



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41847

(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 "ЛІСОВА ПОЛЯНА"

1	2
(21) 2001053638	робини спиртований при наступному
(22) 29.05.2001	співвідношенні інгредієнтів кг/1000 дал:
(24) 17.09.2001	сік яблучний спиртований 2250 - 2750
(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.	сік яблучний зброджений
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ	спиртований 2250 - 2750
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"	сік чорноплідної горобини 1750-2250
(57) Напій винний, що містить спирт етиловий рек-	цукор 1400 - 1600
тифікований, воду пом'якшену, сік яблучний спир-	лимонна кислота 0,5 - 0,7
тований, цукровий сироп, кислоту лимонну, який	суміш спирту етилового
відрізняється тим, що додатково містить сік яблу-	ректифікованого та води
чний зброджений спиртований, сік чорноплідної го-	пом'якшеної з розрахунку на
	міцність 25об % решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме до виробництва плодово-ягідних вин, до
композицій інгредієнтів для напоїв винних. Най-
більш близькою по композиції інгредієнтів до вина-
ходу, що заявляється, є алкогольний ароматизова-
ний напій Литовченка "Золота пектораль" (патент
України 27151, бюлетень "Промислова власність,
№ 1, 2000 р.), яка містить наступні компоненти у
співвідношенні, мас. %:

сік суничний	
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	7,0-11,0

міцністьсть купажу
17 об. %
вода питна пом'якшена решта
По зазначеній рецептурі отримують напій з
смаком з гіркотою 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, сік яб-
лучний зброджений спиртований та сік чорноплід-
ної горобини забезпечується отримання напою
винного з приємним смаком та ароматом, без зас-
тосування ароматизаторів – настоїв складного го-
тування.

Поставлена задача вирішується тим, що напій
винний, що містить спирт етиловий ректифікова-
ний, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований,
цукровий сироп та лимонну кислоту додатково міс-
тить сік яблучний зброджений спиртований та сік
чорноплідної горобини спиртований, при наступно-
му співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

сік яблучний	
спиртований	2250 - 2750
сік яблучний	
зброджений	
спиртований	2250 - 2750
сік чорноплідної	
горобини	1750 - 2250

(13) A

(11) 41847

(19) UA

цукор 1400 - 1600
 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 одержуємо напій винний міцністю 25 об. % з приємним присмаком горобини. Напій винний готується в такий спосіб:

У купаажний чан послідовно задаються сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини, $\frac{1}{2}$ частина води, цукровий сироп, кислота лимонна, спирт етиловий ректифікований із розрахунку на міцність 25 об. % та залишок води. Введення інгредієнтів купаажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

Після повного готування купаажу, 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 яблучний спиртований у кількості 25 дм³, сік яблучний

зброджений спиртований у кількості 25 дм³, сік чорноплідної горобини у кількості 20 дм³, цукровий сироп 65,8%-ний з розрахунку на 15 кг цукру, кислоту лимонну 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 "ЛІСОВА ПОЛЯНА" 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 "ЛІСОВА ПОЛЯНА" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним 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 "ЛІСОВА ПОЛЯНА" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
сік яблучний зброджений спиртований, дм ³	20	22,5	25	27,5	73,0
сік яблучний спиртований, дм ³	20	22,5	25	27,5	17,0
сік чорноплідної горобини спиртований	15	17,5	20	22,5	10,2
цукор, кг	13	14	15	16	17
кислота лимонна, кг	0,004	0,005	0,006	0,007	0,008
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної	Із розрахунку 25 об. %				
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