

## Вкусовые концентраты: Серия «На пробу» (на 10 литров)

Ароматические добавки (вкусовые концентраты) – это пищевые эссенции, предназначенные для применения в алкогольной промышленности с целью придания алкогольным напиткам (домашнему самогону, магазинной водки, либо спирту) требуемого вкуса, цвета и аромата.

Вкусо-ароматические добавки в спиртные напитки были разработаны ведущими вкусовыми технологами компании “Etol” (Словения).

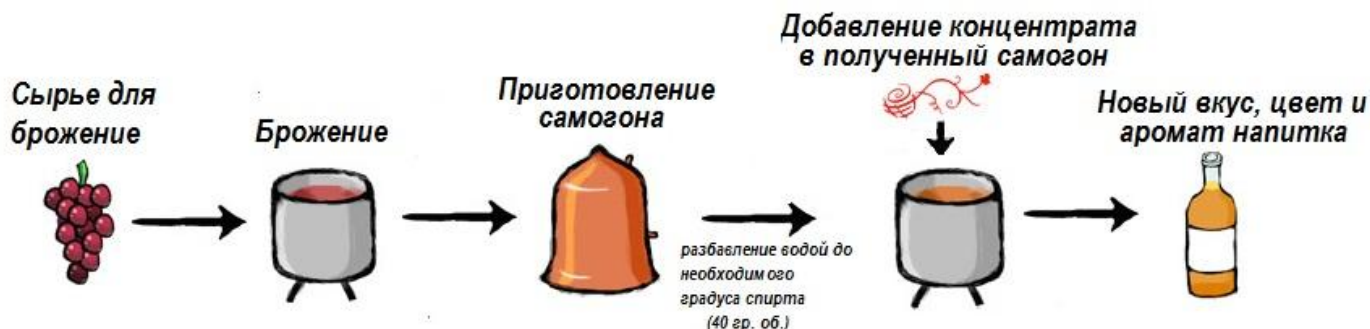
### Использование и хранение (консервация) вкусовых концентратов

Вам понадобится либо хорошая магазинная водка, либо водка, сделанная из собственного спирта. Флакончик с содержащимися 10-ю мл концентрата удобно «законсервировать» в 500 мл водки (точнее 490 мл водки), тогда 1 мл консерванта будет соответствовать 0,05 мл концентрата.

Содержимое флакона с 1 мл концентрата хорошо растворить в 99 мл водки, тогда 1 мл консерванта будет соответствовать 0,01 мл концентрата. В спиртовом растворе концентрат существует долго, нужно защитить его от света, т.е. хранить в темном месте и не обязательно в холодильнике.

Способ применения концентрата очень прост: в приготовленный самогон (спирт), разбавленный водой до необходимой крепости, вливается вкусовой концентрат, эффективно действующий и качественно меняющий вкус, цвет и аромат конечного напитка.

### Схема: Пример использования вкусовых концентратов в домашнем самогонварении



### Как смешивать (купажировать) спирт, воду и концентраты

1. Разбавьте полученный самогон (водку или спирт) до требуемой крепости (как правило, 40 гр. об.). **Важно:** НИКОГДА НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ КОНЦЕНТРАТЫ К КРЕПКОМУ СПИРТОВОМУ РАСТВОРУ, КРЕПОСТЬ СПИРТОВОЙ СМЕСИ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 55-60 град. об. Не замеряйте спиртомером количество спирта в купаже, в который уже добавлен сахар (мед, глюкоза, фруктоза). Так как купаж из-за сахара уже очень плотный, спиртомер будет определять не количество спирта, а условную плотность купажа – помните об этом.
2. Добавьте вкусовой концентрат серии «на 10 литров» из расчета 1 мл на 1 литр спиртового раствора и Вы сразу же почувствуете изменения во вкусе, аромата, и, во многих случаях, увидите изменившийся цвет напитка.
3. Полученному новому напитку желательно дать настояться 3-7 дней для полного слияния молекул концентрата и спиртового раствора. Ускорить процесс «слияния» можно методом регулярного перемешивания полученного спиртового раствора и хранения в теплом месте.

### Инструкция по приготовлению популярных алкогольных напитков серии «На пробу»

#### «Коньяк на пробу»

Содержимое флакона с надписью «Коньяк» добавляется к 10 литрам спиртового раствора 40-45 град. об и тщательно перемешивается. После составления напитка коньяк должен выстояться хотя бы сутки – лучше дней десять.

#### «Амаретто на пробу»

Содержимое флакона добавляется к 10 литрам водно-сиропно-спиртовой смеси. 3000 мл пищевого спирта смешиваются с 300 мл воды, и с 2000 г глюкозы (фруктозы), затем общее количество смеси доводится добавлением воды до 10 литров. После тщательно перемешать и дать отстояться.

#### «Ром на пробу»

К 10 литрам 45-ти градусного раствора спирта добавить содержимое флакона с надписью «Ром», перемешать, затем добавить 3-4 чайных ложки фруктозы или глюкозы (можно сахара), снова перемешать, дать отстояться.