



УКРАЇНА

(19) UA (11) 26608 (13) C1  
(51) G 12 G 3/06ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІД

(54) МІЦНИЙ НАПІЙ "ЗОЛОТИЙ ПТАХ"

1

(21) 93030238  
(22) 21.09.92  
(24) 11.10.99  
(46) 11.10.99. Бюл. № 6  
(56) Авторское свидетельство СССР  
№ 727683, кл. С 12 G 3/12, 1980.  
(72) Чернявський Сергій Борисович, Кир-  
нична Наталія Іванівна, Кульшицька Люд-  
мила Іванівна  
(73) Харківський завод шампанських вин  
(57) Крепкий напиток, содержащий сок  
плодовый, настой плодов боярышника, тра-  
вы душицы и травы чабреца, спирт этило-  
вый и воду, отличающийся тем,  
что дополнительно содержит вино столо-  
вое белое, в качестве сока плодового -  
сок плодовый спиртованный или концент-

2

рированный, или консервированный, а в  
качестве настоя растительной смеси - ее  
водно-спиртовой настой при следующем  
соотношении ингредиентов, об. %:

Вино столовое белое	15-20
Сок плодовый спиртованный или концентрированный или консервированный	8-13 2,5-4,0 9-13
Водно-спиртовой настой растительной смеси, содержащей, кг	7-9
плоды боярышника	26,95-34,65
траву душицы	2,8-3,6
траву чабреца	5,25-6,75
Спирт этиловый ректификованный	30,0-34,2
Вода	Остальное

Изобретение относится к ликеро-во-  
дочной промышленности, в частности к  
алкогольным напиткам.

Наиболее близким к заявляемому яв-  
ляется напиток, описанный в способе при-  
готовления крепкого напитка "ЕР-СУ".

Напиток содержит сок плодовый яб-  
лочный спиртованный, сахар, спирт эти-  
ловый, колер, воду и винно-спиртовой на-  
стой растительного сырья. Ингредиенты  
винно-спиртового настоя взяты в следую-  
щих соотношениях, кг/1000 дал:

Полынь	0,5-0,7
Душица	1,0-2,0
Тысячелистник	0,4-0,6
Мята	1,5-2,0
Зизифора	1,8-2,4

Облепиха	0,4-0,6
Корень левзея	0,6-1,2
Корень родиолы розовой	0,15-0,3
Шиповник	1,5-2,4
Барбарис	0,7-1,6
Зверобой	0,7-1,0
Боярышник	0,5-1,4
Можжевельник	0,4-0,6
Чабрец	1,0-1,6
Ромашка	0,15-0,6
Девясил	0,15-0,4
Кора дуба	1,0-1,6
Листья яблони	0,9-2,0
Листья груши	0,9-2,0
Винно-спиртовая жидкость	Остальное

(19) UA (11) 26608 (13) C1

Для приготовления напитка в купа́ж на 100 л напитка вводят 50 л выдержанного яблочного спирта, 15 л спиртованного яблочного сока, 5 л сахарного сиропа с сахаристостью 60–70%, 1 л колера, умягченную воду и 1,5 л настоя трав.

Полученный напиток содержит 40 об.% спирта, 2,0 г/100 мл сахара. Цвет напитка темно-янтарный, аромат плодовой с легкими тонами пряно-ароматических растений.

Напиток обладает лечебными свойствами типа бальзама.

Недостатком прототипа является наличие в напитке большого количества дефицитных и дорогостоящих компонентов.

Задачей, на решение которой направлено изобретение, является создание крепкого напитка с новыми высокими органолептическими свойствами, путем изменения качественного и количественного состава, позволяющего исключить необходимость использования дефицитных и дорогостоящих компонентов.

Для решения поставленной задачи предложен крепкий напиток "Золотый птах", содержащий сок плодовой яблочный или виноградный, спиртовые настои плодов боярышника, травы душицы и травы чабреца, спирт этиловый и воду. Напиток дополнительно содержит виноматериал столовый белый при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

Виноматериал столовый белый	15–25
Сок плодовой яблочный или виноградный спиртованный или концентрированный или консервированный	8–13 2,5–4,0 9–13
Водно-спиртовой настой растительной смеси, содержащей, кг	7–9
плоды боярышника	26,95–34,65
траву душицы	2,8–3,6
траву чабреца	5,25–6,75
Спирт этиловый ректификованный	30,0–34,2
Вода	Остальное

Благодаря сочетанию в напитке водно-спиртовых настоев плодов боярышника, травы душицы и травы чабреца, обладающих специфическим вкусом и ароматом, а также профилактическими целебными свойствами, в совокупности с остальными компонентами и при указанном соотношении получен новый технический результат для крепкого напитка – высокие органолептические свойства с использованием относительно небольшого коли-

чества компонентов, мягкий вкус и тонкий слаженный аромат с легкими тонами боярышника и трав душицы и чабреца, проявление профилактических целебных свойств – противовоспалительных, бактерицидных, приятный золотистый цвет.

Новый технический результат находится в причинно-следственной связи со свойствами боярышника, душицы и чабреца, проявляемыми в совокупности с виноматериалом столовым белым и соком яблочным или виноградным спиртованным или концентрированным, или консервированным, что при указанном соотношении ингредиентов позволило получить напиток с легкими тонами трав (душицы и чабреца) и плодов боярышника в его мягком вкусе и слаженном аромате. Интервал значений ингредиентов выбран из условия отсутствия за его пределами указанного технического результата.

Высокие органолептические свойства напитка "Золотый птах" обеспечивается набором из семи компонентов против двадцати четырех для прототипа.

Напиток "Золотый птах" приготавливают следующим образом.

Готовят водно-спиртовой настой трав и плодов при трехкратном настаивании. В смесь для приготовления водно-спиртового настоя входят: плоды боярышника – 77% (26,95–34,65 кг), трава душицы – 8% (2,8–3,6 кг), трава чабреца – 15% (5,25–6,75 кг).

Взвешенное количество смеси растительных компонентов заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовой жидкостью крепостью 50 об.% и настаивают в течение 10–14 суток при периодическом перемешивании.

По истечении указанного срока водно-спиртовой настой первого залива сливают, оставшуюся смесь заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовой жидкостью крепостью 50 об.% и настаивают в течение 7–10 суток при периодическом перемешивании.

По истечении указанного срока сливают водно-спиртовой настой второго залива. Оставшуюся смесь заливают умягченной водой, настаивают в течение двух суток и сливают.

Сливы трех заливок смешивают, при необходимости фильтруют.

Производят подготовку умягченной воды в соответствии с требованиями "Технологической инструкции по приготовлению и разливу коньяков", утвержденной Минпищепромом УССР от 01.03.78 г.

Для приготовления напитка используют: виноматериал столовый белый по ОСТ 1045, спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962 или спирт этиловый ректификованный виноградный по ТУ 10.04.05.51, сок плодовой яблочный или виноградный спиртованный по ТУ 10.17 УССР-108, или концентрированный по ГОСТ 18192, или консервированный по ОСТ Ш-2, воду питьевую умягченную с жесткостью до 0,36 моль/м<sup>3</sup> по ГОСТ 2874. Все компоненты, входящие в напиток, купажируют в крупных резервуарах, куда задают последовательно: виноматериал столовый белый, сок плодовой спиртованный, или концентрированный, или консервированный, водно-спиртовой настой растительной смеси, спирт этиловый ректификованный и воду умягченную.

Спирт этиловый ректификованный и воду вводят в купаж в количествах, необходимых для получения напитка заранее заданной крепости.

Купаж напитка оклеивают желатином или в сочетании с бентонитом. При необходимости обрабатывают холодом. Обработку холодом проводят следующим образом: купаж охлаждают до минус 6°C – минус 8°C и выдерживают не менее четырех суток при этой температуре, затем

фильтруют при температуре выдержки, но не выше минус 3°C на выходе.

В случае необходимости оклейки и обработки холодом, эти операции совмещают.

Все купажи напитка обрабатывают теплом при температуре 30–35°C с последующим самоохлаждением.

После обработки теплом напиток выдерживают не менее 10 суток, затем фильтруют и направляют на розлив.

Примеры на граничные и оптимальные значения ингредиентов приведены в табл. 1–3.

Все напитки, приготовленные по приведенным примерам, имеют следующие физико-химические показатели: массовая концентрация сахара, в пересчете на инвертный, – 10–20 г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация титруемых кислот, в пересчете на винную, – 2–3 г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация тяжелых металлов: меди не более 5,0 мг/дм<sup>3</sup>, железа не более 2,0 мг/дм<sup>3</sup>.

Предложенный крепкий напиток "Золотий птах" – высококачественный, обладающий целебными свойствами продукт, позволяющий по сравнению с прототипом снизить расход дефицитного и дорогостоящего растительного сырья.

Т а б л и ц а 1

Сырье	Расход сырья по примеру					
	1		2		3	
	дал на 1000 дал	об. %	дал на 1000 дал	об. %	дал на 1000 дал	об. %
Виноматериал столовый белый	150	15	200	20	250	25
Сок плодовый яблоч- ный или виноградный	80	8	105	10,5	130	13
спиртованный	70	7	80	8	90	9
Водно-спиртовой настой растительной смеси	(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 26,95 кг плодов боярышника, 2,8 кг травы душицы и 5,25 кг травы чабреца)		(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 30,8 кг плодов боярышника, 3,2 кг травы душицы и 6,0 кг травы чабреца)		(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 34,65 кг плодов боярышника, 3,6 кг травы душицы и 6,75 кг травы чабреца)	
в т.ч.:						
плодов боярышника	5,39		6,16		6,93	
травы душицы	0,56		0,64		0,72	
травы чабреца	1,05		1,20		1,35	
Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962 или спирт этиловый ректификованный виноградный по ТУ 10.04.05.51	329	32,9	314	31,4	300	30,0
Вода	Остальное		Остальное		Остальное	
	Крепость напитка 38 об.%. Цвет золотистый. Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 10 г/дм <sup>3</sup>		Крепость напитка 38 об.%. Цвет золотистый. Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 14 г/дм <sup>3</sup>		Крепость напитка 38 об.%. Цвет темно-золотистый. Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 17 г/дм <sup>3</sup>	

Т а б л и ц а 2

Сырье	Расход сырья по примеру					
	4		5		6	
	дал на 1000 дал	об. %	дал на 1000 дал	об. %	дал на 1000 дал	об. %
Виноматериал столовый белый	150	15	200	20	250	25
Сок плодовый яблоч- ный или виноградный концентрированный	25	2,5	33	3,3	40	4,0
Водно-спиртовой настой растительной смеси	70	7	80	8	90	9
	(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 26,95 кг плодов боярышника, 2,8 кг травы душицы и 5,25 кг травы чабреца)		(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 30,8 кг плодов боярышника, 3,2 кг травы душицы и 6,0 кг травы чабреца)		(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 34,65 кг плодов боярышника, 3,6 кг травы душицы и 6,75 кг травы чабреца)	
в т.ч.:	5,39		6,16		6,93	
плодов боярышника	0,56		0,64		0,72	
травы душицы	1,05		1,20		1,35	
травы чабреца						
Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962 или спирт этиловый ректификованный виноградный по ТУ 10.04.05.51	342	342	332	332	321	32,1
Вода	Остальное		Остальное		Остальное	
	Крепость напитка 38 об.%. Цвет золотистый. Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 12,5 г/дм <sup>3</sup>		Крепость напитка 38 об.%. Цвет золотистый. Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 16,5 г/дм <sup>3</sup>		Крепость напитка 38 об.%. Цвет темно-золотистый. Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 20,0 г/дм <sup>3</sup>	

Т а б л и ц а 3

Сырье	Расход сырья по примеру					
	7		8		9	
	дал на 1000 дал	об. %	дал на 1000 дал	об. %	дал на 1000 дал	об. %
Виноматериал столовый белый	150	15	200	20	250	25
Сок плодовый яблоч- ный или виноградный консервированный	90	9	110	11	130	13
Водно-спиртовой настой растительной смеси	70	7	80	8	90	9
	(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 26,95 кг плодов боярышника, 2,8 кг травы душицы и 5,25 кг травы чабреца)		(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 30,8 кг плодов боярышника, 3,2 кг травы душицы и 6,0 кг травы чабреца)		(Для приготовления водно-спиртового настоя использовали 34,65 кг плодов боярышника, 3,6 кг травы душицы и 6,76 кг травы чабреца)	
в т.ч.:						
плодов боярышника	5,39		6,16		6,93	
травы душицы	0,56		0,64		0,72	
травы чабреца	1,05		1,20		1,35	
Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962 или спирт этиловый ректификованный виноградный по ТУ 10.04.05.51	342	34,2	332	33,2	321	32,1
Вода	Остальное		Остальное		Остальное	
	Крепость напитка 38 об.%. Цвет золотистый. Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 10 г/дм <sup>3</sup>		Крепость напитка 38 об.%. Цвет золотистый Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 12 г/дм <sup>3</sup>		Крепость напитка 38 об.%. Цвет темно-золотистый. Вкус мягкий. Тонкий слаженный аромат. Во вкусе и аромате тона трав и боярыш- ника. Массовая кон- центрация сахара, в пересчете на инвертный - 14,3 г/дм <sup>3</sup>	

Упорядник

Техред М. Келемеш

Корректор О. Обручар

Замовлення 518

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8