



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25011 (13) C1

(51) G 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЛІКЕРУ "ЧАРІВНИЙ"

1

(21) 93007578

(22) 02.07.93

(24) 25.12.98

(46) 25.12.98. Бюл. № 6

(56) Рецептури лікєро-водочних изделий и водок. М., "Легкая промышленность", 1981, с. 40.

(72) Жуковський Анатолій Павлович, Шакура Віктор Петрович, Тищенко Людмила Петрівна, Кочєров Олександр Миколойович, Школяр Валентина Володимирівна

(73) Золотоніський лікєро-горілчаній завод

(57) Композиция ингредиентов для ликера, содержащая сахарный сироп, яблочный спиртованный сок, лимонную кислоту, спирт этиловый ректифицированный вы-

2

сшей очистки и воду, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит ванилин и яблочную эссенцию, при следующем соотношении ингредиентов на 1000 дал ликера:

Яблочный спиртованный сок, л	998,0-1002,0
Яблочная эссенция, кг	0,09-0,11
Ванилин, кг	0,04-0,06
Сахарный сироп 65,8%-ный	3370,-3390,0
Лимонная кислота, кг	9,8-1,2
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода, л	по расчету на крепость купажа 25%

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности.

Известен ликер "Вильняле" [Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 40], содержащий следующие ингредиенты на 1000 дал:

Спиртованный сок черноплодной рябины, л	2067,0
Яблочный спиртованный сок, л	1095,0
Клубничный спиртованный сок, л	600,0.
Сахарный сироп 65,8%-ный, л	3463,0
Ванилин, 1:10, л	2,0
Лимонная кислота, кг/для доведения кислотности до 0,4 г (100 мл)	-

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки

По расчету на крепость купажа 29%

Указанный ликер многокомпонентный, имеет недостаточно выраженный вкус и аромат, что отрицательно сказывается на органолептических показателях ликера.

Задачей заявляемого изобретения является создание такой композиции ингредиентов для ликера, которая обеспечила бы повышение органолептических показателей ликера за счет придания ему вкуса и аромата чернослива, а также повышение целебных свойств ликера.

Техническим результатом, который может быть получен при использовании изобретения, т.е. при потреблении ликера,

(19) UA (11) 25011 (13) C1

является обогащение организма человека высоким содержанием витаминов, азотсодержащих соединений и зольных элементов, оказывающих целебное и общеукрепляющее воздействие на организм человека.

Поставленная задача достигается использованием в композиции ингредиентов для ликера доотличительных признаков: содержащая сахарный сироп, яблочный спиртованный сок, лимонную кислоту, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду и следующих отличительных признаков, достаточных во всех случаях, на которые распространяется испрашиваемый объем правовой охраны: композиция дополнительно содержит ванилин и яблочную эссенцию при следующем соотношении ингредиентов на 1000 дал ликера:

Яблочный спиртованный сок, л	998,0-1002,0
Яблочная эссенция, кг	0,09-0,11
Ванилин, кг	0,04-0,06
Сахарный сироп 65,8%-ный, л	3370,0-3390,0
Лимонная кислота, кг	9,8-10,2
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, л	По расчету на крепость купажа 25%

Благодаря использованию в композиции ингредиентов для ликера с заявляемым количественным и качественным составом ингредиентов полученный ликер обладает высокими органолептическими показателями за счет получения неожиданного эффекта, а именно придания ликеру вкуса и аромата чернослива, а также обогащения организма человека витаминами, азотсодержащими соединениями, зольными элементами.

Таким образом, яблочная эссенция и ванилин в сочетании со спиртованным яблочным соком, сахарным сиропом, лимонной кислотой, спиртом этиловым ректификованным высшей очистки и водой придают ликеру вкус и аромат чернослива, а также обогащают организм человека высоким содержанием витаминов: С - аскорбиновая кислота, В1 - тиамин, В2 - рибофлавин, А - каротин, азотсодержащих соединений в виде: растворимых белков, аминокислот, амидов азотнокислых соединений; зольных элементов: калий, натрий, кальций, железо, марганец, алюминий, фосфор, которые вно-

сятся в ликер в составе компонентов и оказывают общеукрепляющее воздействие на организм человека, например улучшает функции кроветворных органов (витамин В2), нормализует свертываемость крови (витамин К), а также упрочняет стенки сосудов и уменьшает их ломкость и др.

Заявляемый ликер готовят следующим образом.

Ликер представляет собой смесь ректификованного спирта высшей очистки и умягченной воды с добавлением сахарного сиропа, яблочного сока, яблочной эссенции, ванилина, лимонной кислоты.

Для приготовления сахарного сиропа концентрацией 65,8% в сироповарочный котел подают подогретую до 60°C умягченную воду, загружают сахар и кипятят до готовности.

Купажную смесь готовят следующим образом.

В купажный чан задают сахарный сироп, яблочный спиртованный сок, яблочную эссенцию, ванилин, лимонную кислоту, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду. Крепость купажа 25 об. %. Купаж выдерживают 24 часа, фильтруют и разливают.

Пример 1 (оптимальный). Для получения 1000 дал ликера готовят сахарный сироп 65,8%.

В сироповарочный котел подают 1472 л подогретой до 60°C умягченной воды, загружают 2943 кг сахара, кипятят и получают 3385 л сахарного сиропа.

Купажную смесь готовят следующим образом.

В купажный чан задают 3385 л сахарного сиропа, 1000 л яблочного спиртованного сока, 0,1 кг яблочной эссенции, 0,05 кг ванилина, 10 кг лимонной кислоты, 2600 л этилового спирта ректификованного высшей очистки и 3005 л воды, купаж перемешивают, выдерживают 24 часа, фильтруют и разливают. Крепость купажа составляет 25 об. %.

Полученный ликер с заявляемым количественным и качественным составом ингредиентов обладает высокими органолептическими показателями, а именно имеет оригинальную вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием вкуса и аромата чернослива и светло-коричневый цвет.

Ликер для примеров 2, 3, 4 и 5 готовят аналогично примеру 1, только ингредиенты и сырье используют в количествах, представленных в таблице.

Сырье, ингредиенты, органолептические показатели	Примеры				
	1	2	3	4	5
Яблочный спиртованный сок, л	1000,0	998,0	1002,0	996,0	1004,0
Яблочная эссенция, кг	0,1	0,09	0,11	0,08	0,12
Ванилин 1:10, кг	0,05	0,04	0,06	0,03	0,07
Сахарный сироп 65,8%-ный, л	3385,0	3370,0	3390,0	3355,0	3405,0
Сахар, кг	2943,0	2936,0	2952,0	2925,0	2958,0
Лимонная кислота, кг	10,0	9,8	10,2	9,6	10,4
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки, л	2600,0	2558,0	2602,0	2556,0	2604,0
Вода, л	3005,0	3064,0	2996,0	3083,0	2980,0
Органолептические показатели	ликер обладает высокими органолептическими показателями, а именно имеет оригинальную вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием вкуса и аромата чернослива и светло-коричневый цвет		ликер обладает не-выраженной вкусовой и ароматической гаммой, не ощутим вкус и аромат чернослива, цвет светло-коричневый	в результате увеличения количества ингредиентов в ликере появляется пересыщенный аромат и вкус чернослива цвет – светло-коричневый	

я

25011

б

25011

---

Упорядник	Техред М.Келемеш	Коректор О. Обручар
-----------	------------------	---------------------

---

Замовлення 4621

Тираж

Підписне

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

---

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101