



УКРАЇНА

(19) UA (11) 3484 (13) C1

(51)5 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ АЛКОГОЛЬНОГО НАПОЮ

1

(21) 93090883, 25.08.93
 (46) 27.12.94, Бюл. № 6-1
 (56) 1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 19-20.
 2. Заявка Великобритании № 1386075, кл. С 12 G 3/06, опубл. 1975.
 3. Заявка Великобритании № 1037885, кл. С 12 G 3/06, опубл. 1964.
 4. Заявка Великобритании № 1506220, кл. С 12 G 3/06, опубл. 1978 (прототип).
 (71) Товариство з обмеженою відповідальністю "Фірма "РЕЛЬ" (RU)
 (72) Ратніков Александр Юрьевич (RU), Юрьев Дмитрій Ніколаєвич (RU)
 (73) Товариство з обмеженою відповідальністю "Фірма "РЕЛЬ" (RU)
 (57) 1. Способ получения алкогольного напитка путем кипячения пива, охлаждения, введения этилового спирта, сахара и ароматизатора, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что в

2

пиво дополнительно вводят экстракт цикория в количестве 0,1-2,0% к объему пива, причем введение осуществляют сразу после доведения пива до кипения перед его кипячением, кипятят пиво в течение 20-30 минут, сахар вводят в количестве 120-220 грамм на 1 литр пива, причем вводят его до или после кипячения пива, прокипяченное пиво после охлаждения фильтруют, спирт вводят после фильтрования, а ароматизатор вводят после введения спирта.

2. Способ по п. 1, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что в качестве пива используют некондиционное пиво.

3. Способ по п. 1, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что спирт вводят из расчета получения напитка крепостью 11,0-11,5% об.

4. Способ по п. 1, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что при введении сахара после кипячения пива его используют в виде прокипяченного сиропа.

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности.

Известен способ получения алкогольного напитка, предусматривающий купажиrowание темного пива, коньяка, настоя корицы, имбиря и гвоздики, лимонного масла, ванилина, сахарного сиропа, колера и водно-спиртовой жидкости, выдержку купажа и фильтрацию напитка. (1).

Недостатком известного напитка является его высокая крепость.

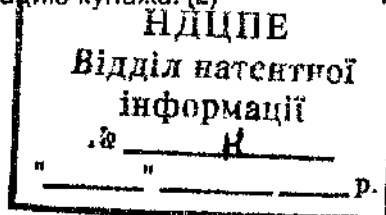
Известен способ получения алкогольного напитка, предусматривающий купажиrowание пива с 10-60% апельсинового вина и парангином, фильтрацию купажа. (2)

Недостатком известного способа является его высокая себестоимость, использование дефицитного сырья.

Известен способ получения алкогольного напитка, предусматривающий смешивание томатного сока, соли, органических веществ с несброженными компонентами пива, гомогенизацию смеси, сбраживание ее, карбонизацию, осветление и фильтрование. (3)

Недостатком известного способа является длительность процесса, высокая себестоимость готового продукта.

Известен способ получения алкогольного напитка, предусматривающий кипячение



(19) UA (11) 3484 (13) C1

пива, охлаждение его и введение в него этилового спирта, сахара и ароматизатора. (4)

Однако напиток, полученный предлагаемым способом, не обладает достаточной ценностью, поскольку не содержит кроме прокипяченного пива никаких биологически активных продуктов. Кроме того, использование кондиционного пива повышает себестоимость готового пива.

В основу изобретения поставлена задача создать способ получения алкогольного напитка, который, благодаря введению в состав исходных продуктов новых добавок, внесению определенных изменений в технологию, позволил бы получить напиток, обладающий повышенной биологической ценностью и высокими органолептическими показателями.

Это достигается тем, что в способе получения алкогольного напитка, предусматривающем кипячение пива, охлаждение и введение этилового спирта, сахара и ароматизатора, в качестве пива используют преимущественно некондиционное пиво, которое перед кипячением нагревают до кипения, вносят в него экстракт цикория в количестве 0,1–2,0% к объему пива, а после охлаждения его фильтруют, введение этилового спирта осуществляют после фильтрации из расчета получения напитка крепостью преимущественно 11,0–11,5% об., после чего вводят ароматизатор, а сахар вводят до кипячения пива или после него в количестве 120–220 г на 1 л пива, при этом кипячение пива проводят в течение 20–30 минут, а при введении после кипячения сахар используют в виде предварительно прокипяченного сахарного сиропа.

Использование экстракта цикория и вышеупомянутые технологические изменения позволяют получить напиток, обладающий оригинальным вкусом, хорошими органолептическими показателями и высокой биологической ценностью. Кроме того при использовании некондиционного пива – недорогого, но достаточно качественного продукта, можно при сохранении упомянутых преимуществ, получить более дешевый напиток.

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

Некондиционное пиво нагревают до кипения, вносят в него экстракт цикория в количестве 0,1–0,2% к объему пива, затем его кипятят в течение 20–30 минут и охлаждают. Охлажденный напиток фильтруют, вводят в него смесь этилового спирта и воды в соот-

ношении 1:1 из расчета получения напитка крепостью 11,0–11,5% об., затем вводят ароматизатор. Сахар вводят в количестве 120–220 г на 1 л пива до кипячения или после него. При введении сахара после кипячения его используют в виде предварительно прокипяченного сахарного сиропа.

Возможно также использование и кондиционного пива, введение спирта до получения напитка крепостью ниже 11 и выше 1,5 об.%, а сахара в любом другом виде, что по существу не влияет на достижение требуемого технического результата.

Пример 1. Некондиционное пиво (марочное из цеха разлива) нагревают до кипения, вносят в него экстракт цикория в количестве 0,15% к объему пива, вводят сахар-песок в количестве 120 г на 1 л пива и кипятят в течение 20 минут. Затем охлаждают, фильтруют напиток, вводят в него этиловый спирт в виде водно-спиртовой жидкости из расчета получения напитка крепостью 11,0% об., после чего добавляют ароматизатор "Персик" в количестве 0,03% к объему напитка.

Пример 2. Некондиционное пиво (отфильтрованное пиво с нестандартными показателями по пене или массовой доле сухих веществ) нагревают до кипения, вносят в него экстракт цикория в количестве 0,50% к объему пива и кипятят в течение 30 минут. После кипячения вводят сахар в количестве 160 г на 1 л пива в виде предварительно прокипяченного сахарного сиропа, охлаждают напиток, фильтруют, вводят этиловый спирт в виде водно-спиртовой смеси (1:1) до обеспечения крепости напитка 11,6% об., затем – ароматизатор "Чабрец" в количестве 0,05% к объему напитка.

Пример 3. Способ осуществляют аналогично примеру 1, только экстракт цикория вносят в количестве 0,1%, сахар из расчета 120 г/л и вводят в напиток ароматизатор "Миндаль" в количестве 0,02% к объему напитка.

Пример 4. Способ осуществляют аналогично примеру 2, только вводят ароматизатор "Кофе" в количестве 0,05% к объему напитка, экстракт цикория – 2%, сахар – 220 г/л.

Предлагаемый способ позволяет расширить ассортимент алкогольных напитков, удешевить продукт за счет использования и утилизации некондиционного пива, повысить биологическую ценность напитка за счет использования цикория.

Упорядник С. Гончаренко Техред М.Моргентал Коректор М. Керецман

Замовлення 565

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

Підписне

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

34