



# Концентрат кваса

**Истела Роса**

коллекция концентратов для  
напитков

2003г

# Квас

Квас – напиток с кисловато-сладким вкусом и ржаным ароматом, содержащий не более 1,5 % (об) спирта, приготавливаемый путем незавершенного спиртового или спиртового и молочно-кислого брожения экстрактов (соков) из зернового, овощного, плодово-ягодного или другого растительного сырья и натуральных сахаросодержащих продуктов, возможно последующее добавление натуральных или идентичных натуральным пищевкусовых добавок

# Квасной напиток

Квасной напиток готовится из сырья, аналогичного сырью для приготовления кваса, но без спиртового или спиртового и молочно-кислого брожения.

В названии напитка, приготовленного без брожения, не допускается использование слова «Квас» (ГОСТ Р 51074-97).

# Концентрат квасного сусла

Концентрат квасного сусла (ККС) - вязкая густая жидкость темно-коричневого цвета, кисло-сладкого вкуса, с незначительно выраженной горечью, с ароматом ржаного хлеба, в воде полностью не растворяется.

ККС получают из свежепроросшего томленного ржаного солода с применением ферментных препаратов с последующим осветлением, сгущением полученного сусла в вакуум-аппарате и тепловой обработке.

# Концентрат кваса

**Концентрат кваса** получают путем купажирования концентрата квасного сусла, сахарного сиропа, лимонной или молочной кислоты с добавлением экстрактов из зернового, плодово-ягодного или другого растительного сырья, ароматных спиртов, ароматизаторов.

**Внешний вид:** вязкая густая жидкость от светло-коричневого до темно-коричневого цвета.

**Вкус:** кисловато-сладкий, с незначительно выраженной горечью.

**Аромат:** ржаного хлеба.

В воде растворяется полностью.

**Массовая доля сухих веществ:**  $57 \pm 2 \%$ .

**Кислотность:** 20-30 см<sup>3</sup> раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм<sup>3</sup>, расходуемой на 100 г продукции

# Технология

Разработанная технология получения концентрата кваса на основе ККС с применением специальных технологических обработок позволяет получать устойчивый напиток, не требующий пастеризации либо других методов доработки готового напитка

# Возможности

- Благодаря уникальной технологии обработки натуральных растительных экстрактов, ароматизаторов и ароматных спиртов появилась возможность введения в концентрат кваса на стадии купажирования вкусовых добавок, что позволяет выпускать напитки самого широкого ассортимента
- Создание индивидуальных и уникальных сочетаний кваса и ароматических веществ позволяет сделать неповторимый напиток, характерный только для Вашей компании

# Применение

Предлагаемый концентрат кваса  
позволяет выпускать:

- квасной напиток
- квас, получаемый брожением



# Преимущества

- Значительно упрощается технологическая схема приготовления напитка
- Достигается стабильность и повторяемость органолептических свойств напитка
- Увеличивается срок хранения напитка без применения пастеризации
- При дозировке 20 кг/тонну себестоимость продукта ниже, нежели при приготовлении кваса на основе ККС с последующим брожением

# Квасной напиток Деревенский

## – Сироп

- Концентрат кваса 20 кг
- Сахар 80 кг
- Лимонная кислота 2,5 кг
- Бензоат натрия 0,177 кг
- Вода до 166,67 кг

## – Напиток

- Вода до 1000 кг
- Двуокись углерода 4,15 кг

## Органолептические показатели

**Внешний вид :** *непрозрачная жидкость без посторонних включений, не свойственных продукту*

**Цвет :** *коричневый*

**Вкус и аромат :** *кваса*

# Квасной напиток Деревенский

Физико-химические показатели	Наименование показателя напитка
Норма	
• Кислотность, см <sup>3</sup> раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup> напитка	3,3+/-0,3
• Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,4
• Массовая доля сухих веществ, %	
- в свежеприготовленном напитке	8,7+/-0,2
- после 100 % инверсии	9,1+/-0,2
• Стойкость напитка , сут., не более	
-с водоподготовкой	90
-без водоподготовки	30
• Пищевая ценность : углеводов, г/100 см <sup>3</sup>	8,0
• Энергетическая ценность, ккал/100 см <sup>3</sup>	30,8

# Ассортимент

- Квас
  - **Пряные квасы**
- Квас с корицей
- Квас с мятой
- Квас медовый
- Квас с перцем
- Квас с цветами бузины
- Квас с хреном
- Квас с эстрагоном

## – Квас с фруктовыми нотами

- Квас с вишней
- Квас с грушей
- Квас с земляникой
- Квас с крыжовником
- Квас с малиной
- Квас с лимоном
- Квас со смесью фруктов
- Квас черносмородиновый
- Квас с яблоком
- Квас с яблоком и корицей