



УКРАЇНА

(19) UA (11) 1028 (13) C1

(51) C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДО МІЦНОГО НАПОЮ "СКІФ"

1

(15) 31.05.93
 (21) 93010019
 (22) 23.12.92
 (31) 5030088/13
 (32) 02.03.92
 (46) 30.12.93. Бюл. № 3
 (56) 1. Авторское свидетельство СССР № 927852, кл. C 12 G 3/06, 1980.
 2. Авторское свидетельство СССР № 896066, кл. C 12 G 3/06, 1980 (прототип).
 (71) Агрокомбінат "Азовський" Укрсадвинпрому
 (72) Кравченко Володимир Леонідович, Григоренко Валентина Федорівна, Барановський Григорій Вікторович
 (73) Орендне підприємство "Бердянський винзавод"
 (57) Композиция ингредиентов для крепкого напитка, содержащая настой Melissa ли-

2

монной, сахарный сироп, воду и спирт-ректификат, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит настой мяты перечной, спиртованный яблочно-айвовый сок и колер, а настои мяты перечной и Melissa лимонной используют водные при следующем соотношении ингредиентов, дал/1000 дал напитка:

спирт-ректификат	345,0-350,0
спиртованный яблочно-айвовый сок	80,0-85,0
водный настой Melissa лимонной	5,5-6,5
водный настой мяты перечной	3,75-4,25
сахарный сироп	110,0-130,0
колер	9,5-10,5
вода	остальное.

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности, к композициям ингредиентов для крепких напитков, аперитивов.

Известна композиция ингредиентов для аперитива "Ливико-Виттер", содержащая яблочный сок спиртованный, сахарный сироп, водно-спиртовую жидкость, мед, рябиновый спиртованный сок, черно-смородиновый спиртованный сок, кошениль, полынь, померанцевый орех, калгановый корень, мускатный орех, плоды кубебы (1).

Недостатком известной композиции является то, что она имеет высокую себестоимость за счет использования меда, мускатного и померанцевого ореха и других дорогостоящих и дефицитных компонентов.

Известна композиция ингредиентов для крепкого напитка "Вечерняя степь", содержащая спирт-ректификат, купаж спиртованных водных экстрактов, сброженных выжимок красных сортов винограда, сахарный сироп, водно-спиртовой настой листьев хрена, водно-спиртовой настой полыни горькой, водно-спиртовой раствор Melissa лимонной, водно-спиртовой настой кортика лимонного, водно-спиртовой настой кориандра, водно-спиртовой раствор цвета бузины, водно-спиртовой настой перца красного, белого сухого вина, воду (2).

Недостатком известной композиции является то, что значительный по количеству набор компонентов и сложность технологии их приготовления ведут к высокой себестоимости продукта, а органолептические пока-

(19) UA (11) 1028 (13) C1



затели композиции не отличаются оригинальностью.

В основу изобретения поставлена задача усовершенствовать состав композиции путем замены дорогостоящих и дефицитных компонентов дешевыми и полученными из растений, произрастающих в нашей местности, и изменить соотношение компонентов композиции, что обеспечит придание аромату напитка тонов меда со жгучестью во вкусе и снижение себестоимости продукта.

Поставленная задача решается тем, что в композицию ингредиентов, включающую настой Melissa лимонной, сахарный сироп, воду и спирт-ректификат, согласно изобретению, дополнительно вводят настой мяты перечной.

При этом настои мяты и Melissa лимонной применяются водные, а композиция содержит дополнительно яблочно-айвовый сок и колер при следующем соотношении ингредиентов, дал/1000 дал:

Спирт-ректификат	345,0-350,0
Сок спиртованный яблочно-айвовый	80,0-85,0
Водный настой Melissa лимонной	5,5-6,5
Водный настой мяты перечной	3,75-4,25
Колер	9,5-10,5
Сироп сахарный	110-130
Вода	остальное.

Использование в составе напитка таких ингредиентов, как яблочно-айвовый сок в совокупности с водными настоями Melissa лимонной, мяты перечной и спирта-ректификата позволяет создать новый крепкий напиток с оригинальным медовым ароматом и приятной жгучестью во вкусе.

Исследования показали, что аромат меда формируется летучими органическими веществами, которые переходят в мед из растений и частично преобразуются в процессе ферментации цветочного нектара ферментами пчел. Формирование медового аромата заявляемого напитка складывается из процесса взаимодействия летучих органических веществ яблочно-айвового сока и водных настоев Melissa и мяты. Последние обладают более выраженными, чистыми и тонкими ароматами в сравнении с водно-спиртовыми настоями тех же растений, так

как этиловый спирт частично искажает запахи.

Оптимальное соотношение ингредиентов композиции получено экспериментально

Предложенный напиток готовят следующим образом.

Траву Melissa и мяты в количествах, предусмотренных рецептурой, заливают кипящей умягченной водой в соотношении 1:10 и настаивают 40-60 мин при периодическом перемешивании. Затем настой сливают, а траву вновь заливают кипящей умягченной водой в таком же соотношении и проводят повторное настаивание в течение 40-60 мин при периодическом перемешивании.

Настои 1 и 2 сливов смешивают, фильтруют и хранят при температуре $+2; +10^{\circ}\text{C}$ не более 8 часов.

Купаж напитка проводят в резервуарах при непрерывном перемешивании. Затем купаж обрабатывают известным способом: оклейка, обработка холодом, фильтрация, отдых и разлив.

Готовый напиток имеет следующие кондиции: спирт этиловый - 35 об.%, сахар, в пересчете на инвертный - $10,0 \text{ г/дм}^3$.

Была проведена опытная проверка напитка, который получали смешиванием из расчета ингредиентов в разном соотношении - в заявляемом количестве (образцы №№ 1-3), а также в количестве, выходящем за заявляемые пределы (образец № 4) - ниже заявляемых, образец № 5 - выше заявляемых. Проведена дегустационная оценка в баллах и определена органолептическая характеристика полученных образцов. Полученные данные приведены в таблице.

Из таблицы видно, что введение в напиток таких компонентов как натуральный яблочно-айвовый сок, а также водные настои Melissa лимонной и мяты перечной в заявляемых дозировках, обеспечивает получение гармоничного напитка с оригинальным медовым ароматом с приятной жгучестью во вкусе, в то время как мед не входит в состав напитка. Однако, напитки, выходящие за пределы заявляемых параметров, не обладают оригинальностью аромата и вкуса, приторны.

Образец	Состав, дал	Органолептическая характеристика	Дегустационная оценка в баллах
Образец 1	Спирт-ректификат – 345,0 Сок яблочно-айвовый спиртованный – 80,0 Водный настой Melissa – 5,5 Водный настой мяты – 3,75, Колер – 9,5 Сироп сахарный – 110,0 Вода – остальное	Цвет светло-золотистый, вкус гармоничный, слегка жгучий, аромат тонкий, на фоне фруктово-мятного оттенка, выраженный медовый тон	8,5
Образец 2	Спирт-ректификат – 348,0 Сок яблочно-айвовый спиртованный – 82,5 Водный настой Melissa – 6,5 Водный настой мяты – 4,0 Колер – 10,0 Сироп сахарный – 120,0 Вода – остальное	Цвет золотистый, яркий. Вкус полный, жгучий, в аромате фруктово-медовый тон	8,6
Образец 3	Спирт-ректификат – 350,0 Сок яблочно-айвовый спиртованный – 85,0 Водный настой Melissa – 6,5 Водный настой мяты – 4,25 Колер – 10,5 Сироп сахарный – 130,0 Вода – остальное	Цвет темно-золотистый, вкус полный гармоничный с приятной жгучестью, в аромате выраженный медовый тон	8,5
Образец 4	Спирт-ректификат – 343,0 Сок яблочно-айвовый спиртованный – 78,0 Водный настой Melissa – 5,0 Водный настой мяты – 3,5 Колер – 9,0 Сироп сахарный – 100,0 Вода – остальное	Цвет светло-золотистый, вкус гармоничный, аромат мягкий, слабо выраженный	8,4
Образец 5	Спирт-ректификат – 352,0 Сок яблочно-айвовый спиртованный – 87,0 Водный настой Melissa – 6,5 Водный настой мяты – 4,35 Колер – 11,0 Сироп сахарный – 135,0 Вода – остальное	Цвет желтый, вкус гармоничный, аромат приторно-медовый	8,4

Упорядник Ю Погонченков

Техред М Моргентал

Коректор Н.Мілюкова

Замовлення 516

Тираж

Підписне

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

