



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40527 (13) A

(51) 7 C12G3/06

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

(54) НАПІЙ ВИННИЙ "ЗИМОВА ВИШНЯ"

(21) 2001052988

(22) 03.05.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. №6, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Напій винний, що містить спирт ректифікований, воду пом'якшену, соки спиртовані, сік збро-
джений спиртований, цукровий сироп, кислоту лимонну, який **відрізняється** тим, що додатково мі-
стить колер, ароматизатор "Ваніль" та ароматиза-
тор "Вишня", а як соки спиртовані містять сік ябл-
учний спиртований та сік вишневий спиртований, аяк сік зброджений спиртований містить сік збро-
джений яблучний спиртований, при наступному
співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

ароматизатор "Ваніль"	0,001-0,0015
ароматизатор "Вишня"	0,02-0,03
сік яблучний спиртований	25-30
сік зброджений яблучний спирто- ваний	30-35
сік вишневий спиртований	20-25
цукровий сироп	18-19
кислота лимонна	0,0055-0,0063
колер	0,15-0,25
водно-спиртова рідина з розра- хунку на міцність 18 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме - до виробництва плодово-ягідних вин,
до композицій інгредієнтів для напоїв винних.Найбільш близькою по композиції інгредієнтів
до винаходу є алкогольний ароматизований напій
Литовченка "Золота пектораль" (патент України
27151, бюл. "Промислова власність", № 1, 2000),
яка містить наступні компоненти у співвідношенні,
мас. %:

сік земляничний спиртований	10,0-30,0
сік яблучний спиртований	10,0-30,0
водно-спиртової настій коріандра (насіння)	0,5-3,5
водно-спиртової настій трави по- линної лимонної	0,2-1,8
водно-спиртової настій трави кале- ндули	0,1-0,9
водно-спиртової настій трави тархуна	0,5-2,5
цукровий сироп 65,8%-ний	10,0-20,0
лимонна кислота	0,05-0,4
спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність купажу 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 інгреді-
єнтів, таких як сік яблучний спиртований, сік ви-шневий спиртований, сік зброджений яблучний
спиртований, цукровий сироп, кислота лимонна,
колер, та додаткового вводу ароматизаторів для
стабілізації і підсилення аромату, забезпечується
отримання напою винного з оригінальним смаком
та ароматом, що підвищує його органолептичні по-
казники.Поставлена задача вирішується тим, що напій
винний, який містить спирт етиловий ректифікова-
ний, воду пом'якшену, цукровий сироп, кислоту
лимонну, соки спиртовані, сік зброджений ябл-
учний спиртований, додатково містить колер та аро-
матизатори "Ваніль" та "Вишня" фірми "Буш Боак
Аппен" при наступному співвідношенні інгредієн-
тів, мас. %:

ароматизатор "Ваніль"	0,001-0,0015
ароматизатор "Вишня"	0,02-0,03
сік яблучний спиртований	25-30
сік зброджений яблучний спирто- ваний	30-35
сік вишневий спиртований	20-25
цукровий сироп	18-19
кислота лимонна	0,0055-0,0063
колер	0,15-0,25
суміш спирту етилового ректифі- кованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 18 об. %	решта.

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

(19) UA (11) 40527 (13) A

спиртований, цукровий сироп, колер, кислота лимонна та ароматизатори "Ваніль" та "Вишня" одержуємо напій винний міцністю 18 об. % з приємним гармонійним смаком і ароматом вишні.

Напій винний готується в такий спосіб.

У купаажний чан - емальовану ємність - послідовно задають сік яблучний спиртований, сік зброджений яблучний спиртований, сік вишневий спиртований, 1/2 частину води, колер, цукровий сироп 65,8%-ний, кислоту лимонну, спирт із розрахунку на міцність 18 об. %, залишок води й ароматизатори. Після вводу кожного інгредієнта, купааж ретельно перемішується.

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

Приклад конкретного виконання

На виготовлення 100,0 дм³ напою винного задають при ретельному перемішуванні сік яблучний спиртований у кількості 27 дм³, сік зброджений яблучний спиртований у кількості 32 дм³, сік вишневий спиртований у кількості 25 дм³, спирт етиловий ректифікований у кількості 18 дм³, частину води, цукровий сироп у кількості 18 дм³, колер у кількості 0,2 кг, кислоту лимонну у кількості 0,006 кг у вигляді водного розчину, для якого воду беруть з загальної розрахованої кількості води, ароматиза-

тор "Ваніль" у кількості 0,0012 кг, ароматизатор "Вишня" у кількості 0,02 кг, залишок води.

Після остаточного перемішування та фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності міцність напою винного коректують. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій винний міцністю 18,0 об. % з наступними органолептичними показниками.

Колір прозорий від червоного до темно-коричневого.

Смак приємний гармонійний.

Аромат вишні.

Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі - 9,4.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

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

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
Ароматизатор "Ваніль", кг	0,0008	0,001	0,0012	0,0015	0,002
Ароматизатор "Вишня", кг	0,01	0,015	0,02	0,03	0,035
Сік яблучний спиртований, дм ³	20	25	27	30	32
Сік зброджений яблучний спиртований, дм ³	25	30	32	35	37
Сік вишневий спиртований, дм ³	15	20	25	25	25
Цукор, кг	14	16	18	20	23
Кислота лимонна, кг	0,005	0,0055	0,006	0,0063	0,0065
Колер, кг	0,1	0,15	0,2	0,25	0,30
Спирт етиловий ректифікований, дм ³	Із розрахунку 18 об. %				
Вода пом'якшена, дм ³	Решта				
Висновки	Смак розладжений, колір не насичений	Смак зладжений, колір і аромат відповідають	Смак зладжений, колір і аромат відповідають	Смак зладжений, колір і аромат відповідають	Смак розладжений, нудотний, колір пере-сичений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,0	9,3	9,4	9,3	9,1

ДП "Український інститут промислової власності (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид.арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
