



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 58756

(13) A

(51) 7 C12G3/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ МІЦНОГО ВИНОГРАДНОГО "АВАЛЬ 100"

1

2

(21) 2002108034

(22) 09 10 2002

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Кіранов Александр Александрович, RU,  
Рубеня Рєвасі Кліментєвич, RU(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СО-  
НЯЧНА ДОЛИНА"(57) Спосіб виробництва напою міцного виноградно-  
ного, що передбачає купажування спирту з питною  
водою, цукровим сиропом і цукровим копером,  
введення до купажу ароматичної добавки у вигляді

водно-спиртового настою шкаралупи солодко-  
мигдального горіха, попередньо підданого теп-  
ловій обробці до появи коричневого відтінку та  
наступну витримку купажу, який відрізняється  
тим, що у складі ароматичної добавки додатково  
використовують водно-спиртовий настій плодів  
коріандру посівного при наступних  
співвідношеннях інгредієнтів, мас кг/1000 дал  
шкаралупа солодко-мигдального горіха 70-80,  
плоди коріандру посівного 0,4-0,6, причому у вод-  
но-спиртових настоях та купажах застосовують  
спирт етиповий виноградний ректифікований

Винахід належить до виноробної промислови-  
сти, зокрема до технологій виробництва міцних  
напоїв на основі спиртів з виноградної сировини

Відомий спосіб приготування виноградної гор-  
шки, який передбачає перегонку спиртовміщуючо-  
го середовища з одержанням спирту-сирцю і від-  
діленням його середньої фракції, купажування  
середньої фракції з пом'якшеною водою і цукро-  
вим сиропом, витримку купажу у контакт з дубо-  
вими клепками і внесення до нього ароматичної  
добавки, яку вводять перед витримкою купажу. Як  
добавку використовують розчин екстрактивних  
речовин троянди, волоського горіху

(Патент України №3065, МКП C12G3/04, 1994)

Цей спосіб має такі загальні ознаки з винахо-  
дом, що заявляється: перегонка спиртовміщуючо-  
го середовища з одержанням спирту виноградно-  
го, купажування спирту з водою і цукровим  
сиропом, введення до купажу ароматичної добав-  
ки і подальша сумісна їх витримка

Спосіб не забезпечує одержання напою з ви-  
сокими органолептичними властивостями внаслі-  
док наявності у спиртах, що використовуються,  
високого вмісту сивушних масел і летких кислот,  
які надають готовому напою неприємних тонів в  
ароматі

Найближчим до винаходу, що заявляється, є  
спосіб виробництва міцного виноградно-  
ного «Крим», який передбачає перегонку спиртовміщу-  
ючого середовища з одержанням спирту виногра-  
дного не ректифікованого з об'ємною часткою ети-

пового спирту 78-88 %, купажування спирту з  
водою і цукровим сиропом та копером, введенням  
до купажу ароматичної добавки у вигляді пригото-  
ваного на основі спирту виноградно-ного не ректи-  
фікованого водно-спиртового настою шкаралупи  
солодко-мигдального горіху, яка попередньо  
була піддана тепловій обробці до появи темно-  
коричневого відтінку. Водно-спиртовий настій шка-  
ралупи мигдального горіху готують з розрахунку  
100кг шкаралупи на 1000дал готового напою (Заяв-  
ка 2001107293 від 26 10 2001р C12G3/04),  
п 49303А, від 16 09 2002

Технічне рішення, що пропонується, спрямо-  
ване на одержання напою з високими органолеп-  
тичними показниками, з мінімальним вмістом побі-  
чних компонентів, які негативно впливають не  
тільки на якість напою, але і на здоров'я людини

Спосіб виробництва міцного виноградно-  
ного, що заявляється, передбачає купажування  
спирту з водою, цукровим сиропом і цукровим ко-  
пером, введення до купажу ароматичної добавки у  
вигляді водно-спиртового настою шкаралупи со-  
лодко-мигдального горіху, яка попередньо під-  
дана тепловій обробці до появи коричневого відті-  
нку та наступну витримку купажу, згідно винаходу,  
додання додатково до складу ароматичної добав-  
ки водно-спиртового настою - плодів коріандру  
посівного при наступних співвідношеннях інгредіє-  
нтів мас кг/1000дал шкаралупа солодко-мигда-  
льного горіху 70-80, плоди коріандру посівного 0,4-  
0,6, причому у водно-спиртових настоях та купажах

(13) A

(11) 58756

(19) UA

використовують спирт етиловий виноградний ректифікований

Спирт етиловий виноградний ректифікований, що є основою напою, забезпечує останньому чистоту у смаку та ароматі. Ванільні тони, що виникають в процесі настоювання на водно-спиртовому розчині шкарлупи солодкого мигдального горіху, який попередньо підданий тепловій обробці, доповнюються прямими пікантними тонами плодів кориандру посівного.

Вищезазначене надає напою мужність у ароматі та смаку.

Кількість сировини мигдального горіху та плодів кориандру та їх взаємодія встановлена на основі дослідних робіт і дорівнює величинам, що заявляються згідно формули винаходу. Сировина, що використовується, не впливає на підвищення собівартості напою.

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином.

Із спирту етилового виноградного ректифікованого та пом'якшеної до  $0,36 \text{ моль/м}^3$  води готують водно-спиртовий розчин з об'ємною часткою етилового спирту 45-50%.

Для приготування спиртового настою шкарлупи горіхів мигдалю солодкого використовують здорову, зрілу сировину, яка не має цвілі і пошкоджень шкідниками. Шкарлупу обжарюють до появи темно-коричневого відтінку.

Обжарену і охолоджену шкарлупу поміщують в ємність, куди задають водно-спиртовий розчин міцністю 45-50% із спирту етилового виноградного ректифікованого у співвідношенні сировина (кг) водно-спиртовий розчин ( $\text{дм}^3$ ) як 1 100.

Настоювання ведуть у герметично закритих ємностях протягом 10-15 діб при температурі  $37 \pm 3^\circ\text{C}$  з перемішуванням 1-2 рази на добу. Після закінчення настоювання настій зливають в ємність для відстоювання, після чого фільтрують.

Шкарлупу горіхів, що залишилась, заливають питною водою у співвідношенні сировина (кг) питна вода ( $\text{дм}^3$ ) рівно 1 10, настоюють 1-2 доби з перемішуванням.

Зливу водно-спиртову рідину використовують для приготування водно-спиртового розчину або утилізують.

Спиртовий настій кориандру готують одноразовим настоюванням плодів.

Подрібнені плоди кориандру згідно з рецептурою заливають водно-спиртовим розчином з об'ємною часткою етилового спирту 45-50% у співвідношенні — сировина (кг) водно-спиртовий розчин ( $\text{дм}^3$ ) рівно 1 10.

Настоювання ведуть у герметично закритих резервуарах протягом 10 діб при температурі від плюс  $10^\circ\text{C}$  до плюс  $25^\circ\text{C}$  з перемішуванням 1-2 рази на добу. Після закінчення настоювання настій зливають і направляють його на відстоювання.

Колер і цукровий сироп готують у відповідності з «Технологической инструкцией по приготовлению и розливу коньяков», затвердженою МХП РСРР 01 03 78.

У купажну ємність впливають у необхідній кількості водно-спиртові настої шкарлупи мигдального солодкого горіху та плодів кориандру, питну воду, цукровий сироп та при необхідності - цукровий

колер.

Суміш ретельно перемішують. Після перемішування і відбору проб проводять корегування купажу згідно з кондиціями і органолептичними показниками напою.

Готовий купаж витримують протягом 10-15 діб при температурі  $10-15^\circ\text{C}$  у герметично закритих ємностях, після чого подають на розлив. Готова продукція повинна відповідати таким вимогам - за органолептичними показниками.

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-янтарного до темно-янтарного
Аромат	Характерний для міцного напою з легкими тонами ванілі і кориандру
Смак	Гармонійний, злегка пекучий

за фізико-хімічними показниками

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Міцність, %	36,0
Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, $\text{г/100см}^3$	0,5

Одержаний міцний виноградний напій «Авалі 100» має повний гармонійний екстрактивний з легкими пікантними тонами смак та аромат, що підтверджують його високі органолептичні властивості, надають йому оригінальність та виділяють з типових напоїв.

Приклади конкретного виконання

Приклад 1

Із спирту етилового виноградного та пом'якшеної води приготували водно-спиртовий розчин з об'ємною часткою етилового спирту 45-50%.

Провели теплову обробку солодкого мигдального горіха до появи темно-коричневого відтінку.

В емалеву ємність помістили 70кг обробленої шкарлупи солодкого мигдального горіху, залили  $7200 \text{ дм}^3$  приготовленого водно-спиртового розчину міцністю 50% об, після чого шкарлупу настояли протягом 10 діб при температурі  $37^\circ\text{C}$  і перемішуванням середовища 2 рази на добу.

Подрібнити 0,4кг плодів кориандру, помістили їх у ємність, куди залили  $4 \text{ дм}^3$  водно-спиртового розчину міцністю 50% об і настояли у герметично закритому резервуарі на протязі 10 діб при температурі  $22^\circ\text{C}$ , перемішуючи 2 рази на добу.

Після завершення настоювання і відділення рідкої фракції від шкарлупи мигдального горіху та плодів кориандру, настої відфільтрували і направили у купажну ємність. До купажу додали 7,6дал 65,8%-ного цукрового сиропу, 8кг цукрового коперу і питну пом'якшену воду. Одержали 1000дал міцного виноградного напою з об'ємною часткою етилового спирту 36 % і масовою концентрацією цукрів  $0,5 \text{ г/100см}^3$ .

Купаж перемішали і витримали протягом 12

діб у герметично закритих ємностях, профільтрували і подали на розлив

#### Приклад 2

Напій готували згідно прикладу 1, але витрати обробленої теплом мигдальної шкарлупи склали 80кг, кількість водно-спиртового розчину, що пішов на залив шкарлупи та його міцність були рівні відповідно 8000дм<sup>3</sup> і 45% об, витрати плодів кориандру - 0,6кг, кількість водно-спиртового розчину, що пішов на залив плодів кориандру та його міцність відповідно 6дм<sup>3</sup> і 45% об

#### Приклад 3

Напій готували згідно прикладу 1, але витрати обробленої теплом мигдальної шкарлупи склали 75кг, кількість водно-спиртового розчину, що пішов на залив шкарлупи та його міцність були рівні відповідно 7580дм<sup>3</sup> і 47,5% об, витрати плодів кориандру - 0,5кг, кількість водно-спиртового розчину, що пішов на залив плодів кориандру та його міцність відповідно 5дм<sup>3</sup> і 47,5% об

Органолептичні показники міцного виноградного напою «Аваль 100» наведені в таблиці 3

Таблиця 3

Приклади здійснення способу	Смак	Аромат	Колір	Дегустаційна оцінка
1	Повний, гармонійний, злегка пекучий	Характерний для міцного напою з легкими тонами ванілі і кориандру	Янтарний	8,28
2	Повний, гармонійний, злегка пекучий	Характерний для міцного напою з вираженими тонами ванілі і кориандру	Темно-янтарний	8,3
3	Повний, гармонійний, злегка пекучий	Характерний для міцного напою з тонами ванілі і кориандру	Янтарний	8,29

Спосіб виробництва міцного виноградного напою «Аваль 100» дозволяє одержати високоякісний, питний напій, що відрізняється з ряду типових, з високими органолептичними властивостями

Дослідженнями встановлено, що вихід за означені в формулі винаходу кількісні показники рослинної сировини та технологічні прийоми, не забезпечує досягнення технічного результату, по-

трішує органолептичні характеристики та дегустаційну оцінку напою

Центральною дегустаційною комісією виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Мінагрополітики України напій визнано як такий, що відповідає вимогам високоякісного харчового продукту