



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, приготовляемый 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 томленого 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 см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм³, 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	
<ul style="list-style-type: none"> Кислотность, см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ напитка 	3,3+/-0,3
<ul style="list-style-type: none"> Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее 	0,4
<ul style="list-style-type: none"> Массовая доля сухих веществ, % <ul style="list-style-type: none"> - в свежеприготовленном напитке - после 100 % инверсии 	8,7+/-0,2 9,1+/-0,2
<ul style="list-style-type: none"> Стойкость напитка , сут., не более <ul style="list-style-type: none"> -с водоподготовкой -без водоподготовки 	90 30
<ul style="list-style-type: none"> Пищевая ценность : углеводов, г/100 см³ 	8,0
<ul style="list-style-type: none"> Энергетическая ценность, ккал/100 см³ 	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