



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41795 (13) A
(51) 7 C12G3/06МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ ВИННИЙ "РОЗОВЕ ВИНО"

1	2
(21) 2001053697 (22) 31.05.2001 (24) 17.09.2001 (46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р. (73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-СВРОБУД" (57) Напій винний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований, цукровий сироп, кислоту лимонну, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини спиртований та ароматизатор "Розове вино" Д 0614 при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:	сік яблучний спиртований 1750 – 2250 сік яблучний зброджений спиртований 2600–34000 сік чорноплідної горобини 1750-2250 цукор 900-1100 ароматизатор "Розове вино" Д 0614 0,5 - 0,7 лимонна кислота 0,5 - 0,7 суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 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, що заявляється, є алкогольний ароматизований напій Литовченка "Золота пектораль" (патент України 27151, бюлетень "Промислова власність, № 1, 2000 р.), яка містить наступні компоненти у співвідношенні, мас. %;

сік земляничний спиртований	10,0-30,0
сік яблучний спиртований	10,0-30,0
водно-спиртової настій коріандра (насіння)	0,5-3,5
водно-спиртової настій трави полинної лимонної	0,2-1,8
водно-спиртової настій трави календули	0,1-0,9
водно-спиртової настій трави тархуна	0,5-2,5
цукровий сироп 65,8 %-ний	10,0-20,0
лимонна кислота	0,05-0,4

спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність купажу 17 об. % 7,0-11,0
вода питна пом'якшена
решта

По зазначеній рецептурі отримують напій з смаком з гіркотою і трав'яним 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 яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини, цукровий сироп, лимонна кислота та ароматизатор забезпечується отримання напою винного з приємним смаком та ароматом, без застосування настоїв складного готування.

Поставлена задача вирішується тим, що напій винний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований, цукровий сироп та лимонну кислоту додатково містить сік яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини спиртований та ароматизатор "Розове вино" Д 0614, при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал :

сік яблучний спиртований	1750-2250
сік яблучний зброджений спиртований	2600-3400

сік чорноплідної горобини	1750-2250
цукор	900-1100
ароматизатор "Розове вино" Д 0614	0,5-0,7
лимонна кислота	0,5-0,7
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об. %	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини спиртований, цукровий сироп, кислота лимонна та ароматизатор "Розове вино" Д 0614, одержуємо напій винний міцністю 25 об. % з приємним присмаком горобини. Напій винний готується в такий спосіб:

У купажний чан послідовно задаються сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини, 1/2 частина води, цукровий сироп, кислота лимонна, спирт етиловий ректифікований із розрахунку на міцність 25 об. %, ароматизатор "Розове вино" Д 0614 та залишок води. Введення інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

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

Приклад конкретного виконання.

Для виготовлення 100,0 дм³ напою винного задають, при ретельному перемішуванні, сік яблуч-

ний спиртований у кількості 20 дм³, сік яблучний зброджений спиртований у кількості 30 дм³, сік чорноплідної горобини у кількості 20 дм³, цукровий сироп 65,8%-ний з розрахунку на 10 кг цукру, кислоту лимонну у кількості 0,006 кг, ароматизатор "Розове вино" Д 0614 у кількості 0,006 кг, спирт етиловий ректифікований та воду пом'якшену з розрахунку на міцність 25 об. %. Після остаточного перемішування та фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності міцність напою винного коректують після чого відправляють на 10-денне відстоювання. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій винний "Розове вино" міцністю 25 об. % з приємним присмаком горобини.

Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі - 9,5.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою винного "Розове вино" у всіх прикладах здійснено вищеведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Результати дегустації були занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2-й, 3-й і 4-й приклади. Приклади 1-й і 5-й є незадовільними, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Напій винний "Розове вино" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілкового підприємства.

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
сік яблучний зброджений спиртований, дм ³	22	26	30	34	38
сік яблучний спиртований, дм ³	15	17,5	20	22,5	25
сік чорноплідної горобини спиртований, дм ³	15	17,5	20	22,5	25
цукор, кг	8	9	10	11	12
ароматизатор "Розове вино" Д 0614	0,004	0,005	0,006	0,007	0,008
кислота лимонна, кг	0,004	0,005	0,006	0,007	0,008
Суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об. %	решта				
висновки	смак розладжений, колір не насичений.	смак зладжений колір і аромат відповідають	смак зладжений колір і аромат відповідають	смак зладжений, колір і аромат відповідають	смак розладжений, нудотний колір пересичений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,0	9,3	9,5	9,4	9,1