



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41854

(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 "ЯБЛУНЕВИЙ МІЦНИЙ"

(21) 2001063790

(22) 05.06.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Напій винний, що містить спирт етиловий
ректифікований, воду пом'якшену, сік яблучний
спиртований, цукровий сироп, який відрізняється
тим, що додатково містить сік яблучний
зброджений спиртований, а як сік яблучний
спиртований містить сік яблучнийсвіжоспиртований, при наступному співвідношенні
інгредієнтів, кг/1000 дал:сік яблучний свіжоспиртований, 1600-2400
дм³сік яблучний зброджений 6100-7100
спиртований, дм³

цукор 500-700

суміш спирту етилового
ректифікованого та води
пом'якшеної з розрахунку на
міцність 17 об % 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-спиртовий настій коріан-
дра (насіння) 0,5-3,5водно-спиртовий настій трави
полинної лимонної 0,2-1,8водно-спиртовий настій трави
календули 0,1-0,9водно-спиртовий настій трави
тархуну 0,5-2,5

цукровий сироп 65,8%вий 10,0-20,0

лимонна кислота 0,05-0,4

спирт етиловий ректифікова-
ний з розрахунку на міцність ку-
пажу 17 об. % 7,0-11,0

вода питна пом'якшена решта

По зазначеній рецептурі отримують напій з гір-
куватим смаком і трав'яним ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для напою вин-
ного, в якій шляхом підбору співвідношення таких
інгредієнтів, як сік яблучний свіжоспиртований, сік
яблучний зброджений спиртований, та цукровий
сироп, забезпечується отримання напою винного з
оригінальним смаком і ароматом, що підвищує йо-
го органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій
винний, що містить спирт етиловий ректифікова-
ний, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований,
цукровий сироп, додатково містить сік яблучний
зброджений спиртований, а в якості соку яблучного
спиртованого містить сік яблучний свіжоспиртова-
ний, при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

сік яблучний свіжоспиртований, 1600-2400
дм³сік яблучний зброджений спир-
тований, дм³ 6100-7100

цукор, кг 500-700

суміш спирту етилового ректи-
фікованого та води пом'якше-
ної з розрахунку на міцність
17 об. % решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному ви-
робі, таких як спирт етиловий ректифікований, во-
да пом'якшена, сік яблучний свіжоспиртований, сік

(13) A

(11) 41854

(19) UA

яблучний зброджений спиртований, та цукровий сироп, одержуємо напій винний міцністю 17 об. % з приємними гармонійними смаком і ароматом.

Напій винний готується в такий спосіб:

У купажний чан послідовно задають сік яблучний свіжоспиртований, сік яблучний зброджений спиртований, 1/2 частину води, цукровий сироп, спирт з розрахунку на міцність 17 об. % та залишок води. Введення інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному 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 свіжоспиртований у кількості 20 дм³, сік яблучний зброджений спиртований у кількості 70 дм³, 1/2 частину води пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп 65,8% з розрахунку на 6 кг цукру, спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність 17 об. % та залишок води.

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

ного корегують після чого відправляють його на 10 денне відстоювання. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

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

Колір прозорий 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 "ЯБЛУНЕВИЙ МІЦНИЙ" 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 3-й, 4-й і 5-й приклади. Приклади 1-й і 2-й є незадовільними, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

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

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100дм ³	1	2	3	4	5
сік яблучний спиртований, дм ³	10	13	16	20	24
сік яблучний зброджений спиртований, дм ³	51	56	61	66	71
цукор, кг	4,0	4,5	5,0	6,0	7,0
Суміш спирту етилового ректифікованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 17 об. %	решта				
Висновки	смак розладжений, колір не насичений	смак розладжений, колір не насичений	смак зладжений колір і аромат відповідають	смак зладжений, колір і аромат відповідають	смак зладжений колір і аромат відповідають
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,2	9,3	9,6	9,6	9,5