



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43281 (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 "ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ"

(21) 2001063905

(22) 08.06.2001

(24) 15.11.2001

(33) UA

(46) 15.11.2001, Бюл. № 10, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA

(57) Напій винний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований, цукровий сироп, лимонну кислоту, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини, сік вишневий спиртований та ароматизатор "Чорна смородина", при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup>	1750-2250;
сік яблучний зброджений спиртований, дм <sup>3</sup>	2500-3500;
сік чорноплідної горобини	900-1100;
сік вишневий спиртований	900-1100;
ароматизатор "Чорна смородина"	1,2-1,4;
цукор	900-1100;
лимонна кислота	0,6-0,8;
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об%	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме, до виробництва плодово-ягідних вин, до композицій інгредієнтів для напоїв винних.

Найбільш близьким по композиції інгредієнтів до винаходу, є алкогольний ароматизований напій Литовченка "Діамант України" (патент України 27150, бюлетень "Промислова власність, № 1, 2000 р.), яка містить наступні компоненти у співвідношенні, мас. %:

сік яблучний спиртований	15,0-30,0;
сік суничний спиртований	20,0-30,0;
водно-спиртовий настій лимона	0,5-1,5;
водно-спиртовий настій кави	0,5-3,0;
цукровий сироп 65,8%-вий	14,0-26,0;
лимонна кислота	0,1-0,3;
спирт етиловий ректифікований або спирт етиловий ректифікований виноградний до міцності купажу 16 об. %	5,0-9,0;
вода пом'якшена	решта.

По зазначеній рецептурі отримують напій з приємним смаком і фруктово-ягідним ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для напою винного, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів таких, як сік яблучний спиртований, цукровий сироп, лимонна кислота та додаткового вводу соку яблучного збродженого спиртованого, соку вишневого спиртованого, соку чорноплідної горобини і ароматизатора, забезпечується отримання напою

винного з приємними смаком та ароматом, що підвищує його органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій винний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, сік яблучний спиртований, цукровий сироп, лимонну кислоту, додатково містить сік вишневий спиртований, сік чорноплідної горобини, сік яблучний зброджений спиртований та ароматизатор "Чорна смородина", при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup>	1750-2250;
сік яблучний зброджений спиртований, дм <sup>3</sup>	2500-3500;
сік чорноплідної горобини	900-1100;
сік вишневий спиртований	900-1100;
ароматизатор "Чорна смородина"	1,2-1,4;
цукор	900-1100;
лимонна кислота	0,6-0,8;
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об%	решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини, сік вишневий спиртований, цукровий сироп, кислота лимонна та ароматизатор "Чорна смородина", одержуємо напій винний "Чорносмородиновий" міцністю 25 об. % з приємним кисло-

(19) UA (11) 43281 (13) A

солодким смаком та ароматом чорної смородини. Напій винний готується в такий спосіб:

У купажний чан послідовно задають сік яблучний спиртований, сік яблучний зброджений спиртований, сік чорноплідної горобини, сік вишневий спиртований, 1/2 частину води, цукровий сироп, кислоту лимонну (водний розчин), спирт із розрахунку на міцність 25 об.%, залишок води та ароматизатор "Чорна смородина". Введення інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

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

Приклад конкретного виконання.

Для виготовлення 100,0 дм<sup>3</sup> напою винного задають, при ретельному перемішуванні, сік яблучний спиртований у кількості 20 дм<sup>3</sup>, сік яблучний зброджений спиртований у кількості 30 дм<sup>3</sup>, сік чорноплідної горобини у кількості 10 дм<sup>3</sup>, сік вишневий спиртований у кількості 10 дм<sup>3</sup>, 1/2 частину води пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп 65,8%-ний з розрахунку на 10 кг цукру, кислоту лимонну у кількості 0,007 кг, спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність 25 об.%, залишок води пом'якшеної та

ароматизатор "Чорна смородина" у кількості 0,013 кг. Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності, міцність напою винного коректують після чого відправляють його на 10-денне відстоювання. Готовий напій винний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій винний "Чорносмородиновий" міцністю 25 об.% з приємним кисло-солодким смаком та ароматом чорної смородини.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментальне.

Приклади 1-5. Виготовлення напою винного "Чорносмородиновий" 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 "Чорносмородиновий" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікеро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100 дм <sup>3</sup>	1	2	3	4	5
Сік яблучний спиртований, дм <sup>3</sup>	15,0	17,5	20,0	22,5	25,0
Сік яблучний зброджений спиртований, дм <sup>3</sup>	20	25	30	35	480
Сік чорноплідної горобини	8	9	10	11	12
Сік вишневий спиртований	8	9	10	11	12
Ароматизатор "Чорна смородина"	0,011	0,012	0,013	0,014	0,015
Цукор, кг	8	9	10	11	12
Кислота лимонна, кг	0,005	0,006	0,007	0,008	0,009
Суміш спирту етилового ректифікованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об.%	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 пересичений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,0	9,3	9,6	9,4	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 \_\_\_\_\_ 2002 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---