

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі, зокрема до виробництва яблучних слабоалкогольних напоїв типу сидр, та призначена для приготування, освоєння і впровадження нових харчових продуктів з метою насичення споживчого ринку України новими різновидами продовольчих товарів та задоволення різноманітних смаків вітчизняного споживача.

Відомий спосіб виробництва сидру, який передбачає використання яблучного соку, внесення розводки чистої культури дріжджів, бродіння, відстоювання отриманого сидрового виноматеріалу, його декантацію і сульфітацію, обробку проти колоїдних помутнінь бентонітом або алюмокремнеземом у комплексі з желатином фільтрування та зберігання виноматеріалу у безкисневих умовах, після чого купажування, внесення в нього експедиційного лікеру, який виготовлено з концентрованого яблучного соку, до необхідних кондицій сидру по цукру, фільтрування купажу, пастеризацію, охолодження, сульфітацію, внесення концентрату натуральних ароматичних речовин яблук, який отримано конденсацією парів при концентруванні яблучних соків, охолодження до температури мінус 1°C, насичення діоксидом вуглецю (сатурація) та розлив у пляшки. Як джерела фенольних речовин використовують гребеневе сусло, яке отримують шляхом пресування гребенів винограду [1].

Недоліком цього напою є його невиразні органолептичні властивості.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення технології виробництва напою шляхом вдосконалення процесу його виробництва, тим самим підвищити його органолептичні властивості.

Поставлене завдання вирішується тим, що спосіб виробництва сидру плодово-ягідного газованого "Сидр яблучно-абрикосовий" включає використання яблучного соку, внесення розводки чистої культури дріжджів, бродіння, відстоювання отриманого сидрового виноматеріалу, сульфітацію, обробку проти колоїдних помутнінь та зберігання виноматеріалу у безкисневих умовах, після чого купажування, фільтрування купажу, охолодження, сульфітацію, внесення концентрату натуральних ароматичних речовин яблук, охолодження, насичення діоксидом вуглецю, відповідно до корисної моделі, отриманий яблучний сік відстоюють та направляють на бродіння, з попереднім внесенням цукрового сиропу з розрахунку отримання сусла з масовою концентрацією цукрів 8,5г/100см³, перед бродінням проводять пастеризацію сусла при температурі 80-85°C протягом 2 хвилин, бродіння проводиться на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C, отриманий зброджений сидровий матеріал знімається з дріжджового осаду, сульфітується з розрахунку 120мг/дм³ загальної сірчистої кислоти та обробляється проти колоїдних помутнінь, для приготування купажу сидру газованого використовується сік яблучний зброджений, сік абрикосовий зброджено-спиртований або спиртований і/або абрикосова ароматична добавка, в разі необхідності, для корегування кондицій купажу додають цукровий сироп, або концентрований сік, лимонну кислоту, що забезпечує отримання необхідних кондицій готових сидрів газованих, оброблений та профільтрований купаж сидру витримується протягом 10-15 діб при температурі 10-18°C в повних ємностях, готовий розливостійкий купаж сидрів газованих охолоджується до температури від -2°C до +4°C і фільтрується, а після охолодження сидр газований подається на розлив з насиченням діоксидом вуглецю, який забезпечує тиск у пляшці не менше 200кПа. Цукровий сироп готується шляхом розчинення цукру у зброженому яблучному соку при температурі 50°C при постійному перемішуванні з подальшим підвищенням температури до 115-120°C з варкою сиропу протягом 30 хвилин, при цьому цукровий сироп рекомендується готувати масовою концентрацією цукрів 40-45г/100см³.

Збір і переробка яблук та необхідної плодово-ягідної сировини здійснюється у відповідності з ["Основними правилами производства плодовых вин", затвердженими Головупрдержпродресурсів при Держкоміді РМ СРСР з продовольства та закупівлі 12.05.90].

Приготування соків яблучних зброджених здійснюється згідно з ["Технологической инструкцией по производству сока яблочного сброженного для производства крепких напитков" ТІ 10.17 УРСР 65, затвердженою Укрсадвинпромом 29.07.91].

Приготування соків плодово-ягідних спиртованих здійснюється згідно з ["Технологической инструкцией по производству соков плодово-ягодных спиртованных" ТІ 10.17 УССР 99, затвердженою Укрсадвинпромом 22.04.91].

Приготування соків плодово-ягідних зброджено-спиртованих здійснюється згідно з ["Технологической инструкцией по производству соков плодово-ягодных сброженно-спиртованных" ТІ 10.17 УССР 100, затвердженою Укрсадвинпромом 22.04.91].

Цукровий сироп готується шляхом розчинення цукру у зброженому яблучному соку при температурі 50°C при постійному перемішуванні з подальшим підвищенням температури до 115-120°C з варкою сиропу протягом 30 хвилин. Цукровий сироп рекомендується готувати масовою концентрацією цукрів 40-45г/100см³.

Після відстоювання яблучний сік направляється на бродіння, з попереднім внесенням цукрового сиропу з розрахунку отримання сусла з масовою концентрацією цукрів 8,5г/100см³. Перед бродінням рекомендується проводити пастеризацію сусла при температурі 80-85°C протягом 2 хвилин.

Бродіння проводиться на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C. Отриманий зброджений сидровий матеріал знімається з дріжджового осаду, сульфітується з розрахунку 120мг/дм³ загальної сірчистої кислоти та обробляється згідно з ["Технологической инструкцией по обработке плодово-ягодных сброженно-спиртованных и спиртованных соков и виноматериалов для придания им стабильности", затвердженою МХП СРСР 22.07.82].

Для приготування купажу сидру газованого використовується сік яблучний зброджений, сік абрикосовий зброджено-спиртований або спиртований і/або абрикосова ароматична добавка, а в разі необхідності, для корегування кондицій купажу додають цукровий сироп, або концентрований сік, лимонну кислоту, що забезпечує отримання необхідних кондицій готових сидрів газованих.

З метою поліпшення органолептичних показників та для досягнення стабільності купаж напою в залежності від щільності до помутнінь обробляється у відповідності ["Технологической инструкцией по обработке плодово-ягодных сброженно-спиртованных и спиртованных соков и виноматериалов для придания им стабильности", затвердженою МХП СРСР 22.07.82].

Оброблений та профільтрований купаж сидру витримується протягом 10-15 діб при температурі 10-18°C в повних ємностях.

Готовий розливостійкий купаж сидрів газованих охолоджується до температури від -2°C до $+4^{\circ}\text{C}$ і фільтрується. Після охолодження сидр газований подається на розлив з насиченням діоксидом вуглецю, який забезпечує тиск у пляшці не менше 200кПа.

Джерело інформації:

1. UA 7660.