



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41848

(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 "ВИШНЕВИЙ"

1

2

(21) 2001053639

(22) 29.05.2001

(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, цукровий сироп лимон-  
ну кислоту та ароматизатор, який **відрізняється**  
тим, що додатково містить сік яблучний спирто-  
ваний, сік яблучний зброджено-спиртований, а в  
якості ароматизатора містить ароматизатор "Виш-ня" С 8811 при наступному співвідношенні інгреді-  
єнтів, кг/1000 дал:

сік яблучний спиртований	1800–2200
сік яблучний зброджено-спир- тований	4500–5500
ароматизатор "Вишня"	1,2 - 1,4
цукор	900-1100
лимонна кислота	0,6-0,8
суміш спирту етилового ректи- фікованого та води пом'якше- ної з розрахунку на міцність 25 об. %	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 наливка "Садок  
вишневий" (патент України 24625 А, бюлетень  
"Промислова власність" № 5, 1998 р.), який міс-  
тить наступні компоненти, об. %:

вишневий спиртований сік	28,0-32,0
цукровий сироп 65,8 %-ний	25,0-30,58
ароматизатор "Амаретто" Д 1659 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0,0008-0,0012
лимонна кислота	0,08-0,12
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	0,008-0,012
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 18 об. %	решта

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 цукровий сироп, лимонна кислота,  
ароматизатор, та додаткового вводу соку яблучно-

го спиртованого, соку яблучного збродженого спи-  
ртованого забезпечується отримання напою вин-  
ного з оригінальним смаком і приємним ароматом,  
що підвищує його органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій  
винний, що містить спирт етиловий ректифікова-  
ний, воду пом'якшену, цукровий сироп, лимонну  
кислоту та ароматизатор, додатково містить сік яб-  
лучний спиртований, сік яблучний зброджений  
спиртований а в якості ароматизатора містить аро-  
матизатор "Вишня" С 8811 при наступному співвід-  
ношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

сік яблучний спиртований	1800-2200
сік яблучний зброджений спиртований	4500-5500
ароматизатор "Вишня" С 8811	1,2-1,4
цукор	900-1100
лимонна кислота	0,6-0,8
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об. %	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному ви-  
робі, таких як спирт етиловий ректифікований, во-  
да пом'якшена, сік яблучний зброджений спирто-  
ваний, сік яблучний спиртований, цукровий сироп,

(13) A

(11) 41848

(19) UA

кислота лимонна та ароматизатор "Вишня" С 8811, одержуємо напій винний міцністю 25 об. % з приємним смаком та вишневим ароматом.

Напій винний готується в такий спосіб: у купа-жний чан послідовно задаються сік яблучний збро-джений спиртований, сік яблучний спиртований, 1/2 частину води, цукровий сироп, кислота лимон-на, ароматизатор "Вишня" С 8811, спирт із розра-хунку на міцність 25 об. % та залишок води. Вве-дення інгредієнтів купажу здійснюється при рете-льному безперервному перемішуванні.

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

Приклад конкретного виконання.

Для виготовлення 100,0 дм<sup>3</sup> напою винного за-дають, при ретельному перемішуванні, сік яблуч-ний зброджений спиртований у кількості, 50 дм<sup>3</sup>, сік яблучний спиртований у кількості 20 дм<sup>3</sup>, 1/2 частину води пом'якшеної від загальної розрахова-ної кількості, цукровий сироп 65,8 %-ний з розраху-нку на 10 кг сахару, кислоту лимонну у кількості 0,007 кг, суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об. %, ароматизатор "Вишня" С8811 у кількості

0,013 кг, та залишок води пом'якшеної. Після оста-точного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності міцність напою винного коректу-ють після чого відправляють на 10-денне відстою-вання. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій вин-ний "Вишневий" міцністю 25 об. % з приємним при-смаком яблука і вишневим ароматом.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою винного "Вишневий" у всіх прикладах здійснено вищенаве-деним способом з використанням інгредієнтів у кі-лькості, наведених в таблиці.

Результати дегустації були занесені в табли-цю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2-й, 3-й і 4-й приклади. Приклади 1-й і 5-й є неза-довільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Напій винний "Вишневий" готується виробни-чим способом на основі стандартного обладнання лікero-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100 дм <sup>3</sup>	1	2	3	4	5
сік яблучний зброджено-спиртований, дм <sup>3</sup>	40	45	50	55	60
сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup>	16	18	20	22	24
ароматизатор "Вишня", кг	0,011	0,012	0,013	0,014	0,015
цукор, кг	8	9	10	11	12
кислота лимонна, кг	0,005	0,006	0,007	0,008	0,009
суміш спирту етило-вого ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку 25 об. %	решта				
висновки	смак розлад-жений, колір не насичений.	смак зладжений колір і аромат відповіда-ють	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	9,0	9,3	9,5	9,4	9,1