Уважаемые учащиеся! ВНИМАНИЕ!! Изучите самостоятельно тему ; **«Алкогольные напитки»** . Результаты проделанной работы в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80447094807 преподавателю; Грицкевич Анастасии Ивановне с указанием (Ф.И.О. и № группы).

**Тема урока: Алкогольные напитки**

**Крепкие алкогольные напитки.** К этой категории относятся питьевой спирт, водка, ликеро-водочные изделия, виноградные и плодовые вина и коньяки, содержащие достаточно высокий процент спирта.

**Спирт этиловый** получают методом спиртового брожения сахара и крахмалосодержащих продуктов - сахарной свеклы, тростника, картофеля, зерна, а также отходов их переработки (мелассы, патоки, отходов виноделия). Содержание этилового спирта (крепость) выражается в объемных процентах. Под объемным процентом понимают количество миллилитров спирта в 100 мл водно-спиртового раствора при 20 Крепость спирта Люкс - 96,3 %, Экстра - 96,5 %, высшей очистки - 96,2 %, 1-го сорта - 96,0 %.

**Водка** представляет собой смесь ректификованного этилового спирта с умягченной водой, обработанную активированным углем и профильтрованную. При этом удаляются сивушные масла, альдегиды, механические и другие примеси, которые придают водке неприятные запахи и привкусы, образуют осадок, «белое кольцо».

Промышленность выпускает водки и водки особые. Для приготовления водок особых используют спирты более высокой очистки и дополнительно вводят некоторые добавки - мед, березовый сок, минеральную воду и др. К особым относят такие водки, как Московская особая, Климовическая оригинальная, Алмаз (с добавлением березового сока), Спадчына (с добавлением аскорбиновой кислоты) и др.

Доброкачественные и особые водки должны иметь вид прозрачной жидкости, без посторонних включений и осадка, вкус и аромат, характерные для данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Бутылки устанавливают в гнездовые ящики и в них хранят. Оптимальный режим хранения: температура 10-20 °C, относительная влажность воздуха не выше 85 %. Гарантийный срок хранения водок 12 месяцев, водок особых - 6 месяцев со дня розлива.

**Ликеры крепкие** содержат до 45 % спирта. Их готовят с использованием ароматических спиртов, отогнанных из эфиромасличного сырья. В эту группу изделий входят ликеры Кристалл, Анисовый, Бенедиктин, Мятный, Апельсиновый и др.

**Ликеры десертные** при том же или меньшем наличии сахара и кислотности, что у крепких ликеров, содержат меньше спирта. Для их изготовления используют плодово-ягодные спиртованные соки и морсы, настои эфиромасличного сырья.

Выпускают ликеры Яблочный, Абрикосовый, Вишневый, Кофейный, Розовый. Вкус их сладкий или кисло-сладкий с привкусом плодово-ягодного сырья, пряно-ароматических добавок, какао, кофе.

Наряду с традиционными ликерами в последние годы налажен выпуск новых видов: слабоградусных, эмульсионных, цитрусовых, солодовых, а также на основе вин, саке, пива.

**Кремы** характеризуются густой вязкой консистенцией, что связано с высоким содержанием сахара и более низким, чем у прочих ликеров, содержанием спирта. Готовят кремы преимущественно на плодово-ягодном сырье, какао-продуктах (Абрикосовый, Вишневый, Кизиловый, Шоколадный и др.). На мировом рынке они пользуются повышенным спросом.

**Наливки** содержат меньше сахара и спирта по сравнению с ликерами, готовят их на плодово-ягодных морсах с ароматизацией эфирными маслами, эссенциями (Вишневая, Алычовая, Белорусская, Десертная, Запеканка и др.).

**Пунши** - высокоэкстрактивные тонизирующие напитки с пониженным содержанием спирта. Готовят их с использованием спиртованных плодово-ягодных соков, сахара, морсов, настоев пряно-ароматического сырья, эфирных масел, лимонной кислоты, портвейнов и др. Наиболее полно вкусовые свойства пуншей проявляются при употреблении их с чаем в соотношении 1:1, кипяченой или газированной водой. Выпускают пунши Яблочный, Черносмородиновый, Винный, Загадка и др.

**Настойки.** Выпускают сладкие, полусладкие, горькие, горькие слабоградусные и бальзамы.

*Настойки сладкие* по вкусовым свойствам и исходному сырью близки к наливкам, но отличаются меньшим содержанием сахара и большей максимальной крепостью. В основном готовят их на плодово-ягодном сырье. Ассортимент: Ежевичная, Клюквенная, Брусничная, Рябиновая на коньяке, Нежинская рябина и др.

*Настойки горькие* слабоградусные содержат 27-28 % спирта и не содержат сахара, отличаются острым своеобразным вкусом. Готовят их на эфиромасличном сырье. Многие названия горьких настоек отражают сырье, на котором настаивают спирт: Тминная, Зубровка, Анисовая, Перцовая и др.

*Бальзамы* характеризуются большим набором пряно-ароматического сырья (до 40 видов) и высоким содержанием спирта (40-45 %).В каждом регионе в бальзамы добавляют свое традиционное сырье. Бальзамы имеют черный с коричневым оттенком цвет, горький вкус, сложный аромат ингредиентов и обладают целебными свойствами. Бальзамы выпускают в следующем ассортименте: Белорусский, Рижский черный, Русский и др. Употребляют бальзамы к чаю, кофе, неокрашенным алкогольным напиткам - для придания специфического аромата и вкуса.

**Джин** - крепкий алкогольный напиток (45 %), получаемый перегонкой водно-спиртовой жидкости, настоянной на можжевеловой ягоде с добавлением различных пряностей (апельсиновая корка, гвоздика и др.).

**Ром** относится к крепким алкогольным напиткам. Получают сбраживанием мелассы и других продуктов тростниково-сахарного производства. Перегнанную бражку в течение 4 -5 лет выдерживают в новых дубовых бочках - для старения. Ром поступает из-за рубежа (Куба, Ямайка, Бразилия). Крепость 45 %, содержание сахара до 2 %, напиток имеет янтарный цвет, жгучий вкус и резко выраженный аромат.

**Виски** получают перегонкой сброженного дрожжами сусла из ржи, кукурузы или ячменя с последующей длительной выдержкой спирта-сырца в дубовых, обугленных внутри бочках и купажированием с дистиллированной водой, сахарным сиропом и колером. Больше всего виски производят в США и Англии. Напиток светло-коричневого цвета, мягкого, слегка жгучего вкуса, приятного специфического аромата, крепость 45 %; употребляют в сочетании с содовой или газированной водой.

**Напитки десертные.** Эта группа ликеро-водочных изделий имеет самое низкое содержание спирта, а по остальным свойствам близка к сладким настойка. У них хорошо выражены вкусовые свойства сырья. Ассортимент десертных напитков: Малинка, Вишневый, Желтые листья, Рябиновый, Клюковка.

**Аперитивы** относят к тонизирующим напиткам и употребляют для улучшения аппетита. Аперитивы разнообразны по крепости от 17% (Новость) до 45 % (Габриэль) и содержанию сахара от 7% (Оригинальный, Утес, Минск) до 25 % (Габриэль). Аперитив Мара крепостью 20 % приготовлен на спиртованном яблочном соке, морсе черноплодной рябины и настоях мелиссы лимонной, горькой полыни, зверобоя, рябины, гвоздики, перца водяного.

*Требования к качеству.* Оценка качества водки и ликеро-водочных изделий проводится по органолептическим (внешний вид, прозрачность, цвет, вкус и аромат) и физико-химическим показателям (содержание этилового спирта, общего экстракта, кислот, полнота налива).

**Коньяк, бренди** - крепкий алкогольный напиток, полученный смешиванием коньячного спирта, спиртованной воды, сахарного сиропа. Коньячный спирт получают перегонкой сухих виноматериалов при длительной выдержке в дубовых бочках. Все потребительские свойства коньяка формируются на этой стадии выдержки - после розлива в бутылки они не улучшаются.

В зависимости от возраста коньячных спиртов коньяки классифицируют:

* на *ординарные* - получают из коньячных спиртов, выдержанных от 3 до 5лет;
* *марочные* - готовят из коньячных спиртов, выдержанных не менее 6 лет. Их делят на следующие группы:

- коньяк выдержанный «КВ» (из коньячных спиртов, выдержанных 6-7 лет);

- коньяк выдержанный высшего качества «КВВК» (из коньячных спиртов, выдержанных 8-10 лет);

- коньяк старый "КС" (из коньячных спиртов, выдержанный более 10 лет);

* *коллекционные* - относят марочные коньяки, дополнительно выдержанные в дубовых бочках не менее 3 лет.

На международном рынке официальное название «коньяк» действительно только для коньяков, произведенных на юго-западе Франции, в департаменте Шаранта. Коньяки, произведенные в других странах, могут так называться лишь в пределах своего государства. Экспортируемые коньяки носят название "бренди".

В Беларуси выпускают коньяки Юбилейный 30-летней выдержки, Корсар 5-летней выдержки. Среди коньяков, произведенных в СНГ, высоко ценятся молдавские (Белый аист, Молдова, Двин). Наиболее известные французские коньяки - Мартель, Камю, Курвуазье.

*Требования к качеству*. Коньяк должен быть прозрачным, с блеском, цвет от светло-золотистого до светло-коричневого с золотистым оттенком, с характерным для данного вида напитка вкусом и букетом. Не допускаются осадок, посторонние

включения, вкус и запах. Из физико-химических показателей нормируют крепость, массовую концентрацию сахара, метилового спирта, меди и железа.

**Виноградное вино** - алкогольный напиток, полученный в результате спиртового брожения сока свежего или завяленного винограда с мезгой (раздробленные ягоды винограда) или без нее, содержащий 8-20 % этилового спирта. После окончания брожения вино осветляют, фильтруют и выдерживают в бочках или в бутылках для улучшения его качества. Виноградное вино содержит все питательные вещества, которые находятся в винограде. Наибольшую ценность представляют фруктоза,

глюкоза, винная, яблочная, молочная янтарная кислоты, минеральные веществ. В вине содержатся (в небольших количествах) ферменты, витамины (С, группы В, PP), микроэлементы (йод, марганец, молибден, бор и др.), имеются вещества с антибиотическими свойствами.

Виноградные вина классифицируют:

* *по способу производства*:

*натуральные* (получают полным или неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги) - содержит этиловый спирт только естественного происхождения;

*специальные* (получают полным или неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением этилового спирта);

* *содержанию спирта и сахара:*

*-* натуральные;

*сухие* (содержат 9 - 13 % спирта и не более 0,3 % сахара);

*сухие особые* (до 16 % спирта);

*полусухие* (до 2,5 % сахара);

*полусладкие* (до 8 % сахара);

- специальные: *сухие, крепкие, десертные, полудесертные* и *ликерные*. Десертные и ликерные вина получают путем добавлений спирта в начале брожения, когда в сусле много сахара (Мускат, Кагор, Токай, Малага и др.); когда в сусле остается мало сахара, получают крепкие вина (Портвейн, Мадера, Херес и др.);

* В зависимости от качества и сроков выдержки:

 - молодые (реализуемые до 1 января следующего за урожаем винограда года);

- выдержанные (вина улучшенного качества с обязательной выдержкой перед разливом в бутылки не менее 6 месяцев);

- марочные (вина высокого и постоянного качества, с обязательной выдержкой перед разливом в бутылки не менее 1 - 5 лет);

* по цвету – *белые, розовые и красные.*

Кроме того виноградные вина бывают:

*сортовые* - вырабатываемые из одного ампелографического сорта винограда;

*купажные* - из смеси различных сортов винограда;

*шипучие* - искусственно насыщенные диоксидом углерода;

*игристые -*  насыщенные углекислотой в результате вторичного брожения

виноматериалов, т. е. естественным путем;

*ароматизированные* - производят из сухих натуральных вин, добавляя спирт, сахарный сироп с использованием различных частей растений или их дистиллятов. Эту группу вин представляет Вермут, составной часть которого является спиртовой раствор полыни.

**Плодово-ягодные вина** - это алкогольные напитки, получаемые путем спиртового брожения плодовых и ягодных соков с добавлением спирта, за исключением игристых шипучих и сухих вин.

Плодово-ягодные вина подразделяют:

* на *сортовые* и *купажированные*;
* в зависимости от технологии производста:

- на *тихие* (не содержащие избытка углекислоты);

- *игристые* и *шипучие* (содержащие избыток углекислоты);

* по технологии изготовления:

- *сухие* (получают полным сбраживанием сока; крепость 10-12%, сахаристость - не более 0,3 %);

- *десертные* (бывают только сортовыми; при изготовлении к ним добавляют этиловый спирт и сахар);

- *вина специальной технологии* (получают сбраживанием яблочного сока с использованием специальных технологических приемов, обусловливающих характерные вкусовые свойства).

*Требования к качеству.* Качество вин определяют по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептическая оценка проводится путем дегустации вин по 10-балльной системе с учетом прозрачности, цвета, букета, вкуса и типичности. В торговой практике обращают внимание на прозрачность вина, отсутствие мути и осадка, К продаже не допускаются напитки крепостью ниже нормы, неплотно укупоренные, без этикетки, с неполным объемом напитка в бутылке.

Хранить вина необходимо в затемненных помещениях. Оптимальная температура хранения для сухих вин 8-16 °C, для полусладких - 2-8 °C. Гарантийные сроки хранения от 3 до 12 месяцев, высококачественные вина хранятся до 20 лет.

**Слабоалкогольные напитки.** К слабоалкогольным напиткам относятся напитки с содержанием спирта от 1,5 до 7 %.

**Пиво** - старинный слабоалкогольный ячменно-солодовый напиток, обладающий приятной горечью, ароматом хмеля, способностью вспениваться. Получают пиво из проросшего ячменя (солода), хмеля, пивных дрожжей и воды. Оно содержит много экстрактивных веществ. В зависимости от экстрактивности начального сусла пиво подразделяют на: 8%-е светлое, 9%-е светлое, 10%-е светлое, 11-23%-е светлое, полутемное, темное. Крепость пива от 2,5 до 7 %. По цвету различают пиво светлое и темное. Светлое пиво имеет цвет от желтого до светло-коричневого, хмелевой вкус с хорошо выраженной горечью. К светлому пиву относят Жигулевское, Минское, Московское, Рижское и др. Темное пиво имеет коричневый

цвет, солодовый вкус. Ассортимент темного пива: Мартовское, Бархатное, Портер и др.

Пивоваренные заводы постоянно разрабатывают и внедряют новые сорта пива, отличающиеся массовой долей сухих веществ начального сусла, набором зернового сырья, нормами технологических режимов, внесением различных нетрадиционных добавок. Популярностью пользуются Минский Бровар, Лидское, Заславское, Старый замок, Дражня, Белавежскае, Старажытнае, Речицкое светлое и темное, Крыница, Аливария, Вязынское и др. Нетрадиционные виды пива - слабоалкогольное и безалкогольное, концентрированное, диетическое, диабетическое, ледяное и сухое.

В продажу пиво поступает пастеризованное и непастеризованное.

*Требования к качеству*. Качество пива определяют по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептическая оценка проводится в процессе дегустации пива по 25-балльной шкале с учетом прозрачности, цвета, вкуса хмелевой горечи для светлых сортов, аромата, пенообразования. В торговой практике обращают внимание на прозрачность пива, отсутствие мути и посторонних включений, характерный чистый вкус и аромат, устойчивое пенообразование. К продаже не допускается пиво мутное, с пониженным содержанием сухих веществ и спирта, с повышенной кислотностью.

Хранить пиво необходимо в затемненных помещениях. Оптимальная температура хранения 2-12 °C. Гарантийный срок хранения непастеризованного пива - 8 суток, пастеризованного - 45 суток со дня розлива.

**Спасибо за работу!!!**