



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51602

(13) A

(51) 6 C12G3/06

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО АРОМАТНОГО ВИНА "МЕДОВУХА З КЛЮКВОЮ", "МЕДОВУХА З ГОРОБИНОЮ", "МЕДОВУХА З МИГДАЛЕМ", "МЕДОВУХА МАЙСЬКА", "МЕДОВУХА НЕКТАР", "МЕДОВУХА З ВИШНЕЮ", "МЕДОВУХА МУСКАТНА", "МЕДОВУХА ВИШНЕВА", "МЕДОВУХА СЛИВОВА", "МЕДОВУХА ЛИМОННА", "МЕДОВУХА ШОКОЛАДНА", "ЦВІТ ЛИПИ", "МЕДОВУХА НАПІВСОЛОДКА", "МЕДОВУХА СОЛОДКА"

1

2

(21) 2002097679

(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 Композиція інгредієнтів для плодово-ягідного ароматного вина, що містить яблучний сік, медовий компонент, спирт етиловий, лимонну кислоту, цукровий сироп, дріжджі, воду, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматизатори з рослинної сировини, смакову добавку та барвник при наступному співвідношенні інгредієнтів у кг на 1000 дал напою

яблучний сік	50 - 100
медовий компонент	1000 - 1700
лимонна кислота	10 - 30
цукровий сироп	50 - 100
ароматизатори з рослинної сировини	5 - 10 кожного,
у процентах до об'єму напою	
барвник	1 - 2
дріжджі	3 - 5
смакова добавка	0,5 - 15,
в дал на 1000 дал напою	
спирт етиловий	100 - 300
виноматеріали	150 - 200
вода	решта

2 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як оброблений яблучний сік використовується сік яблучний сухозброджений і/або сік яблучний збро-

джено-спиртовий, і/або сік яблучний спиртований

3 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як медовий компонент використовується мед натуральний і/або медовий ароматизатор

4 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як барвник використовується карамелізований цукор і/або харчовий барвник

5 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується спиртований вишневий сік

6 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується спиртований розчин какао-бобів

7 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується спиртований лимонний сік

8 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується спиртований персиковий сік

9 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується спиртований сік горобини

10 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується спиртований сік клюкви

11 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується спиртований сік смородини

12 Композиція по п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматизатори використовуються мускатний горіх, гвоздика, хміль, м'ята, суцвіття липи, горіх мигдалю

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі та призначено для приготування медових алкогольних напоїв

Відомий алкогольний напій, найбільш близь-

кий до запропонованого, містить мед, цукор, кислоту лимонну, корицю, гвоздику, хміль, дріжджі пивні та виноматеріали (1)

Недоліком цього напою є те, що він має обме-

(13) A
(11) 51602
(19) UA

жену 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, що композиція інгредієнтів для плодово-ягідного ароматного вина містить яблучний сік, медовий компонент, спирт етиловий, лимонна кислота, цукровий сироп, дріжджі, воду, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматизатори з рослинної сировини, смакову добавку та барвник при наступному співвідношенні інгредієнтів у кг на 1000 дал напою: яблучний сік – 50 - 100, медовий компонент – 1000 - 1700, лимонна кислота – 10 - 30, цукровий сироп – 50 - 100, ароматизатори з рослинної сировини – 5 - 10 кожного, у процентах до об'єму напою: барвник – 1 - 2, дріжджі – 3 - 5, смакова добавка – 0,5 - 15, в дал на 1000 дал напою: спирт етиловий – 100 - 300, виноматеріали – 150 - 200, вода – решта. В якості обробленого яблучного соку використовується сік яблучний сухозброджений і/або сік яблучний зброджено-спиртовий і/або сік яблучний спиртований. В якості медового компонента використовується мед натуральний і/або медовий ароматизатор. В якості барвника використовується карамелізований цукор і/або харчовий барвник. Як смакова добавка використовується спиртований вишневий сік. Як смакова добавка використовується спиртований розчин какао бобів. Як смакова добавка використовується спиртований лимонний сік. Як смакова добавка використовується спиртований персиковий сік. Як смакова добавка використовується спиртований сік горобини. Як смакова добавка використовується спиртований сік клюкви. Як смакова добавка використовується спиртований сік смородини. Як ароматизатори використовуються мускатний горіх, гвоздика, хміль, м'ята, суцвіття липи, горіх мигдальний.

Медовий напій "Медовуха з клюквою", "Медовуха з горобиною", "Медовуха з мендалем", "Медовуха майська", "Медовуха нектар", "Медовуха з вишнею", "Медовуха мускатна", "Медовуха вишнева", "Медовуха сливова", "Медовуха лимонна", "Медовуха шоколадна", "Цвіт липи", "Медовуха напівсолодка", "Медовуха солодка" здійснюється купажним способом.

Для приготування 1000 дал напою готується 800 дал медового сусла масовою концентрацією інвертного цукру у суслі 10 - 12 г/100 см³.

Спочатку у середній пробі меду визначається масова частка редукуючих цукрів та цукрози (у перерахунку на безводну речовину). Внаслідок великого коливання 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 обов'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.

Ароматичні добавки занурюються у кипляче сусло в плічках 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 20 кг лимонної кислоти, суміш сульфитується з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 60 мг/дм³, ретельно перемішується, потім до неї додається розводка чистої культури пивних дріжджів у стадії бурхливого бродиння в кількості не менше 3%.

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

При затримці бродиння в сусло додається хлористий амоній (3 г 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 кондицій напою, враховуються втрати спирту при проведенні наступних технологічних операцій та фасуванні.

Витрати меду натурального на виробництво 1000 дал напою складає 1000 - 1700 кг.

Напій після зупинки бродиння 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 вигримується 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 інші підприємства. Фасування напою медового "Медовуха", одержаного від підприємства-постачальника, виконується не раніше, ніж після 10-добового відпочинку.

Джерело використаної 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