



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 014 355** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁵ **C 12 G 3/12**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 5005193/13, 23.07.1991

(46) Дата публикации: 15.06.1994

(71) Заявитель:

Сачаво Михаил Сергеевич

(72) Изобретатель: Сачаво Михаил Сергеевич

(73) Патентообладатель:

Сачаво Михаил Сергеевич

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА АЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА

(57) Реферат:

Использование: в пищевой промышленности, преимущественно в способах производства алкогольных напитков, а именно при получении ароматизированных алкогольных напитков. Сущность: способ производства алкогольных напитков заключается в смешивании

экстрактов веток черной смородины с алкогольсодержащим сырьем и купажными материалами, при этом в качестве алкогольсодержащего сырья используют винные продукты, содержащие ароматические вещества их брожения, за счет чего повышается качество полученного продукта. 1 табл.



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 014 355** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁵ **C 12 G 3/12**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 5005193/13, 23.07.1991

(46) Date of publication: 15.06.1994

(71) Applicant:

SACHAVO MIKHAIL SERGEEVICH

(72) Inventor:

SACHAVO MIKHAIL SERGEEVICH

(73) Proprietor:

SACHAVO MIKHAIL SERGEEVICH

(54) **METHOD OF ALCOHOL DRINK PRODUCTION**

(57) Abstract:

FIELD: food industry. SUBSTANCE: method of alcohol drinks production involves mixing of currant branch extracts with alcohol-containing raw and blended

materials. Wine products containing aromatic compounds of their fermentation are used as a source of alcohol- containing raw. EFFECT: enhanced quality of prepared product. 1 tbl

RU 2 0 1 4 3 5 5 C 1

RU 2 0 1 4 3 5 5 C 1

Изобретение относится к пищевой промышленности, преимущественно к способам производства алкогольных напитков, и может быть использовано на винодельческих и ликероводочных предприятиях при получении ароматизированных алкогольных напитков.

Известен способ производства ликера, включающий обогащение этилового спирта экстрактивными веществами виноградной выжимки и смешивание с вином, сахарозой, лимонной кислотой и коньячным спиртом [1].

Недостатком этого способа является то, что он не обеспечивает получение высококачественных, ароматизированных напитков.

Наиболее близким техническим решением, принятым в качестве прототипа, является способ приготовления крепкого напитка "Ер-Су", включающий обогащение этилового спирта экстрактивными и ароматическими веществами определенного ряда растительного сырья и смешивание при купажировании с сахарным колером и спиртованным яблочным соком [2].

Недостатком способа-прототипа является ограниченность распространения источников сырья для обогащения алкогольных напитков экстрактивными и ароматическими веществами, а также невысокое качество получаемых напитков в связи с отсутствием оригинального аромата.

Целью изобретения является расширение источников сырья для обогащения алкогольных напитков экстрактивными и ароматическими веществами, а также повышение их качества путем улучшения органолептических показателей.

Цель достигается тем, что в известном способе производства алкогольных напитков, включающем обогащение этилового спирта экстрактивными и ароматическими веществами растительного сырья, а также смешивание с купажными материалами, этиловый спирт обогащают экстрактивными и ароматическими веществами побегов черной смородины.

Сопоставительный анализ заявляемого решения с прототипом показывает, что отличается он от известного решения тем, что этиловый спирт обогащают экстрактивными и ароматическими веществами побегов черной смородины. Эти отличия позволяют сделать вывод о соответствии заявляемого решения критерию "новизна".

Признаки, отличающие заявляемое решение от прототипа, не выявлены в других технических решениях при изучении данной и смежной областей техники, что обеспечивает заявляемое техническое решение соответствию критерию "существенные отличия".

Однолетние побеги кустарника черной смородины, образующиеся при обрезке ее насаждений и практически нигде не используемые, содержат большое количество легко экстрагируемых экстрактивных и ароматических веществ. При наливке их этиловым спиртом последний быстро обогащается экстрактивными и ароматическими веществами и может быть использован при производстве оригинальных алкогольных напитков с ароматом и вкусом черной смородины.

Предлагаемый способ производства

алкогольных напитков может быть реализован следующим образом.

Этиловый спирт заливают на измельченные однолетние побеги черной смородины, выдерживают до обогащения его необходимым количеством экстрактивных и ароматических веществ, после чего смешивают с купажными материалами.

Пример 1. Однолетние побеги смородины измельчали с получением обрезков длиной 20-40 мм, заливали их спиртом-ректификатом в соотношении 1:2 и выдерживали спирт на обрезках до содержания экстрактивных веществ 2 г/л. Полученный спиртовой экстракт побегов черной смородины разбавляли водой до объемной доли спирта 40% и вводили в него 1,5% сахарного сиропа и 0,04% сахарного колера (прототип).

Пример 2. Обрезки побегов черной смородины, приготовленные согласно примеру 1, заливали в соотношении 1:2 спиртом-сырцом виноградным с объемной долей спирта 60% и содержащим высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт 300 мг/100 мл безводного спирта; альдегидов в пересчете на уксусный альдегид 50 мг/100 мл безводного спирта; средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир 200 мг/100 мл безводного спирта; летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту 100 мг/100 мл безводного спирта; общей сернистой кислоты 50 мг/о и метилового спирта 0,15%. Выдерживали спирт-сырец на обрезках побегов черной смородины до содержания экстрактивных веществ 4 г/л и вводили 15% полученного экстракта в купаж напитка с объемной долей спирта 40%, приготовленный на основе такого же спирта-сырца виноградного и содержащий 0,04% сахарного колера и 1,5% сахарного сиропа.

Пример 3. Спирт-ректификат обогащали экстрактивными и ароматическими веществами черной смородины согласно примеру 10 после чего спиртовали им бродящее виноградное сусло сорта Ркацители с получением оригинального розового виноматериала с объемной долей спирта 17%, содержанием сахара 8% и обладающего тонким букетом черной смородины.

Пример 4. В качестве контроля служил алкогольный напиток, приготовленный по способу-прототипу путем выдержки спирта-ректификата в присутствии древесины дуба до содержания экстрактивных веществ 2 г/л и производства на базе этого спирта купаж напитка с объемной долей спирта 40%, содержащего 0,02% сахарного колера, 1,5% сахарного сиропа, а также ингредиенты спиртового настоя, взятые в следующих соотношениях, кг/100 дал: полынь 0,5; душица 1,0; тысячелистник 0,4; мята 1,5; зизифора 1,8; облепиха 0,4; корень левзея 0,6; корень родиолы розовой 0,2; шиповник 2,0; барбарис 1,0; зверобой 0,7; боярышник 1,0; можжевельник 0,5; девясил 0,2; ромашка 0,2; чебрец 1,0; кора дуба 1,0; листья яблони 1,0; литья груши 1,0.

Результаты органолептической оценки полученных образцов приведены в таблице.

Результаты проведенных исследований показывают, что полученные по предлагаемому способу напитки имеют полный и гармоничный вкус, сложный,

оригинальный, с тонкими тонами черной смородины аромат и оцениваются на 0,4-0,5 балла выше напитка, приготовленного по способу-прототипу.

Таким образом, предлагаемый способ производства алкогольных напитков является эффективным, так как обеспечивает повышение качества напитков на 0,4-0,5 балла и расширяет источники сырья для обогащения их экстрактивными и ароматическими вещества.

Формула изобретения:

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА
АЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА, включающий смешивание спиртового экстракта веток черной смородины с алкогольсодержащим сырьем и купажными материалами, отличающийся тем, что в качестве алкогольсодержащего сырья используют винные продукты, содержащие ароматические вещества их брожения.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60