



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40526 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ ВИННИЙ "РАНКОВА СОНАТА"

(21) 2001052987

(22) 03.05.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA

(57) Напій винний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, соки спиртовані, цукровий сироп, кислоту лимонну, який відрізняється тим, що додатково містить ароматизатор "Шнапс Персиковий", а як соки спиртовані містить сік яблучний спиртований та сік зброджений яблунний

чний спиртований, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

ароматизатор "Шнапс Персиковий"	0,02-0,03
сік яблучний спиртований	30-35
сік зброджений яблучний спиртований	40-45
цукровий сироп	15-16
кислота лимонна	0,0065-0,0072
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність	
28 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до виробництва плодово-ягідних вин, до композицій інгредієнтів для напоїв винних.

Найбільш близькою по композиції інгредієнтів до винаходу є десертний Крем "Вишневий" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С. 69), який містить наступні компоненти, кг/1000 дал:

вишневий спиртований сік, дм ³	3000,0
настій мигдалю 1 та 2 зливу, дм ³	80,0
Ванілін 1:10, дм ³	1,0
цукровий сироп 73,2%-ний, дм ³	5310,0
лимонна кислота, кг	4,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20 об. %.

По зазначеній рецептурі отримують напій з приємним смаком і мигдалевим ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для напою винного, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів таких, як сік яблучний спиртований, сік зброджений яблучний спиртований, цукровий сироп, кислота лимонна та додаткового вводу ароматизатора забезпечується отримання напою винного з оригінальним смаком та ароматом, що підвищує його органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій винний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, соки спиртовані, цукровий

сироп, кислоту лимонну, додатково містить ароматизатор "Шнапс Персиковий", а в якості соків спиртованих містить сік яблучний спиртований та сік зброджений яблучний спиртований, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

ароматизатор "Шнапс Персиковий"	0,02-0,03
сік яблучний спиртований	30-35
сік зброджений яблучний спиртований	40-45
цукровий сироп	15-16
кислота лимонна	0,0065-0,0072
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної	з розрахунку на міцність 28 об. %.

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

ароматизатор "Шнапс Персиковий", кг	2-3
сік яблучний спиртований, дм ³	3000-3500
сік зброджений яблучний спиртований, дм ³	4000-4500
цукор, кг	1500-1600
кислота лимонна, кг	0,65-0,72
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної	з розрахунку на міцність 28 об. %

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, сік яблучний спиртований, сік зброджений яблучний спиртований, цукровий сироп, кислота лимонна та ароматизатор "Шнапс Персиковий" одержуємо напій винний міцністю

28 об. % з приємним гармонійним смаком і ароматом персика.

Напій винний готується в такий спосіб.

У купажний чан - емальовану ємність послідовно задаються сік яблучний спиртований, сік зброджений яблучний спиртований, 1/2 частина води, цукровий сироп, кислота лимонна (водний розчин), спирт із розрахунку на міцність 28 об. %, залишок води та ароматизатор. Введення інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

Після повного готування купажу, останній перемішують протягом 15-20 хв. для остаточного з'єднання всіх інгредієнтів і фільтрують на фільтр-пресі.

Приклад конкретного виконання

Для виготовлення 100,0 дм³ напою винного задають, при ретельному перемішуванні сік яблучний спиртований у кількості 30 дм³, сік зброджений яблучний спиртований у кількості 40 дм³, цукровий сироп у кількості 15 дм³, кислоту лимонну у кількості 0,0065 кг, ароматизатор "Шнапс Персиковий" у кількості 0,02 кг, спирт етиловий ректифікований у кількості 28 дм³, воду пом'якшену.

Після остаточного перемішування та фільтрації отриманий продукую-проходить лабораторні до-

слідження. При необхідності міцність напою винного корегують та відправляють на відстоювання на протязі 10 днів. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій винний міцністю 28 об. % з наступними органолептичними показниками.

Колір прозорий золотисто-жовтий без осаду.

Смак приємний гармонійний.

Аромат персика.

Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі - 9,6.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою винного "Ранкова Соната" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведених в таблиці.

Результати дегустації були занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3 і 4 приклади. Приклад 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Напій винний "Ранкова Соната" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
Ароматизатор "Шнапс Персиковий", кг	0,01	0,02	0,025	0,03	0,035
Сік яблучний спиртований, дм ³	25	30	32	35	37
Сік зброджений яблучний спиртований, дм ³	30	40	42	45	45
Цукор, кг	10	15	15,5	16	18
Кислота лимонна, кг	0,006	0,0065	0,007	0,0072	0,0075
Спирт етиловий ректифікований, дм ³ , вода пом'якшена, дм ³	Із розрахунку 28 об. %				
Висновки	Смак розладжений, колір не насичений	Смак зладжений колір відповідає, аромат відчутний	Смак зладжений колір і аромат відповідають	Смак зладжений, колір і аромат відповідають	Смак розладжений, нудотний, колір пересичений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,2	9,5	9,6	9,6	9,2

ДП "Український інститут промислової власності (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид.арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22