

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі, зокрема до виробництва яблучних слабоалкогольних напоїв типу сидру, 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 сульфитацію, обробку проти колоїдних помутнень бентонітом або алюмокремнеземом у комплексі з желатиною 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, сульфитацію, 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 сусле, 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-виноградний" включає використання яблучного соку, внесення розводки чистої культури дріжджів, бродіння, відстоювання отриманого сидрового виноматеріалу, сульфитацію, обробку проти колоїдних помутнень та зберігання виноматеріалу у безкисневих умовах, після чого купажування, фільтрування купажу, охолодження, сульфитацію, 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 сусле з масовою концентрацією цукрів 8,5г/100см³, перед бродінням проводять пастеризацію сусле 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, сульфитується з розрахунку 120мг/дм³ загальної сірчистої кислоти та обробляється проти колоїдних помутнень, для приготування купажу сидру газованого використовується сік яблучний зброджений, сік виноградний зброджено-спиртований або спиртований і/або виноградна 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, оброблених та профільтрованих 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 збродженому 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 Держкомісії 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 збродженому 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 сусле з масовою концентрацією цукрів 8,5г/100см³. Перед бродінням рекомендується проводити пастеризацію сусле 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, сульфитується 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 виноградний зброджено-спиртований або спиртований і/або виноградна 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 схильності до помутнень обробляється у відповідності з ["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 профільтований 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. Після охолодження сидр газований подається на розлив з насиченням діоксидом вуглецю, який забезпечує тиск у пляшці не менше 200кПа.

Джерело інформації:

1. UA 7660.