



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41801

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ ВИННИЙ "ЯБЛУЧНИЙ"

(21) 2001063906

(22) 08.06.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-СВРОБУД"(57) Напій винний, що містить спирт етиловий рек-
тифікований, воду пом'якшену, сік яблучний спир-
тований, цукровий сироп, кислоту лимонну, який
відрізняється тим, що додатково містить сік яблу-
чний зброджений спиртований і ароматизатор "Ва-ніль", при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000дал:

ароматизатор "Ваніль"	0,09-0,11
сік яблучний спиртований, дм ³	1750-2250
сік яблучний зброджений спиртова- ний, дм ³	4500-5500
цукор	900-1000
лимонна кислота	0,5-0,7

суміш спирту етилового ректифікова-
ного та води пом'якшеної з розрахун-
ку на міцність 25об.%

решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме до виробництва плодово-ягідних вин, до
композиції інгредієнтів для напоїв винних.Найбільш близьким по композиції інгредієнтів
до винаходу, що заявляється, є алкогольний аро-
матизований напій Литовченка "Золота пектораль"
(патент України 27151, бюлетень "Промислова
власність, № 1, 2000 р.), який містить наступні ком-
поненти у співвідношенні, мас.%:

сік суничний спиртований	10,0-30,0
сік яблучний спиртований	10,0-30,0
водно-спиртовий настій корі- андру (на сіння)	0,5-3,5
водно-спиртовий настій тра- ви полинної лимонної	0,2-1,8
водно-спиртовий настій тра- ви календули	0,1-0,9
водно-спиртовий настій тра- ви тархуну	0,5-2,5
цукровий сироп 65,8%-вий	10,0-20,0
лимонна кислота	0,05-0,4
спирт етиловий ректифікова- ний з розрахунку на міцність купажу 17об.%	7,0-11,0
вода питна пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі отримують напій з гір-
куватим смаком і трав'яним ароматом.В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для напою вин-
ного, в якій шляхом підбору співвідношення інгре-дієнтів таких, як сік яблучний спиртований, цукро-
вий сироп, лимонна кислота та додаткового вводу
соку яблучного збродженого спиртованого і аро-
матизатора забезпечується отримання напою винно-
го з оригінальними смаком та ароматом, що підви-
щує його органолептичні показники.Поставлена задача вирішується тим, що напій
винний, що містить спирт етиловий ректифікова-
ний, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований,
цукровий сироп, лимонну кислоту, додатково міс-
тить сік яблучний зброджений спиртований, і аро-
матизатор "Ваніль" Д1818, при наступному співвід-
ношенні інгредієнтів, кг/1000дал:

ароматизатор "Ваніль" Д1818	0,09-0,11
сік яблучний спиртований, дм ³	1750-2250
сік яблучний зброджений спиртований, дм ³	4500-5500
цукор	900-1100
лимонна кислота	0,5-0,7
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25об.%	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному ви-
робі, таких як спирт етиловий ректифікований, во-
да пом'якшена, сік яблучний спиртований, сік яб-
лучний зброджений спиртований, цукровий сироп,
лимонна кислота та ароматизатор "Ваніль" Д1818,

(13) A

(11) 41801

(19) UA

одержуємо напій винний міцністю 25об.% з приємним гармонійним смаком і ароматом яблука.

Напій винний готується в такий спосіб:

У купажний чан послідовно задають сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, 1/2 частину води пом'якшеної, цукровий сироп, лимонну кислоту (водний розчин), спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність 25об.%, залишок води та ароматизатор "Ваніль" Д1818. Введення інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

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

Приклад конкретного виконання.

Для виготовлення 100,0дм³ напою винного задають, при ретельному перемішуванні, сік яблучний спиртований у кількості 20дм³, сік яблучний зброджений спиртований у кількості 50дм³, 1/2 частину води пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп 65,8%-вий з розрахунку на 10кг цукру, кислоту лимонну у кількості 0,006кг (водний розчин), спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність 25об.%, залишок води пом'якшеної та ароматизатор "Ваніль" Д1818.

Після остаточного перемішування та фільтра-

ції проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності, міцність напою винного корегують після чого відправляють його на 10-денне відстоювання. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій винний "ЯБЛУЧНИЙ" міцністю 25об.% з наступними органолептичними показниками.

Колір прозорий, золотисто-жовтий, без осаду.

Смак приємний, гармонійний.

Аромат яблука.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментальне.

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

Результати дегустації 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 "ЯБЛУЧНИЙ" готують виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
ароматизатор "Ваніль", кг	0,0008	0,0009	0,0010	0,0011	0,0012
сік яблучний спиртований, дм ³	15,0	17,5	20,0	22,5	25,0
сік яблучний зброджений спиртований, дм ³	40	45	50	55	60
цукор, кг	8	9	10	11	12
кислота лимонна, кг	0,004	0,005	0,006	0,007	0,008
Суміш спирту етило- вого ректифікованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об. %	решта				
Висновки	смак розлад- жений, колір не насичений.	смак зладжений колір відповідає, аромат відчутний	смак зладжений колір і аромат відповіда- ють	смак зладжений, колір і аромат відповіда- ють	смак розладже- ний, нудотний колір пересиче- ний
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,2	9,5	9,6	9,6	9,2