



Patent dodatkowy

do patentu nr _____

Zgłoszono: 15. 12. 76 (P. 194 438)

Pierwszeństwo: _____

Zgłoszenie ogłoszono: 19. 06. 78

Opis patentowy opublikowano: 31. 12. 1981

Int. Cl.² C12G 3/00

CZYTELNIA

Urzedu Patentowego
P. 1 01 02 1000 01 (1978)

Twórcy wynalazku: Adam Pizło, Helena Naróg

Uprawniony z patentu: Łańcuckie Zakłady Przemysłu Spirytusowego
„Polmos”, Łańcut (Polska)

Sposób otrzymywania wytrawnej wódki gatunkowej z grzybów

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania wytrawnej wódki gatunkowej z grzybów, zwłaszcza z pieczarek.

Znane dotychczas sposoby otrzymywania wódek gatunkowych polegają na zmieszaniu z sobą według odpowiedniej receptury wody i spirytusu oraz dodatków, takich jak: destylaty, nalewy, spirytusy owocowe, syropy cukrowe, esencje itp.

Destylaty natomiast otrzymuje się powszechnie przez oddestylowanie nalewów alkoholowych na takie produkty jak: jałowiec, kawa, kakao, nasiona i inne wymienione w książce Jana Cieślaka „Domowy wyrób win i wódek gatunkowych” wydawnictwo WPLiS z 1961 r.

Znany natomiast z opisu patentowego ZSRR nr 413 190 sposób otrzymywania nalewki „wilniaku” polega na dwukrotnym zalewaniu trawy dziurawca 50% roztworem wodno-spirytusowym po uprzednim dodaniu ekstraktu słodowego.

W znanych powszechnie sposobach wytwarzania wódek gatunkowych destylaty otrzymuje się po rozdzielaniu nalewu od osadu, przy czym leżakowanie destylatu, w zależności od rodzaju użytego surowca trwa do kilku lat.

Celem wynalazku jest opracowanie nowego sposobu otrzymywania wytrawnej wódki gatunkowej z grzybów i wzbogacenie asortymentu dotychczas produkowanych wódek gatunkowych.

Sposób według wynalazku polega na tym, że rozdrobnione grzyby, najkorzystniej pieczarki zalewa

2

się spirytusem o mocy do 60° i o temperaturze 60—65°C pozostawiając dalej w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej na okres kilku dni, po czym przeprowadza się destylację dodając wody w takiej ilości, aby otrzymany destylat miał moc 45—55°. Z kolei z destylatu tego po upływie minimum 24 godzin według dowolnie opracowanych receptur otrzymuje się wódkę wytrawną o aromacie grzybowym.

10 Zasadniczą zaletą sposobu według wynalazku jest to, że dzięki zastosowaniu grzybów w procesie produkcji wódek nie zachodzi konieczność rozdzielania przed destylacją grzybów od nalewu, a destylat otrzymuje się w stosunkowo krótkim czasie wynoszącym 3 dni, który z kolei nie wymaga dłuższego leżakowania niż 2 doby. Skraca to znacznie proces wytwarzania wódek gatunkowych, a ponadto otrzymana wódka przed jej spożyciem nie wymaga 15 dłuższego leżakowania niż 3 dni.

20 Otrzymana sposobem według wynalazku wódka odznacza się przyjemnym zapachem grzybowym i oryginalnymi walorami smakowymi w porównaniu do znanych powszechnie wódek wytrawnych.

25 Sposób według wynalazku objaśniony jest bliżej w przykładzie wykonania podanym niżej, nie ograniczającym jego zakresu.

30 Przykład. 20 dag świeżych pieczarek rozdrobniono w mikserze i zalano 1 dcm³ spirytusu rektyfikowanego o mocy 60° i temperaturze 63°C, po

czym mieszaninę tę w ilości 1155 dm³ wlano do butelki szklanej z doszlifowanym korkiem i pozostawiono w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej na okres trzech dni. Z kolei zawartość butelki prze-lano do kolby destylacyjnej o pojemności 2 dm³, dodając 400 cm³ wody destylowanej, po czym pro-wadzono destylację do czasu, aż odbierany destylat uzyskał moc 50°. Następnie otrzymany destylat w ilości 1230 cm³ poddano leżakowaniu na okres dwóch dni w butelce szklanej uzyskując żądany aromat i smak. Z destylatu tego otrzymano w znany sposób wódkę wytrawną gatunkową według na-stępującej receptury: 333 cm³ rektyfikatu o mocy 96° zmieszano w naczyniu ze 100 cm³ destylatu grzy-bowego dodając 554 cm³ wody destylowanej i 13 cm³ syropu cukrowego o stężeniu 812,5 g/dm³, otrzy-

mując 1 dm³ wódki wytrawnej o mocy 37° o aro-macie grzybowym.

Zastrzeżenie patentowe

- 5 Sposób otrzymywania wytrawnej wódki gatunko-
wej z grzybów, **znamienny tym**, że rozdrobnione
grzyby, najkorzystniej pieczarki zalewa się spirytu-
sem o mocy nie wyższej niż 60° oraz temperaturze
60—65°C i pozostawia w pomieszczeniu o tempe-
10 raturze pokojowej pod szczelnym przykryciem na
okres kilku dni, po czym przeprowadza się desty-
lację dolewając wody, aż do uzyskania destylatu
o mocy 45—55°, który z kolei poddaje się leżakowa-
niu w czasie nie krótszym niż 24 godzin, a z otrzy-
15 manego produktu w znany sposób otrzymuje się
wódkę wytrawną gatunkową.