



УКРАЇНА

(19) UA (11) 58974 (13) A

(51) 7 C12G1/00, C12H1/02

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

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ КАВУНОВОГО СОКУ

1

2

(21) 2002129593

(22) 02.12.2002

(24) 15.08.2003

(46) 15.08.2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Печерський Леонід Мойсейович, Свирідов Володимир Степанович

(73) Печерський Леонід Мойсейович, Свирідов Володимир Степанович

(57) 1 Спосіб виробництва алкогольних напоїв шляхом одержання сусла, зброджування його, перепивання, витримування, купажування, стабілізації його шляхом введення розчинного полівинілпіролідону з молекулярною вагою від 10 до 300 тис. у дозах від 0,03 до 0,5 г/л, фільтрації і розливу, який відрізняється тим, що в отримане сусло додають до 90 % кавунового соку

2 Спосіб по п. 1, який відрізняється тим, що для одержання вина в сусло з винограду додають кавуновий сік

3 Спосіб по пп. 1, 2, який відрізняється тим, що при виробництві коньяку з отриманого кавуново-виноградного виноматеріалу одержують коньячний спирт, який витримують у дубових бочках або в емальованих металевих ємностях, заповнених дубовими клепками, і купають чистим кавуновим соком до 40% об.

4 Спосіб по пп. 1-3, який відрізняється тим, що при виробництві коньячного напою 10-20% виноградної мезги з дріжджовим осадом заправляють 80-90% кавуновим соком, зброджують, методом перегону одержують спирт і розводять його кавуновим соком до 40% об.

5 Спосіб по пп. 1-4, який відрізняється тим, що спирт, отриманий з виноградної мезги і дріжджового осаду, запитого кавуновим соком, розбавляють водою до 40% об.

Винахід відноситься до виноробної галузі, харчової промисловості зокрема, до способів виробництва алкогольних напоїв з кавунового соку.

Є багато винаходів по засобам виготовлення різних алкогольних напоїв. А с. СРСР №240649 передбачає готування вина шляхом дроблення винограду, витягу сусла, відстою його і зброджування. Сутність пропонованого засобу полягає в тому, що в момент одержання сусла вводять ферментний препарат, отриманий з цитопетичної культури гриба, який сприяє збільшенню виходу виноматеріалу з винограду.

А с. СРСР №402542 Готування вин передбачає дроблення винограду, одержання і зброджування сусла. Отриманий виноматеріал оклеюють бетоном, витримують і обробляють на основі N-вінілпіролідону (ПВП) у дозах 0,03-0,08 г/л перемішують, відстоюють і після обробки вино розливають. Коньяк виготовляють так: виноматеріал знімають з опадів, переганяють, одержують спирт, витримують, купають із введенням ПВП і гідрогелю полікремніної кислоти на воді, або спиртових водах, відстоюють, фільтрують і розливають.

Недоліком перерахованих вище способів одержання алкогольних напоїв - ці технології виключають застосування кавунового соку.

Метою винаходу є здешевлення продуктів виноматеріалу та алкогольних напоїв і розширення сировинної бази.

Зазначена мета досягається тим, що в способі виробництва алкогольних напоїв застосовується кавуновий сік.

Приклад №1 Роздавляють виноград одночасно з відділенням гребенів і виділенням сусла самопливу. З роздавленої м'якоті - мезги відпресовують сік першого тиску і додають його в сусла-самопливу. В отримане сусло додають кавуновий сік у співвідношенні 1:3 (1 частина сусла і 3 частини кавунового соку). Цю суміш прохолоджують до 1-12°C і витримують приблизно 24-34 години. Це необхідно для відділення зважених часток. Щоб не відбулося окислювання і зброджування в цю суміш вводять до 100 мг/л диоксиду сірки. Освітлення кавуново-виноградної суміші - сусла, роблять традиційними методами - це додавання бетоніту - алюмінієво-сілікатної глини.

Бродіння виноградно-кавунового сусла

(13) A

(11) 58974

(19) UA

відбувається під впливом чистих культур - дріжджів при температурі 18-20 °С в плинні 35-45 днів

Після закінчення бродіння, проводять перше переливання - зняття вина з дріжджового осаду

Перші два переливання, роблять відкритим способом - у присутності кисню повітря, для активізації окисних процесів, що сприяє видаленню з вина вуглекислоти і завершенню процесу бродіння. Наступні переливання здійснюють закритим способом, щоб виключити надлишкове збагачення вина киснем і тим самим не погіршити його якості

Протягом першого року проводять чотири переливання. З метою звільнення вина від механічних суспензій проводять фільтрацію через фільтри з різними фільтруючими матеріалами, застосовуваними в цій галузі

Приклад №2. Спосіб одержання коньяку з застосуванням кавунового соку

необхідно зробити роздавлювання винограду та одержання суслу-самопливу із соком отриманим з мезги від першого тиску

Отримане сусло розбавляють з кавуновим соком 1:3 (1 частина виноградного суслу і 3 частини кавунового соку). Отриману суміш зброджують, відокремлюють від осаду. Отриманий виноматеріал переганяють у два прийоми. У перший прийом одержуємо спирт-сирець 25-35%об. З отриманого відгону методом фракційної перегонки виділяємо головну, середню і хвостову фракції. Коньячним спиртом є середня фракція міцністю 60-70%об. На її частку приходить 80-90% без-

водного спирту. Головна фракція має міцність 85%об, а хвостова 15-20%про

Свіжовідігнаний коньячний спирт піддають витримці в дубових бочках або емальованих металевих ємностях заповнених дубовими клепками

Після витримки роблять купаж витриманого коньячного спирту з добре очищеним кавуновим соком

Отриманий купаж оклеюємо жепатином, риб'ячим клеєм або обробляємо бетоном, після чого фільтруємо і залишаємо відпочивати, знову фільтруємо і розливаємо. Тривалість відпочинку складає від 3-х місяців до 2-х років у залежності від марки коньяку

Приклад №3. Для виробництва коньячного напою необхідно 10-20% мезги від першої вижимки з дріжджовими опадами заливають 80-90% кавуновим соком, зброджують, після чого роблять відпін з одержанням спирту - сирцю

Отриманий кавуновий спирт - сирець ректифікують (очищають), розбавляють очищеним кавуновим соком до міцності 40%об, відстоюють і розливають

Приклад №4. Для одержання горілки, необхідно 10-20% мезги від першої вижимки з дріжджовими опадами заливають 80-90% кавуновим соком, зброджують, після чого роблять відпін з одержанням спирту - сирцю. Очищений кавуновий спирт - сирець, розбавляють очищеною водою 40%об, відстоюють і розпивають

Таким чином, запропонований спосіб дозволяє одержувати алкогольні напої з об'ємного і дешевого продукту - кавунів