



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10396 (13) C1(51) G 12 G 3/06ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІД

(54) АРОМАТИЗОВАНИЙ АЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ "НЕКТАР ПРИАЗОВ'Я – СЛИВОВИЙ"

1

(21) 94042063  
 (22) 26.04.94  
 (24) 30.10.98  
 (46) 30.10.98. Бюл. № 5  
 (56) Рецептури ликеро-водочних изделий и водок. М., Легкая промышленность, 1981, с.107.  
 (72) Литовченко Олександр Михайлович, Хільчевський Борис Петрович (RU), Бойко Анатолій Іванович (RU)  
 (73) Литовченко Олександр Михайлович  
 (57) 1. Ароматизований алкогольний напій, включаючий сок яблочний спиртової, сливовий спиртової компонент, цитрусовий компонент, сахарний сироп, лимонну кислоту и воду умягченную, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что в качестве сливового спиртового компонента содержит спиртовой настой плодов сливы, в качестве цитрусового компонента содержит спиртовой настой плодов апельсина и мандарина при их соотношении 1:1, и дополнительно содержит водно-

2

спиртовой настой цветков акации и водно-спиртовой настой кориандра при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сок яблочный спиртовой	15-25
Спиртовой настой плодов сливы	30-59
Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина при их соотношении 1:1	0,5-1,5
Водно-спиртовой настой цветков акации	1-3
Водно-спиртовой настой кориандра	0,5-1,5
Сахарный сироп	13-20
Лимонная кислота	0,1-0,2
Вода умягченная	Остальное

2. Ароматизированный алкогольный напиток по п.1, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что спиртовой настой плодов сливы содержит спирт яблочный молодой или спиртовой раствор крепостью 60-70 об. %.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли, и может быть использовано в консервной, безалкогольной и других отраслях при приготовлении ароматизированных слабоалкогольных напитков.

Наиболее близким является известный ароматизированный алкогольный напиток "Пунш "Сливовый" [1], который содержит а л на 100 дал купажа:

Сливовый спиртованный сок	4805,0
Черносмородиновый морс I и II сливов	500,0

Спиртовой настой лимонной корки I и II сливов	30,0
Спиртовой настой корицы I и II сливов	10,0
Спиртовой настой мускатного ореха I и II сливов	10,0
Спиртовой настой гвоздики I и II сливов	10,0
Спиртовой настой ванилина 1:10	10,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	4086,0
Лимонная кислота (кг)	8,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и	

(19) UA (11)10396(13) C1

вода

По расчету  
на крепость  
купажа 17%

Недостатком указанного напитка является монотонный вкус и аромат – кисло-сладкий вкус с ароматом сливы с пряностями.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание слабоалкогольного ароматизированного напитка с высокими органолептическими показателями путем подбора соответствующих компонентов в определенных, выбранных экспериментальным путем дозах.

Поставленная задача решается тем, что известный напиток, состоящий из яблочного спиртованного сока, сливового спиртованного компонента, цитрусового компонента, сахарного сиропа, лимонной кислоты и воды умягченной, согласно изобретению, в качестве сливового спиртованного компонента содержит спиртованный настой плодов сливы, в качестве цитрусового компонента содержит спиртованный настой плодов апельсина и мандарина при их соотношении 1:1, дополнительно содержит водно-спиртовой настой цветов акации и водно-спиртовой настой кориандра при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сок яблочный спиртованный	15–25
Спиртованный настой плодов сливы	30–59
Спиртованный настой плодов апельсина и мандарина при их соотношении 1:1	0,5–1,5
Водно-спиртовой настой цветов акации	1–3
Водно-спиртовой настой кориандра	0,5–1,5
Сахарный сироп	13–20
Лимонная кислота	0,1–0,2
Вода умягченная	Остальное

Благодаря сочетанию ароматизированных компонентов, таких как яблочный спиртованный сок, спиртованный настой плодов сливы, спиртованный настой плодов апельсина и мандарина в соотношении 1:1, а также водно-спиртовых настоев цветов акации и кориандра (при этом все компоненты взяты в определенных дозах) – создается неповторимый запоминающийся букет в аромате с фруктово-десертным оттенком и шоколадными тонами, а совместно с сахарным сиропом, лимонной кислотой и умягченной водой создается сопутствующий округленный вкус полный и гармоничный, в целом образуется напиток с неординарными органолептическими показателями, вы-

годно отличающийся от общеизвестных напитков.

Напиток готовится следующим образом, по схеме: приготовление купажа, оклейка его, обработка холодом (при необходимости, когда некондиционное сырье), фильтрация, обработка теплом, отдых, фильтрация перед розливом, подача в напорное отделение и розлив.

В состав купажа на 100 л напитка входят: сок яблочный спиртованный – 20 л; спиртовой настой плодов сливы 44,5 л напитка; сахарный сироп – 16,5 л; спиртовой настой плодов апельсина и мандарина (1:1) – 1,0 л; водно-спиртовой настой цветов акации – 2 л; водно-спиртовой настой кориандра – 1,0 л; лимонная кислота – 0,15 кг (что соответствует по объему 0,15 л); вода умягченная с жесткостью не более 0,36 моль/м<sup>3</sup> остальное – до объема 100 л.

Спиртовой настой плодов сливы готовят путем экстракции спиртом яблочным молодым по РСТ УССР 1480–90 или спиртовым раствором в соотношении 1:5 и настаивают в течение 3-х месяцев при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока настой сливают, затем фильтруют и используют в купаж или хранят для дальнейшего приготовления.

Водно-спиртовой настой цветов акации и кориандра готовят отдельно путем экстракции компонентов водно-спиртовым раствором при двухкратном настаивании. Взвешенные количества травы и цветов акации заливают в соотношении 1:5 водно-спиртовым раствором крепостью 50% об. и настаивают в течение 10–14 дней при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока настой 1-го залива сливают, оставшуюся смесь заливают в соотношении 1:5 водно-спиртовым раствором крепостью 20% об. и настаивают в течение 7–10 дней при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока сливают настой 2-го залива. Сливы 2-х заливок смешивают, при необходимости фильтруют и используют в купаж или хранят для дальнейшего приготовления. Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина (1:1) используют в купаж крепостью 65% об. и готовят по ТУ 10–503.1536–15–90.

Сахарный сироп готовят растворением сахара в горячей умягченной воде.

При использовании сиропа в купаж, непосредственно после приготовления, рекомендуется готовить его с сахаристостью 50 г/100 см<sup>3</sup>, при хранении сиропа – с сахаристостью 75–80 г/100 см<sup>3</sup>.

Подготовку умягченной воды приводят в соответствии с требованиями "Технологи-

ческой инструкции по приготовлению и розливу", утв. МПП СССР 01.03-78 г.

Купаж напитка проводят в крупных резервуарах, куда задают последовательно спиртовой настой плодов сливы, сок яблочный спиртованный, сахарный сироп, спиртовой настой плодов апельсина и мандарина (1:1), водно-спиртовые настои цветов акации и плодов кориандра, лимонную кислоту, воду умягченную и все тщательно перемешивают.

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом при необходимости в случае некондиционного сырья. После этого фильтруют при температуре выдержки, но не выше минус 3°C на выходе. Весь купаж напитка обрабатывают теплом при температуре 30-35°C с последующим самоохлаждением. После обработки теплом напиток отправляют от отдыха в течение 10 дней, затем фильтруют и направляют на розлив.

Компоненты	Пример				
	1	2	3	4	5
Сок яблочный спиртованный, (л)	13	15	20	25	27
Спиртовой настой плодов сливы (л)	29	30	44,5	59	61
Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина (1:1) л	0,3	0,5	1	1,5	1,8
Водно-спиртовой настой цветов акации (л)	0,5	1	2	3	3,5
Водно-спиртовой настой кориандра (л)	0,3	0,5	1	1,5	1,7
Сахарный сироп (л)	12	13	16,5	20	21
Лимонная кислота (соответствует объему) (кг)	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
Вода умягченная (л)	Остальное				
Выводы:	Не замечен вкус с фруктово-десертным оттенком и шоколадный тон		Вкус тонкий с фруктово-десертным оттенком и шоколадными тонами		Не проявляется вкус и аромат с фруктово-десертным оттенком, не замечен шоколадный тон

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М. Куль

Замовлення 4575

Тираж

Підписне

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

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

1

Упорядник О.Литовченко      Техред М.Моргентал      Коректор М.Самборська

Замовлення 4011

Тираж

Підписна

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

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

Подготовку умягченной воды проводят в соответствии с требованиями Технологической инструкции по приготовлению и розливу коньяков, утв. МПП СССР 01.03.78 г.

Купаж напитка проводят в крупных резервуарах, куда задают последовательно спиртовой настой плодов персика, сок яблочный спиртованный, сахарный сироп, спиртовые настои плодов citrusовых и водно-спиртовой настой травы мелиссы, лимонную кислоту пищевую, воду умягченную.

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости). Обработку холодом проводят следующим образом: купаж охлаждают до  $-6 - 8^{\circ}\text{C}$  и выдерживают не менее 4-х суток при этой температуре, затем фильтруют при температуре выдержки, но не выше  $-3^{\circ}\text{C}$  на выходе.

Весь купаж напитка обрабатывают теплом при температуре  $30 - 35^{\circ}\text{C}$  последующим самоохлаждением.

После обработки теплом напиток направляют на отдых. Продолжительность отдыха до 10 дней, затем фильтруют и направляют на розлив.

Пример конкретного выполнения.

Для приготовления 100 л напитка готовятся купаж из заранее приготовленных ингредиентов (см. выше), а именно в купажный резервуар задают последовательно спиртовой настой плодов персика – 40 л, сок яблочный спиртованный – 20 л, сахарный сироп 65,8%-ный – 18,0 л, спиртовые настои плодов citrusовых (1:1) – 2 л, водно-спиртовой настой травы мелиссы – 2 л, спирт ректификат – 3,5 л, лимонную кислоту (пищевую) – 150 г и воду умягченную до доведения объема до 100 л (таблица, пр. 3).

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости) и фильтруют для удаления образовавшихся на холоде осадков. После чего напиток нагревают до  $33^{\circ}\text{C}$  с последующим самопроизвольным охлаждением до окружающей температуры. Этот процесс отдыха напитка длится 10 дней. Затем фильтруют и направляют на розлив и укупорку. Получают напиток крепостью 17% об. с полным гармоничным вкусом, с тонким ароматом цветущего персика с медовым оттенком.

№ №	Ингредиенты на 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
1	Яблочный спиртованный сок (л)	13	15	20	25	27
2	Спиртовой настой плодов персика (л)	33	35	40	45	47
3	Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина (в соотн. 1:1) (л)	0,5	1	2	3	3,5
4	Водно-спиртовой настой травы мелиссы (л)	0,5	1	2	3	3,5
5	Лимонная кислота (кг)	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
6	Сахарный сироп 50% (л)	15,0	16,0	18,0	20,0	21,0
7	Спирт-ректификат (л)	7,2	7,0	3,5	0,1	0,05
8	Вода питьевая умягченная (л)	45,95	43,7	32,35	21,7	18,65
Выводы:		Вкус разлаженный, аромат цветущего персика с медовым оттенком не замечен	Вкус полный, гармоничный с тонким ароматом цветущего персика с медовым оттенком		Вкус резкий, пряный, гармоничный, аромат цветущего персика не улавливается	
Крепость напитка в % об.		17,2	17,0	15,5	14,0	13,8

Причинами, препятствующими получению желаемого положительного результата являются применение ограниченного количества ароматизированного сырья – только спиртовой настой свежей лимонной корки и яблочный спиртованный сок, дает монотонный кисло-сладкий вкус и простой аромат – яблока с лимоном.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание напитка с высокими органолептическими показателями, путем использования доступного, менее дорогостоящего сырья.

Поставленная задача решается тем, что напиток, содержащий яблочный спиртованный сок, цитрусовый экстракт, сахарный сироп, лимонную кислоту, спирт этиловый ректифицированный и воду, согласно изобретения, содержит спиртовой настой плодов персика, водно-спиртовой настой травы мелиссы и в качестве цитрусового экстракта содержит спиртовой настой апельсина и мандарина при их соотношении 1 : 1 при следующем соотношении ингредиентов в мас. %.

Сок яблочный спиртованный	– 15 – 25
Спиртовой настой плодов персика	– 35 – 45
Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина (1 : 1)	– 1 – 3
Водно-спиртовой настой травы мелиссы	– 1 – 3
Сахарный сироп	– 16 – 20
Лимонная кислота	0,1 – 0,2
Спирт этиловый ректифицированный	– 0,1 – 7,0
Вода	– Остальное

При этом для приготовления спиртового настоя плодов персика используют спирт яблочный молодой 50 – 70% об. по РСТ УССР 1480-90 или спиртовой раствор крепостью 60 – 70% объемных.

Благодаря сочетанию компонентов, а именно: яблочного сока (спиртованного), цитрусовых компонентов, совместного со спиртовым настоем плодов персика, содержащем ароматические ингредиенты натурального плода персика, дополнительно усиливает ароматический эффект водно-спиртовой настой травы мелиссы, а во вкусе сочетается сахар с лимонной кислотой и специально умягченной питьевой водой, чем совместно создается полный гармоничный вкус натурального ароматизированного напитка с тонким ароматом цветущего персика с медовый оттенком. Цвет напитка красивый, золотистый с розовым оттенком.

Для определения оптимальных граничных значений ингредиентов было пригото-

лено ряд вариантов напитков, составы и свойства которых представлены в таблице.

Напиток "Нектар приазовья – персиковый" готовят по следующей схеме: купаж, оклейка, обработка холодом (при необходимости), фильтрация, обработка теплом, отдых, фильтрация перед розливом, подача в напорное отделение, розлив. В состав купажа на 100 л напитка входят (табл. пример 3):

Спиртовой настой плодов персика	– 40 л;
Сок яблочный спиртованный	– 20 л;
Сахарный сироп 50%	– 18 л;
Спиртовой настой плодов цитрусовых	– 2 л;
Водно-спиртовой настой травы мелиссы	– 2 л;
Лимонная кислота	– 0,15 кг;
Вода питьевая умягченная с жесткостью до 0,36 моль/м <sup>3</sup> , остальное – до объема 100 л.	

Спиртовой настой плодов персика готовят путем экстракции спиртом яблочным молодым по РСТ УССР 1480-90 или спиртовым раствором крепостью 60-70% об., для приготовления которого используют спирт пищевой ректификат (ГОСТ 5962-67), в соотношении 1 : 5 при периодическом перемешивании. Настой при необходимости фильтруют и используют в купажи или хранят для дальнейшего использования.

Водно-спиртовой настой травы мелиссы готовят экстракцией травы водно-спиртовым раствором при 2-х кратном настаивании. Взвешенное количество травы мелиссы заливают в соотношении 1 : 5 водно-спиртовым раствором крепостью 50% об. и настаивают в течение 10 – 14 дней при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока настой 1-го залива сливают, оставшуюся смесь заливают в соотношении 1 : 5 водно-спиртовым раствором крепостью 20% об. и настаивают в течение 7 – 10 дней при периодическом перемешивании.

По истечении указанного срока сливают настой 2-го залива. Настои 2-х заливок смешивают, при необходимости фильтруют и используют в купажи или хранят для дальнейшего использования. Спиртовой настой плодов цитрусовых используют в купажи крепостью 65% об. в соотношении апельсина и мандарина 1 : 1, согласно ТУ 10-503.1536-15-90.

Сахарный сироп готовят растворением сахара в горячей умягченной воде.

При использовании сиропа в купажи непосредственно после приготовления рекомендуется готовить его сахаристостью 50 г/100 см<sup>3</sup>, а при хранении сиропа с сахаристостью 75 – 80 г/100 см<sup>3</sup>.

нумер



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10397 (13) A

(51) C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВО

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

без проведення експертизи по суті  
на підставі Постанови Верховної Ради України  
№ 3789-XII від 23 XII 1993 р

Публікується  
в редакції заявника

(54) АРОМАТИЗОВАНИЙ АЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ "НЕКТАР ПРИАЗОВ'Я - ПЕРСИКОВИЙ"

1

2

(21) 94042064  
(22) 26.04.94  
(24) 25.12.96  
(46) 25.12.96. Бюл. № 4  
(56) Рецептури ликеро-водочних изделий и водок. - Минпищепром СССР. М., "Легкая и пищевая промышленность", 1981, с. 148.  
(72) Литовченко Олександр Михайлович, Хільчевський Борис Петрович, Бойко Анатолій Іванович  
(73) Литовченко Олександр Михайлович (UA)  
(57) 1. Ароматизированный алкогольный напиток, включающий сок яблочный спиртованный, цитрусовый экстракт, сахарный сироп, лимонную кислоту, спирт этиловый ректифицированный и воду, отличающийся тем, что в качестве цитрусового экстракта содержит спиртовой настой плодов апельсина и мандарина при их соотношении 1 : 1 и дополнительно содержит спиртовой настой плодов персика и водно-спиртовой на-

стой травы мелиссы при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сок яблочный спиртованный	15 - 25
Спиртовой настой плодов персика	35 - 45
Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина при их соотношении 1:1	1 - 3
Водно-спиртовой настой травы мелиссы	1 - 3
Лимонная кислота	0,1 - 0,2
Сахарный сироп	16 - 20
Спирт этиловый ректифицированный	0,1 - 7
Вода	Остальное

2. Ароматизированный алкогольный напиток по п.1, отличающийся тем, что спиртовой настой плодов персика содержит спирт яблочный молодой или спиртовой раствор крепостью 60-70% об.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли и может использоваться в винодельческой, консервной, пиво-безалкогольной, местной и других отраслях при приготовлении ароматизированных напитков.

Известен десертный напиток "Лада", выбранный в качестве прототипа [1], где напиток содержит, в л или кг на 1000 дал:

Яблочный спиртованный сок - 4000,0

Спиртовой настой свежей лимонной корки	- 100,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	- 1777,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г (100 мг)	- 22,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	- по расчету на крепость купажу 12

(19) UA (11) 10397 (13) A





УКРАЇНА

(19) UA (11) 10397 (13) A

(51) C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті  
на підставі Постанови Верховної Ради України  
№ 3769-XII від 23.XII. 1993 р.Публікується  
в редакції заявника

(54) АРОМАТИЗОВАНИЙ АЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ "НЕКТАР ПРИАЗОВ'Я - ПЕРСИКОВИЙ"

1

(21) 94042064

(22) 26.04.94

(24) 25.12.96

(46) 25.12.96. Бюл. № 4

(56) Рецептури ликеро-водочних изделий и водок. - Минпищепром СССР. М., "Легкая и пищевая промышленность", 1981, с. 148.

(72) Литовченко Олександр Михайлович, Хільчевський Борис Петрович, Бойко Анатолій Іванович

(73) Литовченко Олександр Михайлович (UA)

(57) 1. Ароматизированный алкогольный напиток, включающий сок яблочный спиртованный, цитрусовый экстракт, сахарный сироп, лимонную кислоту, спирт этиловый ректифицированный и воду, отличающийся тем, что в качестве цитрусового экстракта содержит спиртовой настой плодов апельсина и мандарина при их соотношении 1:1 и дополнительно содержит спиртовой настой плодов персика и водно-спиртовой на-

2

стой травы мелиссы при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сок яблочный спиртованный	15 - 25
Спиртовой настой плодов персика	35 - 45
Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина при их соотношении 1:1	1 - 3
Водно-спиртовой настой травы мелиссы	1 - 3
Лимонная кислота	0,1 - 0,2
Сахарный сироп	16 - 20
Спирт этиловый ректифицированный	0,1 - 7
Вода	Остальное

2. Ароматизированный алкогольный напиток по п.1, отличающийся тем, что спиртовой настой плодов персика содержит спирт яблочный молодой или спиртовой раствор крепостью 60-70% об.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли и может использоваться в винодельческой, консервной, пиво-безалкогольной, местной и других отраслях при приготовлении ароматизированных напитков.

Известен десертный напиток "Лада", выбранный в качестве прототипа [1], где напиток содержит, в л или кг на 1000 дал:

Яблочный спиртованный сок - 4000,0

Спиртовой настой свежей лимонной корки	- 100,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	- 1777,0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,5 г (100 мг)	- 22,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	- по расчету на крепость купажа 12

(19) UA (11) 10397 (13) A

Причинами, препятствующими получению желаемого положительного результата являются применение ограниченного количества ароматизированного сырья — только спиртовой настой свежей лимонной корки и яблочный спиртованный сок, дает монотонный кисло-сладкий вкус и простой аромат — яблока с лимоном.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание напитка с высокими органолептическими показателями, путем использования доступного, менее дорогостоящего сырья.

Поставленная задача решается тем, что напиток, содержащий яблочный спиртованный сок, цитрусовый экстракт, сахарный сироп, лимонную кислоту, спирт этиловый ректифицированный и воду, согласно изобретения, содержит спиртовой настой плодов персика, водно-спиртовой настой травы мелиссы и в качестве цитрусового экстракта содержит спиртовой настой апельсина и мандарина при их соотношении 1 : 1 при следующем соотношении ингредиентов в мас. %:

Сок яблочный спиртованный	— 15 — 25
Спиртовой настой плодов персика	— 35 — 45
Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина (1 : 1)	— 1 — 3
Водно-спиртовой настой травы мелиссы	— 1 — 3
Сахарный сироп	— 16 — 20
Лимонная кислота	0,1 — 0,2
Спирт этиловый ректифицированный	— 0,1 — 7,0
Вода	— Остальное

При этом для приготовления спиртового настоя плодов персика используют спирт яблочный молодой 50 — 70% об. по РСТ СССР 1480-90 или спиртовой раствор крепостью 60 — 70% объемных.

Благодаря сочетанию компонентов, а именно: яблочного сока (спиртованного), цитрусовых компонентов, совместного со спиртовым настоем плодов персика, содержащем ароматические ингредиенты натурального плода персика, дополнительно усиливает ароматический эффект водно-спиртовой настой травы мелиссы, а во вкусе сочетается сахар с лимонной кислотой и специально умягченной питьевой водой, чем совместно создается полный гармоничный вкус натурального ароматизированного напитка с тонким ароматом цветущего персика с медовый оттенком. Цвет напитка красивый, золотистый с розовым оттенком.

Для определения оптимальных граничных значений ингредиентов было пригото-

лено ряд вариантов напитков, составы и свойства которых представлены в таблице.

Напиток "Нектар приазовья — персиковый" готовят по следующей схеме: купаж, оклейка, обработка холодом (при необходимости), фильтрация, обработка теплом, отдых, фильтрация перед розливом, подача в напорное отделение, розлив. В состав купажа на 100 л напитка входят (табл. пример 3):

Спиртовой настой плодов персика	— 40 л;
Сок яблочный спиртованный	— 20 л;
Сахарный сироп 50%	— 18 л;
Спиртовой настой плодов цитрусовых	— 2 л;
Водно-спиртовой настой травы мелиссы	— 2 л;
Лимонная кислота	— 0,15 кг;
Вода питьевая умягченная с жесткостью до 0,36 моль/м <sup>3</sup> , остальное — до объема 100 л.	

Спиртовой настой плодов персика готовят путем экстракции спиртом яблочным молодым по РСТ СССР 1480-90 или спиртовым раствором крепостью 60-70% об., для приготовления которого используют спирт пищевой ректификат (ГОСТ 5962-67), в соотношении 1 : 5 при периодическом перемешивании. Настой при необходимости фильтруют и используют в купаж или хранят для дальнейшего использования.

Водно-спиртовой настой травы мелиссы готовят экстракцией травы водно-спиртовым раствором при 2-х кратном настаивании. Взвешенное количество травы мелиссы заливают в соотношении 1 : 5 водно-спиртовым раствором крепостью 50% об. и настаивают в течение 10 — 14 дней при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока настой 1-го залива сливают, оставшуюся смесь заливают в соотношении 1 : 5 водно-спиртовым раствором крепостью 20% об. и настаивают в течение 7 — 10 дней при периодическом перемешивании.

По истечении указанного срока сливают настой 2-го залива. Настой 2-х заливок смешивают, при необходимости фильтруют и используют в купажи или хранят для дальнейшего использования. Спиртовой настой плодов цитрусовых используют в купаж крепостью 65% об. в соотношении апельсина и мандарина 1 : 1, согласно ТУ 10-503.1536-15-90.

Сахарный сироп готовят растворением сахара в горячей умягченной воде.

При использовании сиропа в купаж непосредственно после приготовления рекомендуется готовить его сахаристостью 50 г/100 см<sup>3</sup>, а при хранении сиропа с сахаристостью 75 — 80 г/100 см<sup>3</sup>.

Подготовку умягченной воды проводят в соответствии с требованиями Технологической инструкции по приготовлению и розливу коньяков, утв. МПП СССР 01.03.78 г.

Купаж напитка проводят в крупных резервуарах, куда задают последовательно спиртовой настой плодов персика, сок яблочный спиртованный, сахарный сироп, спиртовые настои плодов цитрусовых и водно-спиртовой настой травы мелиссы, лимонную кислоту пищевую, воду умягченную.

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости). Обработку холодом проводят следующим образом: купаж охлаждают до  $-6 - 8^{\circ}\text{C}$  и выдерживают не менее 4-х суток при этой температуре, затем фильтруют при температуре выдержки, но не выше  $-3^{\circ}\text{C}$  на выходе.

Весь купаж напитка обрабатывают теплом при температуре  $30 - 35^{\circ}\text{C}$  последующим самоохлаждением.

После обработки теплом напиток направляют на отдых. Продолжительность отдыха до 10 дней, затем фильтруют и направляют на розлив.

Пример конкретного выполнения.

Для приготовления 100 л напитка готовится купаж из заранее приготовленных ингредиентов (см. выше), а именно в купажный резервуар задают последовательно спиртовой настой плодов персика – 40 л, сок яблочный спиртованный – 20 л, сахарный сироп 65,8%-ный – 18,0 л, спиртовые настои плодов цитрусовых (1 : 1) – 2 л, водно-спиртовой настой травы мелиссы – 2 л, спирт ректификат – 3,5 л, лимонную кислоту (пищевую) – 150 г и воду умягченную до доведения объема до 100 л (таблица, пр. 3).

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости) и фильтруют для удаления образовавшихся на холоде осадков. После чего напиток нагревают до  $33^{\circ}\text{C}$  с последующим самопроизвольным охлаждением до окружающей температуры. Этот процесс отдыха напитка длится 10 дней. Затем фильтруют и направляют на розлив и укупорку. Получают напиток крепостью 17% об. с полным гармоничным вкусом, с тонким ароматом цветущего персика с медовым оттенком.

№ №	Ингредиенты на 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
1	Яблочный спиртованный сок (л)	13	15	20	25	27
2	Спиртовой настой плодов персика (л)	33	35	40	45	47
3	Спиртовой настой плодов апельсина и мандарина (в соотн. 1:1) (л)	0,5	1	2	3	3,5
4	Водно-спиртовой настой травы мелиссы (л)	0,5	1	2	3	3,5
5	Лимонная кислота (кг)	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
6	Сахарный сироп 50% (л)	15,0	16,0	18,0	20,0	21,0
7	Спирт-ректификат (л)	7,2	7,0	3,5	0,1	0,05
8	Вода питьевая умягченная (л)	45,95	43,7	32,35	21,7	18,65
Выводы:		Вкус разлаженный, аромат цветущего персика с медовым оттенком не замечен	Вкус полный, гармоничный с тонким ароматом цветущего персика с медовым оттенком		Вкус резкий, пряный, гармоничный, аромат цветущего персика не улавливается	
Крепость напитка в % об.		17,2	17,0	15,5	14,0	13,8

Упорядник О.Литовченко

Техред М.Моргентал

Коректор М. Самборська

Замовлення 4011

Тираж

Підписне

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

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