорної смо- родини /листя/		1,9		-		1,9		50		10		1,5		49		80
		Вилні /листя/		1,9		-		1,9		50		10		1,5		49		80
		Тополя /оруньки/		1,9		-		1,9		50		10		1,5		49		80
Хаджибей		Бальзаму		30,6		0,512		50		40		30		40		39		80
Чаклун		Бальзаму		25,0		0,0845		25,0		50		5		20,0		49		80
<u>Настойки гіркі слабозгадуні</u>																		
Листопад		Листопаду		32,0		0,008		32,0		50		5		23,0		48		72
Степори: аромат		Степового аромату		28,7		0,266		42,4		50		5		28,7		49		0,8

Продовження таблиці 5

I1	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9
1,60	40	5	1,60	43	100	3,20	90	0,0027
1,60	40	5	1,60	43	100	3,20	95	0,0038
1,65	40	5	1,65	43	100	3,30	-	-
1,62	40	5	1,62	43	100	3,24	-	-
1,65	40	5	1,65	43	100	3,30	-	-
1,74	40	5	1,74	43	100	3,48	95	0,0038
0,83	50	5	0,83	53	100	1,66	95	0,043
1,70	40	5	1,70	43	100	3,40	95	0,0047
1,60	40	5	1,60	43	100	3,20	-	-
40,0	45	5	40	43	100	80	90	0,30
-	-	-	-	-	-	-	90	0,31
-	-	-	-	-	-	-	90	0,17
12,0	40	6	12,0	42	100	24,0	90	0,015
4,0	40	6	4,0	42	100	8,0	-	-
4,0	40	6	4,0	42	100	8,0	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	90	0,46
20	40	5	20	43	100	40	90	0,08
-	-	-	-	-	-	-	90	0,007
38,7	40	5	38,7	42	100	77,4	90	0,239

Одержання і вихід допоміжних настоїв

Найменування настою	Сировина		Залив I		Строк настоювання, днів	Настій I зливу		
	витрати, кг	вміст ефірної олії, дм ³	водно-спиртова рідина			кількість		
			кількість, дал	міцність, %		дал	% від залитої водно-спиртової рідини	міцність, %
I	2	3	4	5	6	7	8	9
Бадьяну	1,0	0,0600	1,0	70	5	0,850	85	69
Білої акації	1,0	-	2,0	45	7	1,000	80	43
Ванілі	1,0	-	1,0	70	10	0,850	85	68
Васильків	1,0	-	1,0	50	10	0,860	86	49
Вишневих гілок	1,0	-	1,0	45	10	0,800	80	42
Гвоздики	1,0	0,1600	1,0	60	5	0,800	80	59
Глоду	1,0	-	2,0	45	7	1,000	80	43
Горіху волоського / грецького / молочновоскової стиглості	1,0	-	1,0	70	7	0,700	70	45
Деревію	1,0	0,0030	2,0	50	5	1,600	80	49
Звіробю	1,0	0,0010	1,0	50	5	0,750	75	49
Ехінацеї пурпурної	1,0	-	1,0	60	5	0,800	80	59
Імбірю	1,0	0,0100	1,0	70	5	0,850	85	69
Калгану / перстачу /	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,750	75	69
кардамону	1,0	0,0500	1,0	70	5	0,830	83	69
амину	1,0	0,0500	1,0	70	5	0,830	83	69
коріандрю	1,0	0,0100	1,0	70	5	0,850	85	69
кориці	1,0	0,0075	1,0	70	5	0,800	80	69
кропу	1,0	0,0300	1,0	70	5	0,850	85	69
Кубеби	1,0	0,1200	1,0	70	5	0,800	80	69
Лаврового листу	1,0	0,0100	1,0	45	2	0,830	83	43
Липового цвіту	1,0	0,0004	2,0	45	7	1,600	80	43
Листків чорної смородини	1,0	-	2,0	50	5	1,000	50	49
Листків яблуні	1,0	-	1,1	50	5	0,770	70	49
Майорану	1,0	0,0100	2,0	50	6	1,500	75	49
Материнки	1,0	0,0025	1,0	50	5	0,750	75	49
Мигдалю	1,0	0,0055	1,0	70	6	0,850	85	69

Таблиця 6

Залив 2		Настій 2 заливу				Вихід ефірної олії		
водно-спиртова рідина	міцність, %	Строк настоювання, днів	кількість	% від залитої водно-спиртової рідини	міцність, %	Одержання всього настоїв 1 і 2 заливу	% від вмісту в сировині	г/л
			дал					
10	11	12	13	14	15	16	17	18
0,85	50	5	0,850	100	53	1,70	95	0,057
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,85	60	10	0,860	100	61	1,70	-	-
0,86	40	10	0,860	100	43	1,72	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,80	50	5	0,800	100	52	1,60	96	0,152
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,70	60	5	0,700	100	50	1,40	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,75	40	5	0,750	100	45	1,50	90	0,002
0,80	50	5	0,800	100	53	1,60	90	0,001
0,85	50	5	0,850	100	53	1,70	-	-
0,75	50	5	0,750	100	55	1,50	95	0,010
0,83	50	5	0,830	100	53	1,70	95	0,043
0,83	50	5	0,830	100	53	1,70	90	0,045
0,85	50	5	0,850	100	55	1,70	85	0,001
0,80	50	5	0,800	100	55	1,60	95	0,007
0,85	50	5	0,850	100	53	1,70	85	0,025
0,80	50	5	0,800	100	53	1,60	90	0,108
-	-	-	-	-	-	-	65	0,007
-	-	-	-	-	-	-	90	0,0003
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
1,50	40	6	1,500	100	43	3,00	90	0,009
0,75	40	5	0,750	100	43	1,50	90	0,0023
0,75	50	6	0,850	100	53	1,70	95	0,009

327

I	! 2 !	! 3 !	! 4 !	! 5 !	! 6 !	! 7 !	! 8 !	! 9 !
Мускатного горіха	1,0	0,1100	0,4	70	6	0,320	80	69
Мускатного цвіту	1,0	0,0850	1,0	70	6	0,350	85	68
М"яти перцевої	1,0	0,0150	1,5	50	5	1,000	70	49
Перцю духм"яного	1,0	0,0600	1,0	70	5	0,800	80	69
		капсаїцину						
Перцю червоного	1,0	0,0080	1,0	45	10	0,800	80	44
Перцю чорного	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,800	80	69
Петрушки	1,0	-	1,0	50	5	0,800	80	49
Полину гіркого	1,0	0,0040	1,5	50	5	1,200	80	49
Померанцевого горіха	1,0	0,0100	0,5	70	5	0,375	75	69
Померанцевої шкірки	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,800	80	69
Ромашки лікарської	1,0	0,0040	2,0	45	7	1,400	70	43
Суниць садових / квітів та листя /	1,0	-	2,0	50	5	1,600	80	43
шіалкового кореня	1,0	0,0015	1,0	70	6	0,800	80	69
Цикорію	1,0	-	1,0	50	5	0,800	80	49
Чаполочі	1,0	-	2,0	45	5	1,600	80	44
Чебрецю	1,0	0,0070	1,0	50	5	0,700	70	49
Чебрецю плазкого	1,0	0,0030	1,5	45	5	1,050	70	44
Чорної смородини /гілок/	1,0	-	1,0	50	10	0,800	80	49
Цавлії	1,0	0,0050	0,8	50	10	0,500	63	49
Апельсинової свіжої шкірки	2,0	0,0400	1,0	90	5	0,900	90	79
Апельсинової сушеної шкірки	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,750	75	69
Гілок липи	1,0	-	1,0	50	10	0,800	80	49
Бруньок берези	1,0	-	4,0	50	14	3,200	80	47
Бруньок сосни	1,0	-	8,33	70	10	7,500	90	69
Бруньок чорної смородини	1,0	0,0075	1,0	45	10	0,600	60	44
Кори дуба	1,0	-	1,0	50	6	0,750	75	49
Лимонної свіжої шкірки	2,0	0,0450	1,0	90	5	0,900	90	79
Лимонної сушеної шкірки	1,0	0,0200	1,0	70	5	0,800	80	69
Мандаринової свіжої шкірки	2,0	0,0400	1,0	90	5	0,900	90	79

Продовження таблиці 6

I0	I1	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8
0,32	60	6	0,320	100	61	0,64	90	0,105
0,85	60	6	0,850	100	61	1,70	95	0,080
1,00	40	5	1,000	100	42	2,00	90	0,054
0,80	50	5	0,800	100	52	1,60	90	0,054
0,80	40	10	0,800	100	41	1,60	90	0,007 капсаїцину
0,80	50	5	0,800	100	53	1,60	90	0,018
0,80	40	5	0,800	100	43	1,60	-	-
1,20	40	5	1,200	100	42	2,40	90	0,003
0,375	40	5	0,375	100	54	0,75	90	0,009
0,80	45	5	0,800	100	50	1,60	95	0,019
-	-	-	-	-	-	-	90	0,009
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,80	50	6	0,800	100	53	1,60	95	0,014
0,80	40	5	0,800	100	43	1,60	-	-
1,60	40	5	1,600	100	41	3,20	-	-
0,70	40	5	0,700	100	43	1,40	90	0,006
1,05	40	5	1,050	100	44	2,10	90	0,002
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	90	0,004
0,90	50	5	0,900	100	50	1,80	95	0,038
0,75	45	5	0,750	100	50	1,50	95	0,019
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,75	40	6	0,750	100	45	1,50	-	-
0,90	50	5	0,900	100	50	1,80	95	0,040
0,80	45	5	0,800	100	50	1,60	95	0,019
0,90	50	5	0,900	100	50	1,80	95	0,038

Таблиця 7

Одержання ароматних спиртів на 1000 дал виробу

Найменування		Завантажено в куб				Вихід ароматного спирту					
виробу	ароматно-го спирту	Сиро-вина, кг	Водно-спирто-ва рідина		Вміст ефір-ної олії в сирови-ні, дм ³	Дал	% від заван-таженої в куб водно-спирто-вої рі-дини	Приб-лизна міц-ність, %	Вихід ефірної олії, % від вмісту в сиро-вині	Прополиз-ний вміст ефірної олії, см/100см	Всього ефірної олії в аромат-ному спирті, дм ³
			кіль-кість, дал	міц-ність, %							
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Лікери мішні

330	Апельсино-вий	Апельсино-вої шкірки свіжої	432,0	216,0	60	8,64	108,0	50	80	70	0,560	6,000
	Південний	Померанце-вої шкірки	143,0	143,0	50	2,85	71,5	50	80	70	0,280	2,000
	Прозорий	Плодів кмину	20,0	40,0	50	1,00	24,0	60	75	75	0,312	0,750
		Плодів ко-ріандру	26,0	13,0	50	0,26	7,8	60	75	70	0,230	0,180
		Лимонної олії	0,26	6,5	50	0,26	3,9	60	75	75	0,510	0,200
Шартрез	"шартрезу"	67,0	67,0	50	0,778	36,8	55	80	75	0,158	0,580	

Лікери десертні

Блюз	Кави	8,0	8,0	50	-	4,0	50	80	-	-	-
Дюк	Гіркомитла-левої олії	1,5	20,0	50	-	10,0	50	80	75	1,125	1,125
Лимонний	Лимонної шкірки свіжої	180,0	90,0	60	4,05	54,0	60	75	75	0,560	3,000

	I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Старий Мандріуполь	Лимонної олії	2,2	55,0	50	2,2	33,0	60	75	75	0,500	1,650	
	Мандаринової олії	1,67	42,0	50	1,67	25,0	60	75	75	0,500	1,250	
	Мускатного горіха	8,00	8,0	50	0,88	4,0	50	80	70	1,550	0,620	
Таврія	Лимонної олії	0,27	6,75	50	0,27	4,05	60	75	75	0,500	0,203	
	Плодів кмизну	2,00	4,0	50	0,10	2,4	60	75	75	0,312	0,075	
Хрещатик	Лимонної шкірки свіжої	135,0	67,5	60	3,04	40,5	60	75	75	0,560	2,250	
Шоколадний	Кави	8,0	8,0	50	-	4,0	50	80	-	-	-	
Ювілейний	Апельсинової шкірки сушеної	145,0	145,0	50	2,90	72,0	50	80	70	0,280	2,000	
	Лимонної шкірки сушеної	40,0	40,0	50	0,80	20,0	50	80	70	0,280	0,560	
	Плодів кориандру	20,0	10,0	50	0,20	6,0	60	75	70	0,230	0,140	
	Плодів анісу	20,0	10,0	50	0,60	6,0	60	75	70	0,700	0,420	
<u>Настойки солодкі</u>												
Апельсинова	Апельсинової шкірки свіжої	180,0	90,0	60	3,60	45,0	50	80	70	0,560	2,500	
Чорноморська	Лимонної шкірки свіжої	120,0	60,0	60	2,70	30,0	60	80	70	0,560	1,700	
	Кави	150,0	150,0	50	-	75,0	50	80	-	-	-	
<u>Напої десертні</u>												
Лимонний	Лимонної олії	2,50	62,5	50	2,50	31,25	50	80	75	0,500	1,900	

I	:	2	:	3	:	4	:	5	:	6	:	7	:	8	:	9	:	10	:	11	:	12
<u>Настойки гіркі</u>																						
Артеміська		Звіробой		10,0		150,0		50		0,010		9,0		60		75		70		0,008		0,007
		Полину		6,0		9,0		50		0,024		5,4		60		75		70		0,030		0,0168
Великодна		"Великодної"		7,0		7,0		50		-		3,5		50		80		-		-		-
Вікова		Мускатного горіха		1,0		2,0		50		0,050		1,20		60		75		75		0,6875		0,0825
Вінницька особлива		"Вінницької особливої"		5,63		5,63		50		0,074		3,4		60		75		75		0,160		0,055
Гайдамацька		Червоного перцю		1,2		1,2		50		-		0,6		50		80		-		-		-
		Кмяну		0,6		0,6		50		0,030		0,3		50		80		70		0,770		0,023
333	Град Черні гів	Свіжих гілок чорної смородини	}	52,0	42,0	60	-	21,0	50	75-80	-	-	-	0,014								
															Плодів коріандру							
		Сушених гілок чорної смородини	}	42,0	42,0	50	-	21,0	50	75-80	-	-	-	0,014								
															Плодів коріандру							
Деснянська		Чебрецю плазкого		12,0		12,0		50		0,096		6,0		50		80		70		0,112		0,067
		М'яти перцевої		12,0		12,0		50		0,180		6,0		50		80		70		0,210		0,126
Дніпропет- ровська		Лимонної олії		0,075		1,875		50		0,075		1,125		60		75		75		0,660		0,075
Житомирська ароматна		Плодів коріанд- ру		4,0		2,0		50		0,040		1,2		60		75		70		0,230		0,028
Житомирська квілейна		Концентрату московського квасу		25,0		50,0		50		-		30,0		60		75		-		-		-
		Хмелю		2,5		2,0		50		0,010		1,0		50		80		70		0,070		0,007

Продовження таблиці 7

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Золот. колос	Житніх су- харів	8,0	10,0	50	-	5,0	50	80	-	-	-	
Золотоніська завашка	"Золотоніської запашної"	3,0	6,0	50	0,020	3,6	60	75	75	0,041	0,015	
	Апельсинової олії	0,1	2,5	50	0,100	1,5	60	75	75	0,500	0,075	
Калинова	Плодів калини	3,0	3,0	50	-	1,65	55	80	-	-	-	
Катмауська малюшка	Меліси лікар- ської	3,4	5,1	50	0,0034	2,8	55	75	70	0,0086	0,0024	
	Поліну гіркого	5,0	7,5	50	0,020	4,5	60	75	70	0,050	0,014	
Київська	Деревию	0,75	1,0	50	0,0022	0,5	50	75	90	0,032	0,0016	
	Кмину	0,75	0,5	50	0,0125	0,3	60	75	75	0,310	0,0094	
Кминна люби- тельська	Кмину	4,0	8,0	50	0,200	4,8	60	75	70	0,290	0,140	
	Кропу	1,2	3,6	45	0,036	2,0	55	75	70	0,125	0,025	
	Лимонної олії	0,37	8,0	60	0,370	5,0	60	75	75	0,560	0,280	
Кодацька фортеця	Житніх сухарів	2,4	1,2	50	-	6,0	50	70	-	-	-	
	Плодів коріан- дру	0,5	0,25	50	0,005	0,15	60	75	70	0,230	0,0035	
Колос	Житніх сухарів	50,0	100,0	50	-	50,0	50	80	-	-	-	
Кубанська любитель- ська	Лимонної шкірки оушеної	10,0	10,0	50	0,200	5,0	50	80	70	0,280	0,140	
	Померанцевої шкірки	5,5	5,5	50	0,110	2,7	50	80	70	0,260	0,078	
Кришталева	Аіру	1,6	1,6	50	0,040	0,8	50	80	70	0,350	0,028	

	I	:	2	:	3	:	4	:	5	:	6	:	7	:	8	:	9	:	10	:	11	:	12
Лимонна	Лимонної шкірки свіжої		112,0		56,0		60		2,520		33,6		60		75		75		75		0,560		1,900
Лугань	Лимонної олії		0,2		5,0		50		0,200		3,0		60		75		75		75		0,500		0,150
Мисливська	"Мисливської"		151,0		200,0		50		3,910		120,0		60		75		75		75		0,244		2,930
М'ятна	М'ятної настоївки		35,0		35,0		50		0,700		17,5		50		80		70		70		0,290		0,500
Новорічна	М'яти перцевої		6,0		6,0		50		0,090		3,0		50		80		70		70		0,210		0,063
	Гілок чорної смородини		3,0		3,0		50		-		1,5		50		75-80		-		-		-		-
	Житніх сухарів		4,45		4,45		50		-		2,0		45		80		-		-		-		-
334	Оковита	Дерев'я	1,5		2,0		50		0,005		1,0		50		75		75		75		0,040		0,004
	Переяславська	Плодів коріандру	6,7		3,35		50		0,067		2,0		60		75		70		70		0,230		0,047
	Петриківська	Гілки вишні	4,0		4,0		45		-		2,0		50		75		-		-		-		-
	Петровська	Житніх сухарів	200,0		200,0		50		-		90,0		45		80		-		-		-		-
	Померанцева	Померанцевої шкірки	24,0		24,0		50		0,480		12,0		50		80		70		70		0,280		0,340
	Світязька	Дягілю	2,0		2,0		50		0,010		1,0		50		80		70		70		0,070		0,007
	Святкова	"Святкової"	4,78		4,78		50		0,103		2,87		60		75		70		70		0,240		0,070
	Січ	"Січ"	1,0		0,8		50		-		0,4		50		80		-		-		-		-
	Старокиївська	Коріандру	3,5		1,75		50		0,035		1,1		60		75		70		70		0,230		0,025

	I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Українська з перцем	Червоного перцю	20,0	20,0	50	-	10,0	50	80	-	-	-	-
Харківська	"Харківської"	15,0	30,0	50	0,147	18,0	60	75	70	0,060	0,103	-
Червоногірська	Житніх сухарів	5,0	10,0	50	-	5,0	50	80	-	-	-	-
Чернігівська	Гілок чорної смородини	3,5	3,5	50	-	1,75	50	75	-	-	-	-
	Свіжих гілок чорної смородини	54,0	44,0	60	-	22,0	50	75-80	-	-	-	-
	Плодів коріандру											
	Сушених гілок чорної смородини	44,0	44,0	50	-	22,0	50	75-80	-	-	-	-
Плодів коріандру												
Ювілейна Яремча	Пшеничних сухарів	70,0	48,0	50	-	24,0	50	80	-	-	-	-
	Гілок чорної смородини	35,0	35,0	40	-	17,5	50	70	-	-	-	-
	Коріандру	5,0	2,5	50	0,05	1,5	60	75	70	0,230	0,035	-
<u>Настойки гілки слабоградусні</u>												
Донецька	"Донецької"	9,8	20,0	50	0,0342	12,0	60	75	75	0,0214	0,0257	-
Любительська	Лаврового листа	2,6	2,6	45	0,026	1,6	60	70	75	0,125	0,020	-
Приморська	Житніх сухарів	50,0	100,0	50	-	50,0	50	80	-	-	-	-
	Померанцевої шкірки	5,0	5,0	50	0,10	2,5	50	80	70	0,280	0,070	-
	Кори дуба	2,0	2,0	50	-	1,0	50	80	-	-	-	-
Українська сіпоя	Червоного перцю	6,0	6,0	50	-	3,0	50	80	-	-	-	-

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<u>Горілки</u>											
Дніпрянська	Молока сухого	6,0	95,0	40	-	47,0	50	75	-	-	-
Ярославна	Полину	9,0	9,0	50	0,036	5,0	56	75	70	0,650	0,025
<u>Горілки особливі</u>											
Аркадія	Лимонної олії	1,3	32,5	50	1,3	20,0	62	75	75	0,480	0,980
Весільна	Плоди кални	1,0	3,0	50	-	1,8	60	75	-	-	-
	Плоди терну	0,5									
Волинська	Аіру	3,0	4,5	50	0,075	2,0	45	80	70	0,350	0,052
Древньо- Київська	Житніх сухарів	14,0	70,0	50	-	35,0	50	70	-	-	-
	Плодів кмину	5,0	10,0	50	0,25	6,0	60	75	75	0,310	0,188
Золоте русло	Прополісу	0,05	0,1	50	-	0,06	60	75	-	-	-
Київська Русь	Житніх сухарів	2,0	10,0	50	-	5,0	50	70	-	-	-
Київська Ювілейна	Гілок чорної смородини	10,0	10,0	50	-	5,0	50	75-80	-	-	-
Княжий келих	М'яти перцевої	12,0	12,0	50	0,18	6,0	50	80	70	0,112	0,067
	Плодів коріандру	20,0	10,0	50	0,2	6,0	60	75	70	0,230	0,140
Козацька	Мигдальної есенції	0,5	25,0	50	-	1,5	60	75	-	-	-
Козацький струмок	Кропу	0,5	1,0	50	0,015	0,6	60	75	70	0,175	0,0105
Контрактова	Кави	30,0	30,0	50	-	15,0	50	80	-	-	-
Кристалева чара	Материнки	1,0	2,0	50	0,0025	1,2	60	75	-	-	-
Поліський свічник	Житнього солоду	20,0	100,0	50	-	50,0	50	70	-	-	-

Продовження таблиці 7

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Різдв'яна	Хвої сосни	0,5	4,0	50	0,137	2,4	60	75	-	-	-
	Материнки	0,5									
Слобожанська	Кропу	5,0	15,0	50	0,15	8,25	55	75	70	0,130	0,105
Український сувенір	Лимонної шкірки свіжої	100,0	50,0	60	2,25	30,0	60	75	75	0,560	1,690
Холодноярська	М'яти перцевої	1,0	2,0	50	0,015	1,2	60	75	75	0,092	0,011
Хмільна	Хмалю	1,0	3,0	50	0,03	1,5	50	80	70	0,120	0,020
	М'яти перцевої	2,0									
Черкаська ароматна	Меліси	0,5	1,0	50	-	0,6	60	75	-	-	-
Чумацька	Горобини сушеної	50,0	50,0	50	-	25,0	50	80	-	-	-

Таблиця 8

Одержання настоїв та ароматних спиртів з сировини після зливу першого настою на 1000 дал виробу

Найменування		Залив I					Настій I				
виробу	ароматного спирту	витрати сировини кг	Водно-спиртотора відлива		Вміст ефірної олії в сировині, дм ³	Строк настоювання, діб	Кількість		Міцність, %	Вміст ефірної олії, % від вмісту в сировині	Вміст ефірної олії в настої, дм ³
			кількість, дал	міцність, %			дал	% від зали-тої ріди-ни			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Лікери міцні

Бенедиктин	"Бенедиктину"	37,5	22,0	50	0,895	5	14,5	65	49	65	0,580
------------	---------------	------	------	----	-------	---	------	----	----	----	-------

Лікери десертні

Каровий	Кави	300,0	300,0	50	-	10	225,0	75	49	-	-
Хре. атик	Кави	75,0	75,0	50	-	10	56,25	75	49	-	-
Шоколадний	Какао	120,0	80,0	60	-	5	48,0	60	59	-	-

Креми

Шоколадний	Какао	240,0	225,0	60	-	5	135,0	60	59	-	-
------------	-------	-------	-------	----	---	---	-------	----	----	---	---

Настойки солодкі

Чорноморська	Кави	150,0	150,0	50	-	10	112,5	75	49	-	-
--------------	------	-------	-------	----	---	----	-------	----	----	---	---

Наливки

Ароматна	Какао	50	33,0	60	-	5	20,0	60	59	-	-
----------	-------	----	------	----	---	---	------	----	----	---	---

Продовження таблиці 8

I	:	2	:	3	:	4	:	5	:	6	:	7	:	8	:	9	:	10	:	11	:	12
<u>Настойки гіркі</u>																						
Діброва		Бруньок сосни		0,65		0,52		50		-		5		0,47		90		44		-		-
Златокрай		Цвіту липи		2,0		1,6		50		-		5		1,44		90		44		-		-
Одеська		Горіха воло- ського молочно- воскової стиг- лості		25,0		50,0		60		-		14		40,0		80		45		-		-
<u>Бальзами</u>																						
Прикарпат- ський		Горіха волосько- го молочно воскової стиг- лості		1774,0		177,4		70		-		14		124,2		70		45		-		-
<u>Горілки особливі</u>																						
Миколаїв- ська		Квітів білої акації		4,0		8,0		50		-		5		6,4		80		48		-		-
Оksamитна		Чай		50,0		100,0		50		-		5		70,0		70		45		-		-

Найменування		Завантажено в куб водно-спиртової одиниці			Настій П зливу КІЛЬКІСТЬ			Вихід ароматного спирту			Вихід ефірної олії,	Приблизний вміст ефірної олії, см ³ /100 см ³ ароматного спирту	Безоливе ефірної олії в ароматному спирті, дм ³
виробу	ароматного спирту	кількість, дал	міцність, %	вміст ефірної олії в си-рови-ні, дм ³	дал	% від зали-тої в П раз відли-ви	міц-ність, %	дал	% від зали-тої водно-спир-тової відли-ви	Приб-лизна міц-ність аро-мат-ного спир-ту, %	% від вмісту в си-рови-ні	см ³ /100 см ³ аро-матно-го спирту	дм ³
1	2	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24

Лікери міцні

Бенедик-тин	"Бенедик-тину"	22,0	45	0,315	-	-	-	10,0	45-50	80	70	0,22	0,22
-------------	----------------	------	----	-------	---	---	---	------	-------	----	----	------	------

Лікери десертні

Кавові	Кави	300,0	45	-	-	-	-	150,0	50	80	-	-	-
Хре атик	Кави	75,0	45	-	-	-	-	37,5	50	80	-	-	-
Шоколадні	Какао	80,0	45	-	-	-	-	40,0	50	80	-	-	-

Крем

Шоколадні	Какао	225,0	45	-	-	-	-	112,5	50	80	-	-	-
-----------	-------	-------	----	---	---	---	---	-------	----	----	---	---	---

Настойки солодкі

Чорномор-ська	Кави	140,0	45	-	-	-	-	75,0	50	80	-	-	-
---------------	------	-------	----	---	---	---	---	------	----	----	---	---	---

Наливки

Ароматна	Какао	33	45	-	-	-	-	16,5	50	80	-	-	-
----------	-------	----	----	---	---	---	---	------	----	----	---	---	---

Продовження таблиці 8

	1	2	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	<u>Настоянки гіркі</u>													
	Діброва	Бруньок осне	0,47	45	-	0,47	100	43,0	0,75	80	50	-	-	-
	Златокрай	Цвіту липи	1,44	45	-	1,44	100	43,0	2,3	80	50	-	-	-
	Одеська	Горіха во- лоського молочно- воскової стиглості	16,5	45	-	-	-	-	8,3	50	80	-	-	-
	<u>Бальзами</u>													
ЗЛІ	Прикарпат- ський	Горіха волоського молочно- воскової стиглості	124,2	50	-	124,2	100	40,0	-	-	-	-	-	-
			103,0	45	-	-	-	-	51,5	50	80	-	-	-
	<u>Горілки особливі</u>													
	Миколаїв- ська	Квітів бі- лої акації	6,4	48	-	-	-	-	4,0	63	80	-	-	-
	Оксамитна	Чай	70,0	45	-	-	-	-	4,2	60	75	-	-	-

Ефірні олії, які застосовують в лікєро-горілчаній промисловості

Найменування ефірної олії	Густина при 20 °С	Коефіцієнт заломлення	Кислотне число	Ефірне число	Розчинність в етиловому спирті міцністю, %			Органолептичні показники		Склад ефірної олії
					90	80	70	колір	аромат	
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	II
Анісова /реєстрована/	0,979- 0,991	1,552- 1,560	-	-	1:3	-	-	Безбарвний або світло-жовтий	Плодів анісу	Анетол /не менше 90% /, метилхавікол, анісовий кетон, анісовий альдегід, анісова кислота, ацетальдегід
342 Апельсинова	0,845- 0,853	1,473- 1,475	11-28	11-157	1:7-8	-	-	Жовтий або оцукровий	Апельсину	Л-лімонен біля 90%, ноїлові та децилові альдегід 10,2-2,7%, α-ліналеол, α-терпінєол, ноїловий спирт, їх ефіри, метиловий ефір антранілової кислоти та інш.
Бергамотова	0,882- 0,886	1,464- 1,466	1-4	97-129	-	1:1-2	-	Зеленкуватий	Бергамоту	1-ліналіла ^a етат /35-40% / α-лінонен, оцтовий ефір, 1-ліналола, бергаптек /налетка частіна біля 5% /
Гвоздична	1,043- 1,068	1,529- 1,537	-	-	-	-	1:1,2- 2,5	М'яке безбарвний або блідо-жовтий	Гвоздики	Евгенол /70-90% та більше /, ацетевгенол /2-3% /, α-каріофілен та інш.

	I	:	2	:	3	:	4	:	5	:	6	:	7	:	8	:	9	:	10	:	II
Гіркомигдальна	1,050- 1,055		1,542- 1,546		-		-		-		-		1:1-2		Безбарв- ний		Гірког мигдаль		Бензальдегід, ціангідрин		
Жасминова	0,920- 1,015		1,4607- 1,525		1,4- 7,8		155-276		-		-		-		Безбарв- ний або червоно- коричне- вий		Жасмину		Бензилцетат / 65% /, бен- зловий спирт / 6% d-лі- налол / 15,5% /, дівалцетат / 6,5% /, індол / 2,5% /, катон- жасмин / 3% / та інш.		
343 Кардамонова: 1/малобарська	0,923- 0,941		1,4603- 1,4720		до 4		94-150		-		-		1:2-5		М'яке безбарв- ний		Карда- мону, пряний		Терпенілаце- тат, α-тер- пінеол, цінеол, лімонен, оор- неол, сабінен, терпінен, тер- пінеол / 4% /		
2/цеялонська	0,895- 0,945		1,461- 1,404		до 4		25-70		-		-		-		так само		так само		Так само		
Кминна	0,901- 0,920		1,484- 1,490		не біль- ше 3		-		1:1		-		-		Прозорий, безбарв- ний або жовтова- тий		Плодів кмину		Карвон не менше 50% d-лімонен / 40-50% /, ди- гідрокарвеол, карвеол		
Корична /цей- лонська кори- ця/	1,023- 1,040		1,581- 1,591		-		-		-		-		1:2-3		Блідо- жовтий		Кориці		Коричний аль- дегід / 65-70% /, евгенол / 4-10% /, α-лінан		

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	II
										каріобілен, l-ліналоол, ці- неол, l-феланд- рен та інш.
Коріандрова	0,864- 0,877	l,463- l,470	не біль- ше 2	4-20	-	-	1:3	Так само	Корі- андру	d-ліналоол /60-80%, гераніол, зорнеол та інш.
Кропу	0,895- 0,915	l,484- l,491	-	-	-	1:4-9	-	Безбарв- ний	Кропу	d-карвон /40-60%, d-лімонен, l-е- ландрен, парафіл
Корассо	Слід виділяють з померанців вестіндеїського виду				Дивись константи померанцевої олії					
Лимонна	0,856- 0,861	l,473- l,478	19-39	100-214	95% 1:0,5-1	-	-	Блідо- жовтий	Лимону	d-лімонен 90% цитраль /3,5-5% октилєн, l-пі- нен, z-пінєн, гераніол та інш.
Мандаринова	0-854- 0-359	l,475- l,476	до 1,7	5-II	1:7-10	-	-	Золотисто- жовтий з блакитною флуорес- ценцією	Манда- рину	d-лімонен, альдегіди, мети- ловий ефір ме- тилантранілової кислоти
М'ятна /м'ята чорна/	0,863- 0,869	l,482- l,488	до 1	l,5- l,2	-	-	1:2,5	Безбарв- ний збо- жуваний	М'яти	l-ліналоол /55-60% / l-карвон /5-16% лінеол, l-лімо- нен, /5-10% /
М'ятна /м'я- та перцева/	0,907- 0,912	l,462- l,470	не біль- ше 1	-	-	-	1-4	Безбарв- ний збо- жуваний	М'яти, холод- кува- тий	Загальний вміст ментолу не мен- ше 5%, менто- лу не більше 10%

Продовження таблиці 9

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Перуанська Бальзам/								1:1	Коричне- вий гус- тий	Запах, що на- гадує бензой- ну смо- лу та ваніль	Суміш твердих та жирних смолистих та олійних речо- вин коричневої клас- оти, ціціамеїна /40-50%/, мірок- селина та інш.
Полину ли- монного	0,880- 0,915	1,469- 1,487	10,0	-	-	-	-	-	Безбарв- ний або світло- жовтий	Лимону	-
Померанцева	0,852- 0,856	1,473- 1,475	-	-	-	1:7-8	-	-	Блідожов- тий	Поме- ранцю	<i>d</i> -лімонен /90% і більше/, <i>n</i> -деци- ловий альдегід, <i>d</i> -ліналоол, пін- раль, <i>d</i> -терпінеол, ліналоол, складник ефір <i>n</i> -каприло- вої кислоти та інш.
Розмаринова	0,8954- 0,936	1,4727- 1,4735	0,72- 1,72	7,68- 19,45	1:0,3- 0,8	1:0,5	15	Безбарв- ний або жовто- зелену- ватий	Кам- фори	1- <i>d</i> -пінен, кам- фен, цінеол, <i>d</i> -камфора, бор- неол, діпентен	
Трояндова	0,8257- 0,8334	1,452- 1,459	0,15- 0,21	22- 23,9	-	-	-	Жовтува- тий з зе- ленкуватим відтінком	Троян- ди	Гераніол /30-40%/, цитронелол /24- 37%/, цитраль, евгенол, нерол, па- рафін, терпінеол, фарнезол, ефіри /17-20% /та інш.	
Фенхелева	0,960- 0,980	1,530- 1,540	-	-	-	1:1	1:5-8	-	Безбарв- ний, злегка жовтуватий	Фен- желю, що на- гадує запах анісової олії	Анетол /50-60%/, <i>d</i> - <i>l</i> -пінен, камфен <i>d</i> -феландрен, діпентен та інш.

Таблиця 10

Рослини, що використовують як сировину
для приготування лікєро-горілочних виробів

Сировина	Частина сировини, яка використовується	Вміст ефірної олії, %		Вологість, %	Нормативно-технічна документація
		середній	межі		
1	2	3	4	5	6
Аір тростиниовий	Корневища	2,5	2-3	15	ГОСТ 20055-90
Акація біла	Цвіт	-	-	65	-
Алтея лікарська	Корневища	-	-	13	ГФ-Х, ст.571
Аніс звичайний	Плоди	3,0	2-3	12	ГОСТ 18315-78
Апельсини	Сушені шкірки	2,0	1,5-2,5	12	-
Аралія	Коріння	-	-	14	Ф.С.42-576-72
Арніка гірська	Квіткові кошики	0,5	0,3-1,0	13	ГОСТ 15399-69
Бадьян-аніс зірочний	Плоди	6,0	5,7	10	ОСТ 18-264-76
Біберштейнія	Коріння	-	-	14	-
Безсмертник	Квіти, листя	-	-	12	ГФ-Х, от. 273
Береза	Не розкриті бруньки гілки, листя	-	-	14	Ф.С. 42-753-78
Березовий гриб /чага/	Безплідний міцелій	-	-	-	-
Бобівник трили- стий-трифолія	Листя	-	-	14	ГФ-Х ст.261
Бруслиця	Листя	-	-	65	-
Бузина чорна	Квіти, плоди	0,06	-	14	ГОСТ 16800-71 ГОСТ 21536-76
Буркун лікар- ський /жовтий/	Листя та верхівка квітучого стебла	0,5	кумарин	14	ГОСТ 14101-69
Валеріана лікарська	Корневища, трава	0,80	0,5-1,2	16	ГФ-Х ст.583
Ваніль	Плоди	2,0	0,5-3,0	36	-
Васильки справжні	Квіти та листя	0,50	-	14	ГОСТ Г.ССР-54-72

1	2	3	4	5	6
Вероложа колючка	Квіти та листя	-	-	-	-
Великоголовник сафлоровидний	Коріння	-	-	14	-
Вишня	Листя, гілки	-	-	85	-
Гвоздика	Нерозпуцані бруньки кві- тів	16	12-20	8	ГОСТ 29047-91
Гісоп звичайний /лікарський/	Надземна час- тина, вклю- чаючи нижні дерев'яні частини	0,56	0,2-0,9	14	-
Гірчак зміїний	Корневища	до 25%	дубильних речовин	13	ГОХ ст.580
Глід криваво- червоний	Плоди, цвіт	-	-	13	ГОСТ 3862-93
Гирлич жовтий	Коріння	0,1	-	14	
Горіх волоський /грецький/	Шкарлупа го- ріха, листя	-	-	14	РСР АзССР 275-76
Гречка звичайна	Лущиння	-	-	-	-
Груша	Листя	-	-	15	РСР Каз.ССР 518-75
Деревій звичай- ний	Верхівки цві- тучого стебла	0,3	0,12-0,48	13	-
Дуб черешчатий	Жолуді та де- ревина /отруж- ка/, кора	-	-	11	ГОСТ 21537-76Б
Дягель лікар- ський	Коріння, корневища	0,5	0,35-1,0	14	ГОСТ 21569-76Б
Евкаліпт пер- цевий	Сухі листя	2,0	1,5-3,0	13	-
Ефедра	Сухі гілки	біля 3%	алко- лоїда	13	-
Ехінацея пур- пурна	Коріння	-	-	14	-
Елеутерокок	Листя, ко- ріння	-	-	14	-

1	2	3	4	5	6
Женьшень	Листя	-	-	-	ГОСТ 10064-62
Живокіст	Коріння	-	-	-	-
Заманиха вюока	Коріння, кор- невище	-	-	-	-
Звіробій звичайний	Квіти та листя	0,10	0,05-0,15	13	ГОСТ 15161-93 Гр-Х от.324
Зизифора персидська	Листя та півту- чи верхівки	0,3	0,2-0,4	13	-
Золототисячник	Листя	-	-	-	-
Золотушник звичайний	Трава	-	-	-	-
Імбір	Корневища	1,0	0,8-3,0	13	ГОСТ 29046-91
Кава	Плоди	0,75	кофеїн	13	ГОСТ 6805-88
Калина	Ягоди, квітки	-	-	-	-
Календула	Квіти	-	-	14	ГОСТ 6717-63
Кардамон	Плоди	4,5	3,5-8	12	ГОСТ 29052-91
Кардобендикт	Листя та верхівки стебла	-	-	14	-
Касія	Квіти	-	-	-	-
Каштан	Квіти, гілки, листя	-	-	-	-
Кедр	Горіхи та шишки	-	-	-	-
Кипрей вузко- листний	Квіти та листя	-	-	12	-
Кмин звичайний	Плоди	5,0	3,0-7,0	13	ГОСТ 29056-91
Коріандр по- сівний	Плоди	1,0	0,8-1,2	13	ГОСТ 29055-91
Коричне де- рево	Кора	0,75	0,6-1,0	10	ОСТ 18-278-76
Конюшина	Суцвіття	-	-	-	-
Котяча м'ята	Квіткові верхівки	-	-	13	-

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Кріп запашний	Плоди	3,0	2,5-3,5	12	РСТ ГСРСР 86-73
Кропива	Листя	-	-		ГОСТ 12529-67
Крушина	Кора	-	-	15	ГФ-Х от.183
Кубеба	Плоди	12,0	10-18	8	-
Кукурудзяні приймочки	Стовпчик з приймочками жіночих квітів	-	-	-	-
Кульбаба	Квіти	-	-	-	-
Купирь бутано- лит	Квіти та листя	-	-	15	-
Курасо	Сушені шкірки	1,5	1-3,0	12	-
Лаванда	Квітучі верхівки	2,5	-	15	ОСТ 46-56-76
Лавр благородний	Сушені листя	1,0	0,8-3,0	14	ГОСТ 17594-81
Ласкавець золотистий	Листя, квіти	-	-	14	-
Лимон	Сушені шкірки	2,0	1,5-2,5	12	-
Лимонник	Наоїння, плоди, листя	2,2	-	12	ГФ-Х от.604 ГФ-Х от.294
Липа	Цвіт, гілки	0,04	-	12	ГОСТ 6518-69 ГФ-Х от.274
Любисток /зоря/	Корінь овійий	0,8	0,7-1,8	14	РСТ МССР 623-77
Майоран оа- довий	Квіти та листя	1,0	0,7-3,5	13	ГОСТ 21567-76Е
Малина	Листя, гілки	-	-	-	-
Мандарин	Сушені шкірки	2,0	1,0-3,0	12	-
Материнка звичайна	Верхівки квітучого стебла	0,25	0,15-0,4	12	ГОСТ 21908-93
Мигдаль звичайний /гіркий/	Ядра плодів	0,55	0,5-0,6	12	ГОСТ 16831-71
Мирис духмянний	Квітучі верхівки	-	-	14	-

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Меліса лікарська /лимонна/	Листя та верхівки квітучого стебла	0,10	0,05-0,15	14	РСТ Лит ССР 150-77
Морква	Насіння	-	-	-	-
Мушкатне дерево	Плоди-горіхи	11,0	7,0-15	10	ОСТ 18-277-76
Мушкатне дерево	Оболочка плодів /цвіт/	8,5	4,0-15	10	ОСТ 18-280-76
Мучниця	Листя	-	-	-	-
М'ята кучерява	Листя	0,5	0,3-1,5	14	-
М'ята перцева	Листя	1,5	0,8-2,2	14	ОСТ 46-55-76 РСТ УССР 885-75
Ногідки лікарські	Квіти	-	-	14	ГОСТ 6717-63
Обліпиха	Гілки	-	-	-	-
Оман лікарський	Коріння	1,5	1-3	14	ГОСТ 15056-89
Омела біла	Листя	-	-	10	-
Первоцвіт весняний лікарський	Квіти та листя	-	-	12	ГОСТ 3166-76 з
Перець запашний /гвоздичний/	Незрілі плоди	3,0	2,0-4,0	6	ГОСТ 29045-91
Перець отручковий /червоний/	Плоди цілі	0,8	0,5-1,6 капсаицини	14	ГОСТ 14260-89
Перець чорний /сингапурський/	Незрілі плоди /чорний перець/	2,0	1,5-2,5	10	ГОСТ 29050-91
Перетяч прямооточий /калган, узик/	Корневища	1,0	0,5-1,0	13	ГОСТ 6716-71
Петрушка кучерява	Коріння	0,08	-	14	ГОСТ 16732-71
Півники флорейтійські /касатик, фіалковий корінь/	Корневища	0,15	0,1-0,2	14	ТУ 4202-260-76
Пшениця звичайна	Квіти	-	-	14	ГОСТ 16801-71

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Подорожник	Листя	-	-	14	НКВТ 7330/317
Полин гіркий /абсент/	Листя та верхівки стебла	0,4	до 0,9	13	ГОСТ 3558-89
Полин естрагоновий /тархун, естрагон/	Листя та верхівки стебла	0,4	0,3-0,8	13	РСТ АрмССР 106-71
Полуниця /оадорі/	Квіти, листя	-	-	-	РСТ ГрССР 85-73
Померанець	Сушені шкірки	2,0	1,5-2,5	12	-
Померанцевий цвіт	Цвіт	0,10	0,08-0,14	12	-
Померанцевий горіх	Незрілий плод горіх	0,1%	-	12	-
Пустирник	Листя, стебло	-	-	13	ГФХ, от.375
Ревінь тангутський	Коріння, коренівця	-	-	15	ГФ-Х от.574
Родіола рожева /золотий корень/	Коріння	-	-	13	МРТУ 42-4062-72
Родовик	Квіти та листя	2,5	-	-	-
Розмарин лікарський	Квіти та листя	0,5	0,2-0,8	13	-
Ромашка лікарська /звичайна/	Квіткові кошики	0,4	0,3-0,5	14	ГОСТ 2237-93 ГФ-Х от.270
Смородина чорна	Листові бруньки	-	0,75	14	ОСТ НКВТ 5522/5
Собача кропива звичайна	Листя та верхівки стебла	-	-	13	ГФ-Х от.375
Солодка гола /солоджковий корінь/	Коренівця	-	-	13	ГОСТ 22839-88 Б
Сосна	Бруньки, хвоя	-	-	13	-
Софора японська	Квіти	-	-	-	-
Споріш	Трава	-	-	-	-

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Суняці	Листя, стебла	-	-	-	-
Троянда	Пелюстки	0,03	0,02-0,04	82	ОСТ 46-53-76
Тополя	Бруньки, гілки	-	-	-	-
Фіалка трико- лірна	Трава	-	-	-	-
Хвощ польовий	Наземна час- тина	-	-	14	ГОСТ 14143-69
Хінне дерево	Кора	до 13% хинину		-	-
Хміль	Супліддя- шишки	0,4	0,3-0,5	14	ГОСТ 21947-76
Цикорій дикий	Листя, верхів- ки, стебла	-	-	14	ГОСТ 13031-67 з
Цмін пісковий	Квіти та листя	-	-	12	ГФ-Х от.273
Чаполоч пахуча /північна/	Наземна частина з видаленими оцвіттями	2,0	кумарин	13	ГОСТ 21670-76 в
Чай чорний байховий	Листя	до 3% теїну		7,0	ГОСТ 1937-90
Чебрець зви- чайний	Наземна час- тина	0,75	0,5-1,0	13	ГОСТ 21816-69
Чебрець плаз- кий	Листя та квіти	0,3	0,15-0,6	13	ГОСТ 21816-69
Черета	Трава	-	-	-	ГОСТ 15946-70
Черемха зви- чайна	Квіти, плоди	-	-	-	ГОСТ 3318-74
Чорна омороди- на	Гілки	-	-	-	-
Чорнушка по- сіва	Плоди	0,5	-	13	НКВТ 5534/17
Шавлія лікар- ська	Листя	1,5	1,5-2,5	14	ГФ-Х от.282
Шавлія муокат- на	Квіти, листя	0,5	-	14	ОСТ 46-54-76
Шафран посів- ний	Квіти	0,7	0,6-0,9	13	ГОСТ 217-22-84

Продовження таблиці 10

1	2	3	4	5	6
Шипшина	Квіти, плоди	-	-	-	ГОСТ 1994-93
Шоколадне дерево	Плоди-боби	біля 1,5% теобромину, 0,4 - кофеїну в порошок какао			РСТ КазССР 518-75
Яблуня	Листя	-	-	14	РСТ Каз ССР 518-75
Ялина	Хвоя	-	-	-	-
Яловець звичайний	Шипко-ягода /оуплідя/	1,0	0,5-1,5	20	ГОСТ 2802-89 Гр-І от.291

Таблиця 10-а

Сировина	Середня маса плоду, г	Частина си- ровини, яка використо- вуеться	Вихід шкірки, % від маси плоду	Вихід педри, % від маси плоду	Вміст ефірної олії, %			Воло- гість, %, не більше
					в шкір- ці	в пед- рі	серед- ній	
Апельсини	100-180	Шкірка плодів	25	20	0,8-2,5	1-3,0	2,0	70
Лимони	80-100	Так само	30	23	0,7-2,5	1-3,5	2,25	70
Мандарини	60-100	-"-	28	-	1,5-2,5	-	2,0	70
Померанець /българдя/	120-190	-"-	35	25	1-2	1,3-3,0	2,1	70

Таблиця II

Концентрати для безалкогольних напоїв,
що застосовуються в лікєро-горілчаній
промисловості

Найменування	Використову- вана частина	Вміст, %	
		екотрактивних речовин	кислот
"Байкал"	Екотрактивна "Б"	68,5 ± 2,0	11,8 ± 0,3
"Спринт"	Екотрактивна "Б"	65,0 ± 2,0	9,4 ± 0,3

Алфавітний покажчик українських та російських наукових назв плодово-ягідної та рослинної сировини, які використовуються в лікєро-горіланому виробництві

Українська назва	Російська назва
1	2
Агруо	Крыжовник
Аір тростиниовий	Аир болотный
Акація біла	Акация белая
Алтея лікарська	Алтей лекарственный
Аніо звичайний	Анис обыкновенный
Апельсини	Апельсины
Аралія	Аралия
Арніка гірська	Арника горная
Бадьян - аніо зірочний	Бадьян - анис звездочный
Біберштейнія	Биберштейния
Береза	Береза
Березовий гриб /чага/	Березовый гриб
Бобівник трилиотий - трифолія	Вахта трехлиотная
Бруонія	Бруоника
Бузина чорна	Бузина черная
Буркун лікарський /жовтий/	Донник лекарственный
Буяхи	Голубика
Валеріана лікарська	Валериана лекарственная
Ваніль	Ваниль
Васильки справжні	Базмлик обыкновенный
Верблужка колочка	Верблужья колочка
Великоголовник офлоровидний	Левзея офлоровидная
Вишня	Вишня
Гвоздика	Гвоздика
Гіооп звичайний /лікарський/	Исооп обыкновенный
Гірчак зміний	Горец змеинный
Глід кривавочервоний	Боярышник кроваво-красонный
Гихлич жовтий	Горечавка желтая
Горіх волооський /грецький/	Орех грецкий
Горобина	Рябина
Груша	Груша

1	2
Деревій звичайний	Тысячелистник обыкновенный
Дуб черешчатий /звичайний/	Дуб обыкновенный
Дубрівка лапчата /узик/	Дубровка лапчатая
Дягель лікарський	Дягиль лекарственный
Евкаліпт перцевий	Эвкалипт перцовый
Ефедра	Эфедрa
Елеутерокок	Элеутерококк
Женьшень	Женьшень
Журавлина	Клюква
Звіробій звичайний	Звербой продырявленный
Зизифора переривчата	Зизифора прерывчатая
Золототисячник	Золототысячник
Імбір	Имбирь
Кава	Кофе
Калина	Калина
Кардамон	Кардамон
Кардобенідикт	Кардобенедикт
Касія	Кассия
Кедр	Кедр
Кипрей визколистий	Кипрей узколистный
Кмин звичайний	Тмин обыкновенный
Коріандр посівний	Кориандр посевной
Коричне дерево	Коричное дерево
Конюшина	Клевер
Котяча м'ята	Котовник лимонный
Кріп запашний	Укроп душистый
Крушина	Крушина
Кубеба	Кубеба
Кукурудзяні приймочки	Кукурузные рыльца
Кульбаба	Одуванчик
Купирь бутонолит	Купирь бутонолит
Курасо	Курасоо
Лаванда	Лаванда
Лавр благородний	Лавр благородный
Ласкавець золотистий	Володушка золотистая
Лимон	Лимон
Лимонник	Лимонник

1	:	2
Липа	:	Липа
Любисток / зоря /	:	Любисток
Майоран / садовий /	:	Майоран садовий
Малина	:	Малина
Мандарин	:	Мандарин
Материнка звичайна	:	Душица обыкновенная
Мигдаль звичайний /гіркий/	:	Миндаль обыкновенный
Мирио духняний	:	Мирио душистый
Меліса лікарська /лимонна/	:	Мелисса лекарственная
Мускатне дерево	:	Мускатное дерево
Мучниця	:	Толокнянка
М'ята кучерява	:	Мята
М'ята перцева	:	Мята перечная
Нагідки лікарські	:	Наготки лекарственные
Ожина	:	Ежевика
Оман лікарський	:	Девясил лекарственный
Омеля біла	:	Омеля белая
Первоцвіт весняний лікарський	:	Первоцвет весенний
Перець запашний /гвоздичний/	:	Перец душистый
Перець стручковий /червоний/	:	Перец стручковый /красный/
Перець чорний /сингапурський/	:	Перец черный /сингапурский/
Перстач прямостоячий	:	Лапчатка прямостоячая
Петрушка кучерява	:	Петрушка курдюная
Півники флорентійські /касатик, фіалковий корінь/	:	Касатик флорентийский
Пижмо звичайне	:	Пижма обыкновенная
Подорожник	:	Подорожник
Полин гіркий /абсект/	:	Полынь горькая
Полин естрагоновий /тархун, естрагон/	:	Полынь эстрагон
Полунці	:	Клубника
Померанець	:	Померанец
Померанцевий цвіт	:	Померанцевый цвет
Померанцевий горіх	:	Померанцевый орех
Ревінь тангутський	:	Ревень тангутский
Родиола рожева /золотий корінь/	:	Родиола розовая
Родовик	:	Родовик

1	2
Розмарин лікарський	Кровохлебка аптечная
Ромашка лікарська /звичайна/	Ромашка лекарственная
Смородина чорна	Смородина черная
Собача кропива /звичайна/	Пустырник сердечный
Солодка гола /солодковий корінь/	Солодка голая
Соона	Соона
Софора	Софора японская
Суніці	Земляника
Терен	Терн
Троянда дамаська /казаплинська/	Роза дамаская
Фіалка триколірна	Фиалка трехцветная
Хвощ польовий	Хвощ полевой
Хінне дерево	Хинное дерево
Хміль	Хмель
Цикорій дикий	Цикорий обыкновенный
Цмин пісковий	Цмин песчаный
Чаполоч пахуча /північна/	Зубровка душистая
Чай чорний байховий	Чай черный байховый
Чебрець звичайний	Тимьян обыкновенный
Чебрець плазкий	Тимьян ползучий
Черемха звичайна	Черемуха обыкновенная
Чорнобривці	Бархатцы
Чорниці	Черника
Чорнушка посівна	Чернушка посевная
Шавлія лікарська	Шалфей лекарственный
Шавлія мускатна	Шалфей мускатный
Шафран посівний	Шафран посевной
Шоколадне дерево	Шоколадное дерево
Яблуня	Яблоня
Ялина	Ель
Яловець звичайний	Можжегельник обыкновенный

СПИСОК АВТОРІВ РЕЦЕПТУР

Найменування	Завод, інститут, об'єднання	Прізвище, і., п.
1	2	3

Л і к е р и м і ц н і

Слав'янський	Полтавська д/о спирто- вої і лікєро-горілка- ної промисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Рукавишнікова Н.М. та інш.
--------------	--	---

Л і к е р и д е с е р т н і

Березка	Житомирський л/г завод	Юргутіо І.А. Кравець Т.І. Ткаченко С.С. Любич К.А.
Блюз	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В.
Дюк	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В. Крюкова Л.І.
Загадковий	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Купава	Харківське об'єднання спиртової і лікєро- горілкової промисловості	Обухов О.І. Штонда Є.Т. Якименко Є.І.
Лісова поляна	Вінницький л/г завод	Шакула С.Т. Чорна Т.М. Коваленко Є.І.
Львівський	Львівський л/г завод	Шаповалова А.М.
Пічгантний	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікєр- горілка"	Колесник Ю.М. Машкіна І.Г. Ямпольська В.П.
Пурпурний	Полтавське д/о спиртової і лікєро-горілкової про- мисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Рукавишнікова Н.М. та інш.

1	2	3
Ранковий	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Святковий	Виробничо-комерційний ком- бінат "Київлікерторілка"	Колесник Ю.М. Машкіна І.Г. Ямпольська В.П.
Сумський	Сумський л/г завод	Петрова В.В.
Таврія	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Чарівний	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Чарівна ніч	Полтавське д/о спиртової і лікеро-горілкової промисловості	Гришко В.Я. Литвинова Л.В. Тютюнник Н.А.
Чорна троянда	" "	" "
Н в л и в к и		
Зап'янка українська	Київський л/г завод	—
Прикарпатська	Львівський л/г завод	Шаповалова А.М.
Слив'янка українська	Київський л/г завод	—
Спотикач український	" "	" "
Українська вишнева	" "	" "
П у н ш и		
Київський	Київський л/г завод	Савченко М.Я. Низкова Н.К.
Н а с т о й к и о л о д к і		
Бурштинова горо- шина	Кременчуцький л/г завод	Мазур В.П. Шепілов В.О. Стрижак В.П. Копичко Є.А.

Продовження додатку 5

1	2	3
Харківська горо- бливівка	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горіл- чаної промисловості	Обухов О.М.
Чорноморська	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В. Крюкова Л.І.
Н а с т о й к и н а п і в с о л о д к і		
Біла якація	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова М.В. Крюкова Л.І.
Ренет перцевий	Чуднівський око-морос- вий завод	Урбанек Є.І. Горобець Л.І. Гаврилюк І.І.
Д е с е р т н і н а п о ї		
Літній	Миколаївський л/г завод	Денисюк О.А. Третякова А.Г.
Н а с т о й к и г і р к і		
Азовська	Маріупольський л/г завод	Карцелюба О.Г. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.
Артемівська	Артемівський л/г завод	Мізерник А.Я. Гергало Н.С.
Великодна	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Вишневий сад	Одеський л/г завод	Єзерська В.А. Храпунова Ж.В.
Вінницька особлива	Вінницький л/г завод	Каміньський Р.С. Шакула Ф.Т.
Ворскла	Полтавське д/о спиртової і лікеро-горілчаної про- мисловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Литвинова Л.В.
Гайдамацька	Виробничо-комерційний ком- бінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Машкіна І.Г.

1	2	3
Галицька	Івано-Франківське д/о опир- тової і лікєро-горілкової промисловості	Кірюк Х.І. Куриляк М.Й. Голодник І.І.
Град Чернігів	Чернігівське об'єднання опиртової і лікєро-горілко- вої промисловості	Григор А.А. Піонківська Н.Н. Асєєва Т.О. Шкутова З.І. та інш.
Дєснєнська	Виробничо-комерційний ком- бінат "Київлікерторілка"	Колєсник Ю.М. Мданова Н.В.
Діброва	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочєров А.Н.
Дніпропетров- ська	Дніпропетровський л/г завод	Журід А.О. Тєрєгуєв Г.І. Черєнкова В.П.
Єнєй	Полтавське д/о опиртової і лікєро-горілкової про- мисловості Мєдичний інститут	Блажєвський Є.М. Гривко В.Я. Рукавишнікова Н.Н. Скрипніков Н.С. та інш.
Житомирська ароматна	Житомирський л/г завод	Юрґутієв І.А.
Житомирська квілейна	УкрНДІСП Ботанічний сад АН МССР Житомирський л/г завод	Савченко М.Я. Коробєнкова Ж.І. Білоус Н.П. Журавель С.О. Чєчуліна В.М. Бодруг М.А. Кравєць Г.І. Яронна М.М. Рєйтман Б.Г.
Златокрай	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочєров А.Н.
Золотий колоє	Артемівський л/г завод	Мізерник А.Я. Гєрґало Н.С.
Золотоніська запахна	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочєров А.Н.
Інгульська	Миколаївський л/г завод	Дєнісов О.А. Трєтякова А.Г.

Продовження додатку 5

1	2	3
Калинова	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Кальмауцька паланка	Маріупольський л/г завод	Карцелюба О.Г. Харт А.Н. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.
Київська	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікерго-рілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Машкіна І.Г.
Кминна любительська	Миколаївський л/г завод	Дорохін М.М. Дейсюк О.А. Шепелева Л.І.
Кодацька фортеця	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Козацька левада	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілкової промисловості	Обухов О.І. Олейнік П.Я. Якшменко Є.І.
Кришталева	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікерго-рілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Машкіна І.Г.
Ланжерон	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В.
Лугань	Луганський л/г завод	Запорожцев О.П. Копейкіс П.М. Авершина З.Ф.
Маріупольська особлива	Маріупольський л/г завод	Карцелюба О.Г. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.
Новорічна	Артемівський л/г завод	Мізерник А.Я. Гергало Н.С.
Одеська	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В.
Оковита	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Перлина приазов'я	Маріупольський л/г завод	Карцелюба О.Г. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.

1	2	3
Переяславська	УкрНДІСП	Рудницький П.В. Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Коробенкова А.І.
Петрківська	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Світязька	Луцький спирто-горілчаний комбінат	Тетерук П.К. Поліковський М.О. Зінь І.М.
Святкова	Чернігівське об'єднання спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Григор А.А. Піонтківська Н.Н. Асеева Т.О. Шкутова З.І. та інш.
Січ	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Славутич	Київський л/г завод	Низкова Н.К. Савченко М.Я.
Смерічка	УкрНДІСП	Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Білоус Н.П. Коробенкова А.І. Журавель С.О. Попова В.М.
Старокіївська	УкрНДІСП	Єгоров А.С. Натура К.П. Томашевич Г.С.
Сумська горобинова	Сумська корпорація спиртової, лікеро-горілчаної і крохмальної промисловості	Буренок В.П. Коваленко І.М.
Травнева	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Харківська	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілчаної промисловості	Обухов О.І. Якименко Е.І. Каутная Л.Л.
Червоногірська	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.

Продовження додатку 5

1	2	3
Яремча	УкрНДІСП	Рудницький П.В. Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Коробенкова А.І. Білоус Н.П.
Б а л ь з а м и		
Анна	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В.
Артемівський	Артемівський л/г завод	—
Вінницький	Вінницький л/г завод	Шакула Ф.Т. Бакін В.С. Позняк Л.С. Цихонський І.І.
Галина	Дніпропетровський л/г завод	Аришева Н.В. Анісімов С.В. Трегуб Г.І.
Зоряна соната	Івано-Франківське д/о спиртової і лікєро-горілкової промисловості	Мамур Ф.І. Кірюк Х.І. Короташ О.А.
Київський	Київський л/г завод	Василік І.М. Василік Є.А. Орлюк Л.А.
Кобзар	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Мозацька бальорість	Івано-Франківське д/о спиртової і лікєро-горілкової промисловості	Мамур Ф.І. Кірюк Х.І. Короташ О.А.
Подільська рапоодія	Івано-Франківське д/о спиртової і лікєро-горілкової промисловості	Мамур Ф.І. Кірюк Х.І. Короташ О.А.
Прикарпатський	УкрНДІСП	Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Білоус Н.П. Коробенкова А.І. Журавель С.О. Попова В.М.
Хаджибей	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В.

1	2	3
Чаклун	Харківське об'єднання опир- тової і лікеро-горілчаної промисловості Українська фармацевтична академія	Обухов О.І. Якименко Є.І. Ісаєв Т.І. Дихтярев В.І.
Н а с т о й к и г і р к і с л а б о г р а д у о н і		
Донецька	Артемівський л/г завод	Мізернюк А.Я. Гергало Н.С.
Київська ароматна	УкрНДІСП	Рудницький П.В. Натура К.П.
Приморська	Маріупольський л/г завод	Карцелюк А.Г. Матрос-Тараненко В.К. Антипенко Т.Г.
Українська степна	Київський л/г завод	Савченко М.Я. Низкова Н.К.
Г о р і л к и		
Гетьманська	Полтавське д/о опиртової і лікеро-горілчаної промис- ловості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Гончар С.Ф.
Гусарська	Сумська корпорація опиртової, лікеро-горілчаної і крохмаль- ної промисловості	Сікач Д.П. Іванів В.І. Шлябко В.О.
Джерельна	Полтавське д/о опиртової і лікеро-горілчаної промисло- вості	Блажівський Є.М. Гривко В.Я. Товмач В.Ф. Транова В.М.
Дніпрянська	Кременчуцький л/г завод	Мазур В.П. Шепилов В.О. Стрижак В.П. Копичко Є.А.
Злата Русь	Виробничо-комерційний ком- бінат "Київлікергорілка"	Колеоник Ю.М. Машкина І.Г.
Золоті ворота	УкрНДІСП В/О "Укрлікергорілка"	Савченко М.Я. Коровенкова А.І. Білоус Н.П. Журавель С.О. Чечуліна В.М. Шевелюк С.М. Камінський Р.С.

Продовження додатку 5

1	2	3
Ідеал	Артемівський л/г завод	Гончар С.Ф. Мізерник А.Я. Гергало Н.С.
Казіно	-"	-"
Косарська	Золотоніський л/г завод	
Одеса	Одеський л/г завод	Іващук О.О. Храпунова Ж.В.
Полтава	Полтавське д/о опиртової і лікєро-горілчаної промисловості ВНДІ харчової біотехнології	Блажєвський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Бурачєвський І.І. Макєєва А.Н. Буранова Н.А.
Сїверська	Чернігівське об'єднання опиртової і лікєро-горілчаної промисловості	Григор А.А. Піонкївська Н.Н. Асєєва Т.О. Шкутова З.І. Овчинникова С.О. Лєвицька Н.І.
Сїчеславська	Дніпропетровський л/г завод	Нарозніков В.М. Анісімов С.В. Грегус І.І.
Скїфська	Полтавське д/о опиртової і лікєро-горілчаної промисловості	Блажєвський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Гончар С.Ф.
Суханївська	Сумська корпорація опиртової, лікєро-горілчаної і крохмальної промисловості	Сїкач Д.Ф. Іванїн В.І. Шлабко В.О.
Українська оксамитова	Кременчуцький л/г завод	Мазур В.П. Шєпілов В.О. Стрижак В.П. Копячко Є.А.
Українська оригїнальна	Львівське д/о опиртової, лікєро-горілчаної і дрїжджової промисловості	Бойко І.П. Гришук З.А.
Урочища	Чернігівське об'єднання опиртової і лікєро-горілчаної промисловості	Григор А.А. Піонкївська Н.Н. Асєєва Т.О. Шкутова З.І. Овчинникова С.О. Лєвицька Н.І.
Чумацький шлях	Полтавське д/о опиртової і лікєро-горілчаної промисловості	Блажєвський Є.М. Гривко В.Я. Тютюнник Н.А. Гончар С.Ф.

1	2	3
Ярославна	Сумська корпорація спиртової, лікеро-горілчаної і крохмальної промисловості	Сікач Л.Ф. Іванів В.І. Шлябоко В.О.
Г о р і л к и о о б л и в і		
Аркадія	Одеський л/г завод	Івашук О.О. Храпунова Ж.В.
Весільна	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакуро В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Вікова	- "	- "
Волинська	Луцький спирто-горілчаний комбінат	Тетерук П.К. Поліковський Н.Н. Зінь І.М.
Горілка	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Камінський Р.С. Арсенюк Н.Н.
Древнекиївська	УкрНДІСП	Савченко М.Я. Томашевич Г.С. Коробенкова А.І. Білоус Н.П. Журавель С.О. Попова Б.М.
Житомир	Житомирський л/г завод	Юргутіс І.А. Кравець Т.І. Яронна М.М. Ткаченко С.С. Любич К.А.
Золоте русло	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. та інш.
Київська Руоь	УкрНДІ спиртої опрод Концерн "Укрспирт"	Гончар С.Ф. Журавель С.О. Савченко М.Л. Ковальчук В.П. Попова В.М. Купрієнкова Л.Є.
Київська овілейна	В/О "Укрлікергорілка"	Шевелюк С.М. Басилік І.М. Камінський Р.С. Орлюк Л.А.

1	2	3
Княжий келих	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Жданова Н.В.
Козацька	---	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Аровнюк Н.Н. Лучко С.Н.
Козацький струмок	Золотоніський л/г завод	
Контрактова	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Каміньський Р.С. Ляшенко В.Г.
Кримгорілка	Азовський л/г завод	Тунгулін Ю.А. Кумокова Н.П.
Кришталева чара	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н.
Львівська	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Шевалюк С.М. Каміньський Р.С. Безотесная Є.І.
Миколаївська	Миколаївський л/г завод	Дорохін М.М. Цендик О.А. Третьякова А.Г.
Окоамітня	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікергорілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Каміньський Р.С. Аровнюк Н.Н.
Подільський сувенір	Житомирський л/г завод	Юргутіо І.А. Кравець Т.І. Яронна М.М. Ткаченко С.С. Льбич К.А.
Різдвяна	Золотоніський л/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. Школяр та інш.
Слабожанська	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горілкової промисловості	Обухов А.І. Якименко Є.І. Каутная Д.Д.
Тунгуський метеорит	Азовський л/г завод	Тунгулін Ю.А. Кумокова Н.П.

Продовження додатку Б

1	2	3
Українська горілка	Київський д/г завод	-
Українська особлива	Виробничо-комерційний комбінат "Київлікер- горілка"	Колесник Ю.М. Ляшенко В.Г. Калініченко Л.І.
Хмільна	Харківське об'єднання спиртової і лікеро-горіл- чаної промисловості	Обухов А.І. Якименко С.І.
Чумацька	Золотоніський д/г завод	Жуковський А.П. Шакура В.П. Тищенко Л.П. Кочеров А.Н. Школяр та інші.

З М І С Т

Передмова.	3	19. Пікантний.	48
ІНСТРУКЦІЯ ПО ПРИГОТУВАННЮ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ		20. Пурпурний.	49
Загальні положення.	4	21. Ранковий.	50
Форма рецептури.	7	22. Святковий.	51
Приклади розрахунку купажу.	8	23. Старий Маріуполь.	52
Органолептична оцінка ліке- ро-горілчаних напоїв і спирту.	15	24. Сумський.	53
ЛІКЕРИ МІЦНІ		25. Таврія.	54
1. Апельсиновий.	17	26. Трояндовий.	56
2. Бенедиктин.	18	27. Хортиця.	57
3. М'ятний.	20	28. Хрещатик.	59
4. Південний.	21	29. Чарівний.	60
5. Прозорий.	22	30. Чарівна ніч.	61
6. Слав'янський.	23	31. Червона троянда.	62
7. Шартрез.	24	32. Чорна троянда.	63
ЛІКЕРИ ДЕСЕРТНІ		33. Чорносмородиновий.	64
1. Абрикосовий.	26	34. Шоколадний.	65
2. Аличевий.	27	35. Квілейний.	66
3. Березка.	28	КРЕМИ	
4. Блюз.	29	1. Абрикосовий.	68
5. Буковина.	30	2. Вишневий.	69
6. Ванільний.	31	3. Горобининовий.	70
7. Вечірній.	32	4. Кизилловий.	71
8. Вишневий.	33	5. Малиновий.	72
9. Дрк.	34	6. Чорносмородиновий.	73
10. Загадковий.	36	7. Шоколадний.	74
11. Кавовий.	38	8. Яблучний.	75
12. Кизилловий.	39	* НАЛИВКИ	
13. Купава.	40	1. Айвова.	76
14. Лимонний.	42	2. Аличова.	77
15. Лісова поляна.	43	3. Ароматна.	78
16. Львівський.	45	4. Вишнева.	79
17. Малиновий.	46	5. Десертна.	80
18. Осінній.	47	6. Запіканка.	81
		7. Запіканка українська.	82
		8. Золота осінь.	83

9. Кизилова.	84
10. Курортна.	85
11. Малинова.	86
12. Полунична.	87
13. Прикарпатська.	88
14. Слив'янка.	89
15. Слив'янка українська.	90
16. Спотикач.	91
17. Спотикач український.	92
18. Травнева.	94
19. Українська вишнева.	95
20. Чайка.	96
21. Чорносмородинова.	97

ПУНШІ

1. Аличовий.	98
2. Апельсиновий.	100
3. Винний.	102
4. Вишневий.	104
5. Київський.	106
6. Малиновий.	107
7. Чорносмородиновий.	109

НАСТОЙКИ СОЛОДКІ

1. Абрикосова.	111
2. Апельсинова.	113
3. Бурштинова горобина.	114
4. Вишнева.	115
5. Горобина на коньяку.	116
6. Лимонна.	117
7. Ніжинонька горобина.	118
8. Харківська горобинівка.	119
9. Чорноморська.	121

НАСТОЙКИ НАПІВСОЛОДКІ

1. Тернопільська.	122
---------------------------	-----

НАСТОЙКИ НАПІВСОЛОДКІ СЛАБОГРАДУСНІ

1. Біла акація.	124
2. Подільська.	125
3. Ренет перцевий.	126
4. Цикоринка.	127

ДЕСЕРТНІ НАПОЇ

1. Вишневий.	128
2. Жовті листя.	129
3. Золотистий.	130
4. Лимонний.	131
5. Літній.	132
6. Літній десерт.	133
7. Малиновий десерт.	134
8. Освіжаючий.	135
9. Рубіновий.	136
10. Сонячний.	137
11. Шипшина.	139

НАСТОЙКИ ГІРКІ

1. Азовська.	140
2. Артемівська.	141
3. Великодна.	142
4. Вишневий сад.	143
5. Вінницька особлива.	144
6. Ворскла.	145
7. Гайдамацька.	146
8. Галицька.	147
9. Гірський дубняк.	148
10. Град Чернігів.	149
11. Деснянська.	151
12. Діброва.	152
13. Дніпропетровська.	153
14. Еней.	155
15. Житомирська ароматна.	156

16. Житомирська ювілейна.	157
17. Звіробій.	158
18. Златскрай.	159
19. Золотий колос.	160
20. Золотоніюська запашна.	161
21. Зубровка.	162
22. Інгульська.	163
23. Калинова.	164
24. Кальміуська поланка.	165
25. Київська.	166
26. Кминна любительська.	167
27. Кодацька фортеця.	168
28. Козацька левада.	169
29. Колос.	170
30. Кришталева.	171
31. Кубанська любительська.	172
32. Ланжерон.	173
33. Лимонна.	174
34. Лимонна /міцніотью 35/.	175
35. Лугань.	176
36. Маріупольська особлива.	177
37. Мисливська.	178
38. М"ятна.	180
39. Новорічна.	181
40. Одеська.	182
41. Оковита.	183
42. Переяславська.	184
43. Перлина приазов"я.	186
44. Перцовка.	187
45. Петриківська.	188
46. Петровська.	189
47. Померанцева.	190
48. Світязька.	191
49. Св яткова.	192
50. Січ.	193
51. Смерічка.	194
52. Славутич.	196
53. Слав"яноська.	198
54. Старка.	200

55. Старокиївська.	201
56. Сумська горобинова.	203
57. Травнева.	204
58. Українська з перцем.	205
59. Харківська.	206
60. Червоногірська.	207
61. Чернігівська.	208
62. Ювілейна.	209
63. Ювілейна особлива.	210
64. Яремча.	211

БАЛЬЗАМИ

1. Анна.	213
2. Артемівський.	215
3. Бахмут.	217
4. Вінницький.	219
5. Галина.	221
6. Зоряна соната.	223
7. Київський.	225
8. Кобзар.	227
9. Козацька бадьоріотью.	229
10. Подільська рапоодія.	231
11. Прикарпатська.	233
12. Хаджибей.	235
13. Чаклун.	237

НАСТОЯККИ ГІРКІ

СЛАБОГРАДУСНІ

1. Донецька.	239
2. Київська ароматна.	240
3. Листопад.	241
4. Любительська.	242
5. Приморська.	243
6. Степовий аромат.	244
7. Стрілецька.	246
8. Україноська степова.	247

ГОРІЛКИ

1. Гетьманська.	248
-------------------------	-----

2. Гусарьська	249
3. Джерельна	250
4. Дніпрянська	251
5. Злата Русь	252
6. Золоті ворота	253
7. Ідеал	254
8. Казіно	255
9. Косарська	256
10. Одеса	257
11. Полтава	258
12. Сіверська	259
13. Січеславська	260
14. Скідська	261
15. Суханівська	262
16. Українська оксамитова	263
17. Українська оригінальна	264
18. Урочища	265
19. Чумацький шлях	266
20. Ярославна	267

ГОРІЛКИ ОСОБЛИВІ

1. Аркадія	268
2. Весільна	269
3. Вікова	270
4. Волинська	271
5. Горілка	272
6. Древнокиївська	273
7. Житомир	274
8. Золоте русло	275
9. Київська Русь	276
10. Київська ювілейна	277
11. Княжий келих	278
12. Козацька	279
13. Козацький отрумок	280
14. Контрактова	281
15. Кримгорілка	282
16. Кришталева чара	283
17. Львівська	284

18. Миколаївська	285
19. Окоамитна	286
20. Поліський сувенір	287
21. Різдь'яна	288
22. Слобожанська	289
23. Тунгузький метеорит	290
24. Українська горілка	291
25. Українська особлива	292
26. Холодноярська	293
27. Хмільна	294
28. Черкаська ароматна	295
29. Чумацька	296

ДОДАТКИ

Додаток 1. Додаткові дані по приготуванню напів фабрикатів	297
--	-----

Додаток 2. Особливості приготування окремих видів лікеро-горілочних напоїв	302
--	-----

Додаток 3. Особливості приготування горілок	303
---	-----

Додаток 4. Довідкові таблиці	307
--	-----

Додаток 5. Список авторів рецептур	360
--	-----



Підд. до друку 25 12.54 Формат 60×84/16 Папір 4/6 Друк офс
 Друк офс Умови друк арк 21,8 Обл. вид. арк 13,6 Гир 5 1/2
 Зам 4-4065

Київська книжкова друкарня наукової книги Київ Б. Умєрлицька 10