



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41849

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ ВИННИЙ "КІРОВОГРАДСЬКИЙ"

1

2

(21) 2001053641

(22) 29.05.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Напій винний, що містить спирт етиловий рек-
тифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, ки-
слоту лимонну та сік яблучний спиртований, який
відрізняється тим, що додатково містить сік яблу-
чний зброджений спиртований і вино "Портвейн бі-лий" при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

вино "Портвейн білий"	350—450
сік яблучний спиртований	2700—3300
сік яблучний зброджений спир- тований	3500—4500
цукор	900-1100
кислота лимонна	0,5-0,7
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 алкогольний аро-
матизований напій Литовченка "Діамант України"
(патент України 27150, бюлетень "Промислова
власність, № 1, 2000 р.), яка містить наступні ком-
поненти у співвідношенні, мас. %:

сік яблучний спиртований	15,0-30,0
сік суничний спиртований	20,0-30,0
водно-спиртовий настій лимо- на	0,5-1,5
водно-спиртовий настій кави	0,5-3,0
цукровий сироп 65,8 %-ний	14,0-26,0
лимонна кислота	0,1-0,3
спирт етиловий ректифікова- ний або спирт етиловий рек- тифікований виноградний до міцності купажу 16 об. %	5,0-9,0
вода пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі отримують напій з
приємним смаком і фруктово-ягідним 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, кислота лимонна
та додаткового вводу соку яблучного збродженого

спиртованого і вина "Портвейн білий" забезпечує-
ться отримання напою винного з присмаком яблу-
ка та оригінальним ароматом, що підвищує його
органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій
винний, що містить спирт етиловий ректифікова-
ний, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований,
цукровий сироп, кислоту лимонну, додатково міс-
тить сік яблучний зброджений спиртований і вино
"Портвейн білий" при наступному співвідношенні
інгредієнтів, кг/1000 дал:

вино "Портвейн білий"	350-450
сік яблучний спиртований	2700-3300
сік яблучний зброджений спи- ртований	3500-4500
цукор	900-1100
кислота лимонна	0,5-0,7
суміш спирту етилового ректи- фікованого та води пом'якше- ної 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 спиртований, сік яб-
лучний зброджений спиртований, цукровий сироп,
кислота лимонна та вино "Портвейн білий" одер-
жуємо напій винний міцністю 25 об. % з приємним

(13) A

(11) 41849

(19) UA

гармонійним смаком і ароматом яблука.

Напій винний готується в такий спосіб: у купажний чан послідовно задаються сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, 1/2 частина води, цукровий сироп, кислота лимонна (водний розчин), спирт із розрахунку на міцність 25 об. %, залишок води та вино. Введення інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному безперервному перемішуванні.

Після повного готування купажу, останній перемішують протягом 15-20 хв. 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 30 дм³, сік яблучний зброджений спиртований у кількості 40 дм³, 1/2 частину води від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп 65,8 %-ний з розрахунку на 10 кг цукру, кислоту лимонну у кількості 0,006 кг, вино "Портвейн білий" у кількості 48 кг, спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність 25 об. %, та залишок води пом'якшеної. Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхі-

дності міцність напою винного корегують після чого відправляють на 10-денне відстоювання. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

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

Колір прозорий золотисто-жовтий без осаду.

Смак присмний гармонійний.

Аромат яблука.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою винного "Кіровоградський" 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 "Кіровоградський" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
вино "Портвейн білий", дм ³	3,0	3,5	4,08	4,5	5,0
сік яблучний спиртований, дм ³	24	27	30	33	36
сік яблучний зброджений спиртований, дм ³	30	35	40	45	50
цукор, кг	8	9	10	11	12
кислота лимонна, кг	0,004	0,005	0,006	0,007	0,008
суміш спирту етило- вого ректифіковано- го та води пом'як- шеної з розрахунку на міцність 25 об. %, дм ³	решта				
висновки	смак розлад- жений, колір не насичений.	смак зладжений колір відповідає, аромат відчутний	смак зладжений колір аромат відповіда- ють	смак зладжений, колір 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