



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41808

(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 "СВЯТКОВИЙ"

1	2
(21) 2001064385	сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup> 1380-1430
(22) 22.06.2001	сік яблучний зброджений спирто- ваний, дм <sup>3</sup> 6500-7165
(24) 17.09.2001	сік вишневий спиртований, дм <sup>3</sup> 900-955
(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.	цукор, кг 475-520
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА- ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-СВРОБУД"	кислота лимонна, кг 4,0-6,0
(57) Напій винний, що містить спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки, воду пом'якшену, сік вишневий спиртований, цукровий сироп, кислоту лимонну, який <b>відрізняється</b> тим, що додатково містить сік яблучний спиртований та сік яблучний зброджений спиртований, при наступному співвід- ношенні інгредієнтів, на 1000дал:	спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 17об.%, дм <sup>3</sup> решта

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

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

вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	3000,0
настій мигдалю 1 та 2 зливу, дм <sup>3</sup>	80,0
ванілін 1:10, дм <sup>3</sup>	1,0
цукровий сироп 73,2%-ний, дм <sup>3</sup>	5310,0
лимонна кислота, кг	4,0
спирт етиловий ректифікова- ний вищої очистки та вода, дм <sup>3</sup>	з розраху- нку на міц- ність купа- жу 20об.%

По зазначеній рецептурі отримують напій з  
приємним смаком і мигдалевим 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, сік яб-  
лучний зброджений спиртований, сік вишневий  
спиртований, цукровий сироп, та кислота лимонна  
забезпечується отримання напою винного з оригі-  
нальними смаком та ароматом, що підвищує його

органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій  
винний, який містить спирт етиловий ректифікова-  
ний вищої очистки, воду пом'якшену, сік вишневий  
спиртований, цукровий сироп, кислоту лимонну,  
додатково містить сік яблучний спиртований та сік  
яблучний зброджений спиртований при наступно-  
му співвідношенні інгредієнтів на 1000дал :

сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup>	1380 - 1430
сік яблучний зброджений спиртований, дм <sup>3</sup>	6500 - 7165
сік вишневий спиртова- ний, дм <sup>3</sup>	900 - 955
цукор, кг	475 - 520
кислота лимонна, кг	4,0 - 6,0
спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки і вода пом'якшена з розра- хунку на міцність 17 об %, дм <sup>3</sup>	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному ви-  
робі, таких як спирт етиловий ректифікований, ви-  
щої очистки вода пом'якшена, сік яблучний спирто-  
ваний, сік яблучний зброджений спиртований, сік  
вишневий спиртований, цукровий сироп та кислота  
лимонна одержуємо напій винний міцністю 17об.%  
з приємним гармонійним смаком і ароматом яблу-  
ка.

(13) A  
41808  
(11)  
UA  
(19)

Напій винний готується в такий спосіб:

У купажний чан послідовно задаються сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, сік вишневий спиртований, 1/2 частина води, цукровий сироп, кислота лимонна (водний розчин), спирт етиловий ректифікований вищої очистки, з розрахунку на міцність 17об.%, та залишок води. 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 100,0дм<sup>3</sup> напою винного задають, при ретельному перемішуванні сік яблучний спиртований у кількості 14дм<sup>3</sup>, сік яблучний зброджений спиртований у кількості 70дм<sup>3</sup>, сік вишневий спиртований у кількості 9,5дм<sup>3</sup>, 1/2 частину води пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп 65,8% з розрахунку на 5кг цукру, кислоту лимонну (водний розчин) у кількості 0,05кг, спирт етиловий ректифікований вищої очистки з розрахунку на міцність 17об.%, та залишок води пом'якшеної.

Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності міцність напою вин-

ного корегують та відправляють на 10-денне відстоювання. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій винний "Святковий" міцністю 17об.% з наступними органолептичними показниками.

Колір	золотисто-жовтий без осаду
Смак	приємний гармонійний
Аромат	яблука
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,6

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою винного "Святковий" 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-й, 3-й і 4-й приклади. Приклади 1-й і 5-й є незадовільними, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Напій винний "Святковий" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікero-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 1000 дал	1	2	3	4	5
сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup>	1350	1380	1400	1430	1450
сік яблучний зброджено-спиртований, дм <sup>3</sup>	6000	6500	7000	7165	7200
сік вишневий спиртований, дм <sup>3</sup>	880	900	930	955	975
цукор, кг	450	475	500	520	550
кислота лимонна, кг	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 17 об %, дм <sup>3</sup>	решта				
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