



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51603

(13) A

(51) 6 C12G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ МЕДОВИЙ "МЕДОВУХА", "МЕДОВУХА З ХРІНОМ", "МЕДОВУХА АНІСОВА", "МЕДОВУХА ЯБЛУНЕВА"

1	2
(21) 2002097680 (22) 26 09 2002 (24) 15 11 2002 (46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р. (72) Жихарев Юрій Валентинович, Карапуз Володимир Микитович, Михайлюк Галина Станіславівна (73) Жихарев Юрій Валентинович (57) 1 Напій медовий містить воду питну, мед, цукор, кислоту лимонну, корицю, гвоздику, хміль та виноматеріали, який відрізняється тим, що додатково містить спирт етиловий, смакову добавку, дріжджі пивні при наступних співвідношеннях інгредієнтів, кг на 1000 дал напою мед натуральний 1000-1700, цукор 100-200, гвоздика 5-10, хміль 10-20, лимонна кислота 15-30, виноматеріали, дал на 1000 дал напою 200-700, дріжджі пивні, в процентах до об'єму напою 3-5,	смакова добавка, в процентах до об'єму напою 0,5-15, гвоздика, в процентах до об'єму напою 5-10, спирт етиловий, дал на 1000 дал напою 350-370, вода питна решта 2 Напій по п. 1, який відрізняється тим, що як смакову добавку використовують, в процентах до об'єму напою, мускатний горіх 0,5-3% 3 Напій по п. 1, який відрізняється тим, що як смакову добавку використовують, в процентах до об'єму напою, мускатний горіх 0,5-1% та хрін 0,5-1% 4 Напій по п. 1, який відрізняється тим, що як смакову добавку використовують, в процентах до об'єму напою мускатний горіх 0,5-1% та аніс 0,5-1% 5 Напій по п. 1, який відрізняється тим, що як смакову добавку використовують, в процентах до об'єму напою мускатний горіх 0,5-1% та концентрований яблучний сік 5,0-14%

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі та призначено для приготування медових алкогольних напоїв. Відомий алкогольний напій, найбільш близький до запропонованого, містить мед, цукор, кислоту лимонну, корицю, гвоздику, хміль, дріжджі пивні та виноматеріали (1).

Недоліком цього напою є те, що він має обмежену органолептичну властивість.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення медового напою шляхом зміни набору інгредієнтів, які використовуються при його виробленні тим самим підвищити органолептичні властивості напою.

Поставлене завдання вирішується тим, медовий напій містить воду питну, мед, цукор, кислоту лимонну, корицю, гвоздику, хміль, дріжджі пивні та виноматеріали, відповідно до винаходу, додатково

має спирт етиловий, смакову добавку, дріжджі пивні при наступних співвідношеннях інгредієнтів, в кг на 1000 дал напою, мед натуральний – 1000 - 1700, цукор – 100 - 200, гвоздика – 5 - 10, хміль – 10 - 20, лимонна кислота – 15 - 30, в дал на 1000 дал напою виноматеріали – 200-700, в процентах до об'єму напою дріжджі пивні – 3 - 5%, смакова добавка 0,5 - 15%, гвоздика – 5 - 10, дал на 1000 дал напою спирт етиловий – 350 - 370, вода питна – решта, а як смакову добавку використовують, в процентах до об'єму напою, мускатний горіх 0,5 - 3%, або мускатний горіх 0,5 - 1% та хрін 0,5 - 1%, або мускатний горіх 0,5 - 1% та аніс 0,5 - 1%, або мускатний горіх 0,5 - 1% та концентрований яблучний сік 5,0 - 14%.

Додавання до набору інгредієнтів напою мускатного горіха, дріжджів та спирту надає йому яскравих органолептичних властивостей із достатньо

(13) A

(11) 51603

(19) UA

гармонійним, з медовими тонами та легкою пркотою смаком

Медовий напій "Медовуха", "Медовуха з хрином", "Медовуха анісова", "Медовуха яблунева" здійснюється купажним способом

Для приготування 1000 дал напою готується 600 дал медового сусла масовою концентрацією інвертного цукру у суслі 10 - 12г/100см³

Спочатку у середній пробі меду визначається масова частка редукуючих цукрів та цукрози (у перерахунку на безводну речовину) Внаслідок великого колювання загального цукру у меді, необхідно визначати його в кожній партії з подальшим обчисленням необхідної кількості меду для виробництва 1000 дал напою

Для цього у мед добавляється питна вода при температурі 30 - 40°C, суміш доводиться до кипіння і кип'ятиться при перемішуванні 6 - 7 хвилин При цьому об'язково знімається піна

Потім у кипляче сусло вводяться ароматичні добавки мускатний горіх, гвоздика, хміль, у кількості на повний об'єм купажу, та продовжується кип'ятіння ще 6 - 7 хвилин

Відповідні до виду напою смакові та ароматичні добавки занурюються у кипляче сусло в мішечках з тканини, кожний інгредієнт окремо

Після закінчення зазначеного терміну нагрівання припиняється, сусло охолоджується до температури плюс 20 - 22°C, перекачується насосом у бродильний резервуар, куди додається 20кг лимонної кислоти, суміш сульфитується з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 60мг/дм³, ретельно перемішується, потім до неї додається розводка чистої культури пивних дріжджів у стадії бурхливого бродіння в кількості не менше 3%

В холодний період року, коли бродіння стримується, задається до 5% дріжджової розводки

При затримці бродіння в сусло додається хлопистий амоній (3г на 1 дал медового сусла)

Медове сусло зброджується при температурі

від плюс 21°C до плюс 25°C до об'ємної частки етилового спирту не менше 3% з обов'язковим контролем зміни концентрації летких кислот

Далі процес зброджування припиняється введенням спирту-ректифікату, меду, виноматеріалу столового сухого та цукру у кількостях, які забезпечують одержання кондиційного напою

Цукор додається до напою у вигляді цукрового сиропу, який готується згідно з "Технологической инструкцией по приготовлению и розливу коньяков", затвердженою МХП СРСР 01 03 78

При розрахунку об'єму спирту, необхідного для забезпечення кондиції напою, враховуються втрати спирту при проведенні наступних технологічних операцій та фасуванні

Витрати меду натурального на виробництво 1000 дал напою медового "Медовуха" складає від 1000 до 1700кг

Напій після зупинки бродіння відстоюється протягом 5 - 7 діб при температурі від плюс 12°C до плюс 16°C та відокремлюється від дріжджового осаду декантацією

З метою поліпшення органолептичних показників та подальшого освітлення напій вигримується при температурі не вище плюс 15°C протягом не менше 6 діб Після цього напій знову знімається з осаду дріжджів, при необхідності, здійснюється коректування фізико-хімічних показників та обробка згідно з "Технологической инструкцией по обработке сусел и вин бентони" затвердженою МХП СРСР 27 12 68

Оброблений та відфільтрований напій витримується 10 діб при температурі 10°C - 18°C в наповнених до краю ємностях після чого (при необхідності) фільтрується до прозорості, а потім подається на фасування або відвантажується на відповідні підприємства

Фасування напою виконується не раніше, ніж після 10-добового відпочинку

Джерело використано інформації

1 Патент України №30698, 15 12 2000, бюл №7

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 - 20 - 90

ТОВ "Міжнародний науковий комітет"

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 - 32 - 71