



УКРАЇНА

(19) UA (11) 6750 (13) C1

(51) 5 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІД

(54) МІЦНИЙ НАПІЙ "ЧЕРВОНІЙ ПІВЕНЬ"

1

(21) 93050512

(22) 21.09.92

(46) 29.12.94. Бюл. № 8-1

(56) 1. Авторское свидетельство СССР  
№ 896066, кл. С 12 G 3/06.2. Авторское свидетельство СССР  
№ 506621, кл. С 12 G 3/06 (прототип).

(71) Харківський завод шампанських вин

(72) Чернявський Сергій Борисович, Кирнич-  
на Наталія Іванівна, Кульшицька Людмила  
Іванівна

(73) Харківський завод шампанських вин

(57) Крепкий напиток, содержащий водно-  
спиртовой экстракт растительного сырья,  
сахарный сироп и водно-спиртовую жид-  
кость, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что он  
дополнительно содержит вино столовое  
красное, а в качестве водно-спиртового экс-

2

тракта растительного сырья -- настоем корня  
родиолы розовой, водно-спиртовой настоем  
плодов лимонника китайского и водно-спир-  
товой настоем плодов шиповника при следу-  
ющем соотношении ингредиентов, об. %:

Вино столовое красное 30-50

Водно-спиртовой

настой корня родиолы

розовой

0,84-1,12

Водно-спиртовой

настой плодов ли-

монника китайского

0,36-0,48

Водно-спиртовой

настой плодов

шиповника

4,8-6,4

Сахарный сироп

4,5-6,2

Водно-спиртовая

жидкость

остальное

Изобретение относится к ликеро-водоч-  
ной промышленности, в частности к алко-  
гольным напиткам.Известна композиция ингредиентов для  
аперитива "Вечерняя степь"  
(см. авт. св. СССР № 896066, кл. С 12 G 3/06,  
опубл. в Б.И. № 1, 1982 г.), содержащая вод-  
но-спиртовые настои полыни горькой, ме-  
лиссы лимонной, котовника лимонного,  
кориандра, цвета бузины, перца красного и  
листьев хрена, белое сухое вино, сахарный  
сироп, спирт-ректификат и купаж спирто-  
ванных водных экстрактов сброженных вы-  
жимок красных сортов винограда при  
следующем соотношении ингредиентов, дал  
1000 дал:

Спирт-ректификат 60-100

Купаж спиртованных

водных экстрактов  
сброженных выжимок  
красных сортов ви-  
нограда

250-300

Сахарный сироп

160-320

Водно-спиртовой на-

стой листьев хрена

5,5-8,8

Водно-спиртовой на-

стой полыни горькой

3,5-5,6

Водно-спиртовой на-

стой мелиссы лимонной

2,0-3,2

Водно-спиртовой на-

стой котовника

4,0-6,4

лимонного

Водно-спиртовой

настой кориандра

3,75-6,00

Водно-спиртовой на-

стой цвета бузины

3,75-6,00

(19) UA (11)

6750

(13) C1

Водно-спиртовой  
настой перца красного 2,5-4,0  
Белое сухое вино остальное  
Недостаток аналога - ограниченность  
растительного сырья для производства 5  
крепких напитков.

Наиболее близким к заявляемому явля-  
ется "Алкогольный напиток "Восточная"  
(см. авт. св. СССР № 506621, кл. С 12 G 3/06,  
опубл. в Б.И. № 10, 1976 г.), содержащий 10  
спиртовые настои калгана, имбиря, перца  
черного, кубебы, мускатного ореха и кори-  
цы, спирт ректификованный высшей очист-  
ки, сахарный сироп, колер, лимонную  
кислоту и воду при следующем соотношении 15  
компонентов, вес. %:

Спиртованный настой	
калгана	1,8-2,2
Спиртованный настой	
имбиря	0,8-1,2
Спиртованный настой	
перца черного	0,18-0,22
Спиртованный настой	
кубебы	0,18-0,20
Спиртованный настой	
мускатного ореха	0,08-0,12
Спиртованный настой	
корицы	0,03-0,05
Спирт ректификован- ный высшей очистки	26,0-27,5
Сахарный сироп	4,3-5,5
Колер	0,1-0,16
Лимонная кислота	0,1-0,2
Вода	остальное

Недостаток прототипа - ограничен- 35  
ность используемого растительного сырья,  
обладающего целебными свойствами, для  
производства напитков и относительно не-  
высокие органолептические свойства

Задачей, на решение которой направле- 40  
но изобретение, является создание крепо-  
го напитка с целебными и высокими  
органолептическими свойствами путем  
смешивания водно-спиртовых настоев рас-  
тительного сырья со столовым вином.

Для решения поставленной задачи  
предложен крепкий напиток "Червоний  
півень", содержащий водно-спиртовой экс-  
тракт растительного сырья, сахарный сироп  
и водно-спиртовую жидкость. Отличием на- 50  
питка является то, что он дополнительно со-  
держит вино столовое красное, а в качестве  
водно-спиртового экстракта растительного  
сырья водно-спиртовой настой корня ро-  
диолы розовой, водно-спиртовой настой 55  
плодов лимонника китайского и водно-спир-  
товой настой плодов шиповника при следу-  
ющем соотношении ингредиентов, об. %:

Вино столовое	
красное	30-50

Водно-спиртовой	
настой корня родиолы	
розовой	0,84-1,12

Водно-спиртовой	
настой плодов лимон-	
ника китайского	0,36-0,48

Водно-спиртовой	
настой плодов ши-	
повника	4,8-6,4

Сахарный сироп	4,5-6,2
----------------	---------

Водно-спиртовая	
жидкость	остальное

Напиток "Червоний півень" приготавли-  
вают следующим образом.

Предложенный алкогольный напиток  
позволяет расширить ассортимент крепких  
напитков с целебными и высокими органо-  
лептическими свойствами.

Благодаря наличию настоя плодов ши-  
повника, лимонника китайского и корня ро-  
диолы розовой, напиток благотворно  
действует на организм человека, регулирует  
водно-солевой обмен, повышает устойчи-  
вость организма к неблагоприятным факто-  
рам внешней среды, оказывает  
противовоспалительное действие. В напит-  
ке содержится много витаминов.

Напиток готовят следующим образом.  
Готовят настой растительной смеси спосо-  
бом двукратного настаивания плодов и кор-  
ня водно-спиртовым раствором.

В смесь для приготовления настоя вхо-  
дят: корень родиолы розовой - 14%, плоды  
лимонника китайского - 6%, плоды шипов-  
ника - 80%.

Взвешенное количество растительных  
компонентов заливают в соотношении 1:5  
водно-спиртовой смесью крепостью 50% и  
настаивают 10-14 суток с перемешиванием.

По истечении указанного срока настоек  
первого залива сливают, а оставшуюся  
смесь заливают водно-спиртовой смесью  
крепостью 50% в объеме, равном объему  
первого слива. Вторичное настаивание про-  
изводится в течение 7-10 суток с перемешиванием, слив полный. Настои первого и  
второго сливов объединяют.

Производят подготовку умягченной во-  
ды и приготовление сахарного сиропа в со-  
ответствии с требованиями технологической  
инструкции по приготовлению и разливу  
коньяков, утвержденной Минпищепромом  
УССР 01.03.78 г.

Для приготовления напитка использу-  
ют вино столовое сортовое красное по ГОСТ  
7208-84, спирт этиловый ректификованный  
по ГОСТ 5962, воду умягченную по ГОСТ  
2874, сахар-песок по ГОСТ 21 или сахар-ра-  
финад по ГОСТ 22.

Все компоненты, входящие в напиток, купажируют в крупных резервуарах, куда вводят последовательно вино водно-спиртовой настой растительной смеси, спирт этиловый ректификованный, сахарный сироп, воду умягченную.

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

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости). Обработку холодом проводят при температуре  $-6$ – $-8^{\circ}\text{C}$ , выдерживают при этой температуре не менее 4 суток, фильтруют при температуре выдержки, но не выше  $-3^{\circ}\text{C}$  на выходе.

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

Все купажи напитка обрабатывают теплом при температуре  $30$ – $35^{\circ}\text{C}$  с последующем самоохлаждением.

После обработки теплом напиток направляют на отдых, не менее 10 суток, затем фильтруют и направляют на разлив. Разлив, маркировку, упаковывание, хранение и транспортирование напитка крепкого "Червоний півень" производят по ГОСТ 13741

Примеры на граничные и оптимальные значения ингредиентов приведены в таблице

Все напитки, приготовленные в соответствии с приведенными примерами, удовлетворяют следующими требованиями:

– по органолептическим показателям: прозрачный с блеском, без осадка и посторонних включений, цвет от розового до темно-розового, во вкусе и аромате сортовой тон винограда, шиповника и аромат родиолы розовой;

– по физико-техническим показателям: объемная доля этилового спирта –  $38,0$ – $38,2\%$ , массовая концентрация сахара, в пересчете на инвертный, –  $30$ – $40$  г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация титруемых кислот, в пересчете на винную, –  $2$ – $3$  г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация метилового спирта не более  $1,0$  г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация тяжелых металлов: меди не более  $2,0$  мг/дм<sup>3</sup>, железа не более  $10,0$  мг/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация летучих кислот, в пересчете на уксусную кислоту, не более  $0,6$  г/дм<sup>3</sup>, массовая концентрация сернистого ангидрида: общий не более  $80,0$  мг/дм<sup>3</sup>, в том числе свободный не более  $8,0$  мг/дм<sup>3</sup>.

Напиток крепкий "Червоний півень" обладает своеобразным вкусом и ароматом.

Сырье	Расход сырья, об. %		
	Пример 1	Пример 2	Пример 3
Вино столовое сортовое красное	30	40	50
Водно-спиртовой настой растительной смеси	6	7	8
в том числе			
настой корня родиолы розовой	0,84	0,98	1,12
настой плодов лимонника китайского	0,36	0,42	0,48
настой плодов шиповника	4,8	5,6	6,4
Сахарный сироп	4,5	5,4	6,2
Водно-спиртовая жидкость	остальное	остальное	остальное

Упорядник С. Чернявський

Техред М.Моргентал

Коректор М. Ткач

Замовлення 642

Тираж

Підписне

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

Виробничо-видавничий комбінат "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

1

2

3

4

5

6

7

8