



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41851

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальністю  
власника  
патенту

## (54) НАПІЙ ВИННИЙ "ЧОРНА ПЕРЛИНА"

1	2
(21) 2001063729 (22) 01.06.2001 (24) 17.09.2001 (46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р. (73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-СВРОБУД" (57) Напій винний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, сік вишневий спиртований, цукровий сироп, лимонну кислоту, ароматизатори, який <b>відрізняється</b> тим, що додатково містить сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, колер, а які ароматизатори містить ароматизатор "Кофе" та ароматиза-	тор "Ром" при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000дал: сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup> 1800 - 2200 сік яблучний зброджений спиртований, дм <sup>3</sup> 3800 - 4200 сік вишневий спиртований, дм <sup>3</sup> 1800 - 2200 колер 15 - 25 ароматизатор "Кофе" 2,0 - 4,0 ароматизатор "Ром" 0,2 - 0,4 цукор 1450 - 1550 лимонна кислота 0,55 - 0,65 суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 28об.%. решта

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

Найбільш близькою по композиції інгредієнтів до винаходу, що заявляється, є лікер "Вишневий нектар" (патент України 24834 А, бюлетень "Промислова власність", № 6, 1998 р.), який містить наступні компоненти, мас. %:

вишневий спиртований сік	8-12
ароматизатор "Вишня" С-8811 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0,12-0,18
ароматизатор "Шоколад" Д-1360 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0,10-0,15
цукровий сироп 65,8%-ний	32,0-37,0
лимонна кислота	0,08-0,12
спирт етиловий ректифікований вищої очистки	23,0-28,92
вода питна пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі отримують напій з приємним смаком і присмаком шоколаду та вишневим ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для напою винного, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів таких, як сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, сік вишневий спиртований, колер, ароматизатори, цукровий сироп і лимонна кислота забезпечується отримання напою винного з оригінальним смаком та ароматом, що підвищує його органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій винний, який містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, сік вишневий спиртований, цукровий сироп, лимонну кислоту, ароматизатори, додатково містить сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, колер, а в якості ароматизаторів містить ароматизатор "Кофе" та ароматизатор "Ром" при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000дал:

сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup>	1800 - 2200
сік яблучний зброджений спиртований, дм <sup>3</sup>	3800 - 4200
сік вишневий спиртований, дм <sup>3</sup>	1800 - 2200
сік яблучний зброджений спиртований, дм <sup>3</sup>	3800 - 4200
колер	15 - 25
ароматизатор "Кофе"	2,0 - 4,0

(13) A

(11) 41851

(19) UA

ароматизатор "Ром"	0,2 - 0,4
цукор	1450 - 1550
лимонна кислота	0,55 - 0,65

Суміш спирту етилового  
ректифікованого та води  
пом'якшеної з розрахунку  
міцність 28об. %

решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, сік вишневий спиртований, сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, цукровий сироп, колер, кислота лимонна та ароматизатори "Кофе" і "Ром" одержуємо напій, винний міцністю 28об. % з приємним ромовим присмаком та ароматом кофе.

Напій винний готується в такий спосіб:

У купажний чан - емальовану ємність послідовно задаються сік яблучний спиртований, сік вишневий спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, 1/2 частина води, цукровий сироп, колер, кислота лимонна, спирт із розрахунку на міцність 28об. %, залишок води та ароматизатори. Введення інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

Після повного готування купажу, останній перемішують протягом 15-20 хвилин для остаточного з'єднання всіх інгредієнтів, фільтрують на фільтр-пресі і відстоюють.

Приклад конкретного виконання.

Для виготовлення 100,0дм<sup>3</sup> напою винного задають, при ретельному перемішуванні, сік яблуч-

ний спиртований у кількості 20дм<sup>3</sup>, сік вишневий спиртований у кількості 20дм<sup>3</sup>, сік яблучний зброджений спиртований у кількості 40дм<sup>3</sup>, 1/2 частину води, цукровий сироп 65,8%-ний з розрахунку на 15кг цукру, колер у кількості 0,2кг, кислоту лимонну у кількості 0,006кг, ароматизатор "Кофе" у кількості 0,03кг, ароматизатор "Ром" у кількості 0,003кг, спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність 28об. %, залишок води пом'якшеної. Після остаточного перемішування та фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності міцність напою винного коректують та відправляють на відстоювання на протязі 10 днів. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій винний "Чорна перлина" міцністю 28об. % з приємним ромовим присмаком та ароматом кофе.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою винного "Чорна перлина" 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, 3 і 4 приклади. Приклад 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

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

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100 дм <sup>3</sup>	1	2	3	4	5
ароматизатор "Кофе", кг	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
ароматизатор "Ром"	0,001	0,002	0,003	0,004	0,005
сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup>	16,0	18,0	20,0	22,0	24,0
сік яблучний зброджений спиртований, дм <sup>3</sup>	36,0	38,0	40,0	42,0	46,0
сік вишневий спиртований	16,0	18,0	20,0	22,0	24,0
колер	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3
цукор, кг	14,0	14,5	15,0	15,5	16,0
кислота лимонна, кг	0,005	0,0055	0,006	0,0065	0,007
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної, дм <sup>3</sup>	Із розрахунку 28 об. %				
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