



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41852

(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 "ЧАКЛУН"

1

2

(21) 2001063730

(22) 01.06.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Напій винний, що містить спирт етиловий рек-
тифікований, воду пом'якшену, сік яблучний спир-
тований, цукровий сироп, кислоту лимонну, який
відрізняється тим, що додатково містить винома-
теріал виноградний, ароматизатор "Кагор" та мед
при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

ароматизатор "Кагор"	1,8-2,2
сік яблучний спиртований, дм ³	2500-3500
виноматеріал виноградний, дм ³	1750-2250
мед	45-55
цукор	1300-1700
кислота лимонна	0,4-0,6
суміш спирту етилового ректи- фікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 20 об. %	решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме до виробництва плодово-ягідних вин, до
композицій інгредієнтів для напоїв винних. Най-
більш близьким 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-спиртової настій коріандра (насіння)	0,5-3,5
водно-спиртової настій трави полінної лимонної	0,2-1,8
водно-спиртової настій трави календули	0,1-0,9
водно-спиртової настій трави тархуна	0,5-2,5
цукровий сироп 65,8 %-ий	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 інгре-
дієнтів таких, як сік яблучний спиртований, кислота
лимонна, цукровий сироп, та додаткового вводу
виноматеріалу виноградного, меду та ароматиза-
тора забезпечується отримання напою винного з
оригінальними смаком та ароматом, що підвищує
його органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій
винний, що містить спирт етиловий ректифікова-
ний, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований,
кислоту лимонну, цукровий сироп, додатково міс-
тить виноматеріал виноградний, мед, та аромати-
затор "Кагор", при наступному співвідношенні інг-
редієнтів, кг/1000 дал :

ароматизатор "Кагор"	1,8-2,2
сік яблучний спиртований, дм ³	2500 - 3500
виноматеріал виноградний, дм ³	1750-2250
мед	45-55
цукор	1300-1700
кислота лимонна	0,4 - 0,6
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 20 об. %	решта

Завдяки сполученню таких інгредієнтів, як
спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена,

(13) A

(11) 41852

(19) UA

сік яблучний спиртований, виноматеріал виноградно-ний, мед, цукровий сироп, кислота лимонна та ароматизатор "Кагор", одержуємо напій винний міцністю 20 об. % з приємним гармонійним смаком і виноградним ароматом.

Напій винний готується в такий спосіб:

У купажний чан послідовно задаються сік яблучний спиртований, виноматеріал виноградний, мед, 1/2 частина води, цукровий сироп, кислота лимонна (водний розчин), спирт із розрахунку на міцність 20 об. %, залишок води та ароматизатор. 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 спиртований у кількості 30 дм³, виноматеріал виноградний у кількості 20 дм³, мед у кількості 0,5 кг, 1/2 частину води пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп 65,8%-ий з розрахунку на 15 кг цукру, кислоту лимонну у кількості 0,005 кг (водний розчин), спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність 20 об. %, за-

лишок води пом'якшеної та ароматизатор "Кагор" у кількості 0,2 кг. Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності, міцність напою винного корегують після чого відправляють на 10-денне відстоювання. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій винний міцністю 20 об. % з наступними органолептичними показниками.

Колір прозорий золотисто-жовтий без осаду.

Смак приємний гармонійний.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою винного "ЧАКЛУН" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Результати дегустації занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2-й, 3-й і 4-й приклади. Приклади 1-й і 5-й є незадовільними, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Напій винний "ЧАКЛУН" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікеро-горілчаного підприємства.

Таблиця

	1	2	3	4	5
ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент) вул. Сім'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна Тел.: (+38044) 456-2090 Приклади Інгредієнти на 100 дм ³					
ароматизатор "Кагор", кг	1,5	1,8	2,0	2,2	2,5
сік яблучний спиртований, дм ³	2000	2500	3000	3500	4000
Мед, кг	40	45	50	55	60
виноматеріал виноградний, дм ³	1500	1750	2000	2250	2500
цукор, кг	1000	1300	1500	1700	2000
кислота лимонна, кг	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
Суміш спирту етилового ректифікованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об. %	решта				
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

5		41852		6	
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,2	9,5	9,6	9,6	9,2