

МПК⁷ C12G3/06

НАПІЙ ВИННИЙ "РІЗДВЯНИЙ"

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

Найбільш близькою по композиції інгредієнтів до винаходу, що заявляється, 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 земляничний 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 %-ний	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 фруктовим ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для напою винного, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів таких як сік зброджений яблучний спиртований, сік вишневий спиртований, виноматеріал виноградний, цукровий сироп, колер, кислота лимонна та ароматизатори, забезпечується отримання напою винного з оригінальними смаком та ароматом, що підвищує його органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що напій лікерний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, соки спиртовані, кислоту лимонну, додатково містить виноматеріал виноградний, колер, ароматизатори "Ваніль" та "Амаретто" фірми "Буш Боак Аллен" при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

ароматизатор "Ваніль"	0,0001 - 0,0002
ароматизатор "Амаретто"	0,06 - 0,07
сік зброджений яблучний спиртований	27,5 - 28
сік вишневий спиртований	20 - 25
виноматеріал виноградний	27,5 - 28
цукровий сироп	13 - 15
кислота лимонна, % мас.	0,006 - 0,007
колер	0,22 - 0,27
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 18%	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, сік зброджений яблучний спиртований, сік вишневий спиртований, виноматеріал виноградний, цукровий сироп, колер, кислота лимонна та ароматизатори "Ваніль" та "Амаретто" одержуємо напій винний міцністю 18 об. % . з приємним гармонійним смаком і ароматом мигдалю.

Напій винний готується в такий спосіб:

У купажний чан - емальовану ємність, послідовно задають сік зброджений яблучний спиртований, сік вишневий спиртований, 1/2 частину води, спирт із розрахунку на міцність 18 об. %, цукровий сироп 65,8 %-ний, колер, кислоту лимонну, залишок води й ароматизатори. Ввід інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

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

Приклад конкретного виконання.

На виготовлення 100,0 дм³ напою винного задають, при ретельному перемішуванні сік зброджений яблучний спиртований у кількості 27,5 дм³, сік вишневий спиртований у кількості 20 дм³, спирт етиловий ректифікований у кількості 18 дм³, частину води, цукровий сироп у кількості 13 дм³, колер у кількості 0,25 кг, кислоту лимонну у кількості 0,006 кг, ароматизатор "Ваніль" у кількості 0,0001 кг, ароматизатор "Амаретто" у кількості 0,06 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 без осаду від вишневого до темно-вишневого.

Смак приємний гармонійний.

Аромат мигдалю.

Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі -9,5.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

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

Результати дегустації занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є приклади 2, 3 і 4. Приклад 1 і 5 є незадовільними, в зв'язку з низькими дегустаційні оцінки.

Напій лікерний винний "РІЗДВЯНИЙ" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікero-горілчаних підприємств.

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
ароматизатор "Ваніль", кг	0,00007	0,0001	0,00015	0,0002	0,00025
ароматизатор "Амаретто", кг	0,03	0,06	0,065	0,07	0,075
виноматеріал виноградний, дм ³	26,5	27,0	27,5	28,0	28,5
сік зброджений яблучний спиртований, дм ³	26,5	27,0	27,5	28,0	28,5
сік вишневоий спиртований, дм ³	11	15	20	25	27
цукор, кг	8	10	13	15	18
кислота лимонна, кг	0,04	0,05	0,06	0,065	0,07
колер, кг	0,20	0,22	0,25	0,27	0,30
спирт етиловий ректифікований, дм ³ вода пом'якшена, дм ³	Із розрахунку 18 об. %				
висновки	смак розлад- жений, колір не насиче- ний.	смак зладжений, колір і аромат відповідаю- ть	смак зладже- ний, колір і аромат відповіда- ють	смак зладже- ний, колір і аромат відпові- дають	смак розладже- ний, нудотний колір пересичений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,0	9,4	9,5	9,3	9,1