



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2005119108/13, 20.06.2005

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.06.2005

(43) Дата публикации заявки: 27.12.2006

(45) Опубликовано: 20.09.2007 Бюл. № 26

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2064495 C1, 27.07.1996. **Рецептуры ликероводочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.133. Рецептуры ликероводочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.132.**

Адрес для переписки:

600020, г.Владимир, ул. Б. Нижегородская, 62,
ОАО "Владалко"

(72) Автор(ы):

Помыкалов Дмитрий Анатольевич (RU),
Жукова Елена Владимировна (RU),
Бекетова Валентина Алексеевна (RU),
Павлова Ирина Аркадьевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Открытое акционерное общество "Владалко"
(RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ НАСТОЙКИ ПОЛУСЛАДКОЙ "ГЛУХАРИНАЯ ЗАРЯ"

(57) Реферат:

Изобретение может быть использовано в ликеро-водочной промышленности. Композиция ингредиентов для настойки полусладкой, содержит следующие ингредиенты, кг на 1000 дал готового продукта: вишня (ветки сушеные) 12,4-12,5, родиола розовая (корень) 0,45-0,5, цикорий (корень) 16,8-17,0, вишня (плоды свежие) 495,0-500,0, клюква (плоды свежие) 1240,0-1250,0, рябина черноплодная (плоды свежие) 172,0-180,0, ванилин 0,28-0,3, кислота лимонная 4,9-5,0, сахар-песок 822,8-830,0, спирт этиловый

ректификованный из пищевого сырья высшей очистки, вода питьевая исправленная, очищенная методом обратного осмоса - по расчету купажа на крепость 40 об.%. Изобретение позволяет повысить органолептические свойства настойки полусладкой, приготовленной на основе натурального сырья, дегустационный балл - 9,87. Настойка имеет благородный цвет спелого граната, элегантный вкус засахаренных ягод с послевкусием плодов Невежинской рябины и теплый аромат миндаля с нотками карамели.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

C12G 3/06 (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**(21), (22) Application: **2005119108/13, 20.06.2005**(24) Effective date for property rights: **20.06.2005**(43) Application published: **27.12.2006**(45) Date of publication: **20.09.2007 Bull. 26**

Mail address:

**600020, g.Vladimir, ul. B. Nizhegorodskaja,
62, OAO "Vladalko"**

(72) Inventor(s):

**Pomykalov Dmitrij Anatol'evich (RU),
Zhukova Elena Vladimirovna (RU),
Beketova Valentina Alekseevna (RU),
Pavlova Irina Arkad'evna (RU)**

(73) Proprietor(s):

Otkrytoe aktsionernoe obshchestvo "Vladalko" (RU)

(54) INGREDIENT COMPOSITION FOR SEMI-SWEET TINCTURE

(57) Abstract:

FIELD: alcoholic drink production.

SUBSTANCE: claimed composition contains (kg per 1000 dal): cherry (dried limbs) 12.4-12.5; Rhodiola rosea (root) 0.45-0.5; chicory (root) 16.8-17.0; cherry (fresh fruits) 495.0-500.0; cranberry (fresh fruits) 1240.0-1250.0; black chokeberry (fresh fruits) 172.0-180.0; vanilla

0.23-0.3; citric acid 4.9-5.0; sand sugar 822.8-830.0; rectified ethanol from food raw material and corrected drinking water refined by inverse osmosis method up to alcohol content of 40 vol.%. Claimed tincture has degustation evaluation of 9.87.

EFFECT: drink of improved organoleptic characteristics.

3 ex

Изобретение относится к ликеро-водочному производству, а именно к композиции ингредиентов для настойки полусладкой.

Известна композиция ингредиентов для настойки полусладкой, содержащая: яблоки (плоды свежие), рябина (плоды свежие), вишня (плоды свежие), брусника (плоды свежие), черника (плоды свежие), портвейн, сахар, кислоту лимонную, водно-спиртовую жидкость (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок, М., 1981, стр.133).

Известна композиция ингредиентов для настойки полусладкой, содержащая: яблочный спиртованный сок, сироп сахарный 65,8%-ный, колер сахарный, кислоту лимонную, настой стеблей котовника, настой листьев и цветов купыря, настой листьев и цветов кипрея, настой стеблей Melissa лимонной, водно-спиртовую жидкость (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., 1981, стр.132).

Наиболее близкий аналог - композиция ингредиентов для настойки полусладкой, содержащая: ветки и листья вишни, клюкву (плоды свежие), бруснику (плоды свежие), яблоки (плоды свежие), рябину (плоды свежие), ванилин, сахар, кислоту лимонную, водно-спиртовую жидкость.

Недостаток известных композиций - недостаточные органолептические свойства.

Технический результат предлагаемого изобретения - повышение органолептических свойств настойки полусладкой, приготовленной на основе натурального сырья. В процессе выдержки настойка приобретает благородный цвет спелого граната, эlegantный вкус засахаренных ягод с послевкусием плодов Невежинской рябины и теплый аромат миндаля с нотками карамели.

Технический результат достигается тем, что композиция ингредиентов для настойки полусладкой содержит: клюкву (плоды свежие), вишню (плоды свежие), рябину черноплодную (плоды свежие), ветки вишни, родиолу розовую (корень), цикорий (корень), сахар, кислоту лимонную, ванилин, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья высшей очистки, воду питьевую исправленную, очищенную методом обратного осмоса, при следующем соотношении ингредиентов на 1000 дал настойки:

	Вишня (ветки сушеные)	12,4-12,5
	Родиола розовая (корень)	0,45-0,5
	Цикорий (корень)	16,8-17,0
30	Вишня (плоды свежие)	495,0-500,0
	Клюква (плоды свежие)	1240,0-1250,0
	Рябина черноплодная (плоды свежие)	172,0-180,0
	Ванилин	0,28-0,3
	Кислота лимонная	4,9-5,0
35	Сахар-песок	822,8-830,0
	Спирт этиловый ректификованный	
	из пищевого сырья высшей очистки и	
	вода питьевая исправленная, очищенная	
	методом обратного осмоса	По расчету купажа на крепость 40 об.%

Настойку полусладкую приготавливают известным путем на основе плодово-ягодных морсов первого и второго слива, настоя композиции растительного сырья только первого слива с добавлением раствора лимонной кислоты, спиртового раствора ванилина, сиропа сахарного концентрацией 65,8%, спирта этилового ректификованного из пищевого сырья высшей очистки до крепости настойки 40%, воды питьевой исправленной, очищенной методом обратного осмоса, что позволяет повысить стойкость изделия.

Для приготовления настойки полусладкой вначале получают спиртованные морсы из плодово-ягодного сырья.

Плоды вишни в количестве 500 кг дробят на вальцевой дробилке, помещают в настойный чан и заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 45 об.% в соотношении 1:1 и настаивают 14 дней при периодическом перемешивании. По истечении 14 дней сливают морс первого слива, а в настойный чан заливают водно-спиртовую жидкость крепостью 30% в количестве 70% от объема водно-спиртовой жидкости, пошедшей на первый залив, и настаивают 14 дней при периодическом перемешивании. Сливают морс

второго слива и смешивают с морсом первого слива.

Плоды рябины черноплодной в количестве 172 кг дробят на вальцевой дробилке, помещают в настойный чан и заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 55 об.% в соотношении 1:1,2 и настаивают 14 дней при периодическом перемешивании. По истечении 14 дней сливают морс первого слива, а в настойный чан заливают водно-спиртовую жидкость крепостью 35%, в количестве 70% от объема водно-спиртовой жидкости, пошедшей на первый залив, и настаивают 14 дней при периодическом перемешивании. Сливают морс второго слива и смешивают с морсом первого слива.

Ягоды клюквы в количестве 1240 кг дробят на вальцевой дробилке, помещают в настойный чан и заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 60 об.% в соотношении 1:1 и настаивают 14 дней при периодическом перемешивании. По истечении 14 дней сливают морс первого слива, а в настойный чан заливают водно-спиртовую жидкость крепостью 35% в количестве 70% от объема водно-спиртовой жидкости, пошедшей на первый залив, и настаивают 14 дней при периодическом перемешивании. Сливают морс второго слива и смешивают с морсом первого слива.

Для приготовления настоя берут сушеное растительное сырье: ветки вишни - 12,5 кг, корни цикория - 17 кг, корни родиолы розовой - 0,5 кг, измельчают, заливают 365 литрами водно-спиртовой жидкости крепостью 75%, настаивают и через 10 дней сливают настой первого слива.

Для приготовления водно-спиртовой жидкости берут спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья высшей очистки и предварительно подготовленную воду.

Умягченную воду с жесткостью до 0,36 мг-экв/л дополнительно очищают на обратноосмотической установке, продавливая ее через мембраны под давлением, превышающим осмотическое. Этот способ позволяет обессолить воду и удалить из нее коллоиды и органические примеси, которые в готовом изделии могли бы стать центрами образования осадка.

Полученные описанным способом полуфабрикаты купажируют с сахарным сиропом - 946,5 л, добавляют 4,5 кг лимонной кислоты, 3 л раствора ванилина в спирте крепостью 96,2% в соотношении 1:10, тщательно перемешивают и доводят крепость до 40% водно-спиртовой жидкостью.

Пример 1

Вишня (ветки сушеные)	12,40
Родиола розовая (корень)	0,45
Цикорий (корень)	16,80
Вишня (плоды свежие)	490,00
Клюква (плоды свежие)	1235,00
Рябина черноплодная (плоды свежие)	170,00
Ванилин	0,28
Кислота лимонная	4,80
Сахар-песок	820,00
Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья высшей очистки и вода питьевая исправленная, очищенная методом обратного осмоса	По расчету купажа на крепость 40 об.%

Пример 2

Вишня (ветки сушеные)	12,50
Родиола розовая (корень)	0,50
Цикорий (корень)	17,00
Вишня (плоды свежие)	495,00
Клюква (плоды свежие)	1240,00
Рябина черноплодная (плоды свежие)	172,00
Ванилин	0,30
Кислота лимонная	4,90
Сахар-песок	822,80
Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья высшей очистки и	

вода питьевая исправленная, очищенная
методом обратного осмоса По расчету купажа на крепость 40 об.%

Пример 3

5	Вишня (ветки сушеные)	12,55
	Родиола розовая (корень)	0,53
	Цикорий (корень)	17,20
	Вишня (плоды свежие)	500,00
	Клюква (плоды свежие)	1250,00
	Рябина черноплодная (плоды свежие)	180,00
10	Ванилин	0,32
	Кислота лимонная	4,95
	Сахар-песок	830,00
	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья высшей очистки и вода питьевая исправленная, очищенная	
15	методом обратного осмоса	По расчету купажа на крепость 40 об.%

Разработанная настойка полусладкая имеет следующие аналитические показатели:
Физико-химические

20	Крепость, %	40,0
	Массовая концентрация экстрактивных веществ, г/100 см ³	10,0
	Общий сахар, г/100 см ³	9,0
	Кислотность, г/100 см ³	0,4

Цветность по ФЭК при $\lambda=413$ нм, S=3 мм, D=0,3÷0,5

Органолептические

25	Внешний вид	- прозрачная жидкость без посторонних включений
	Цвет	- благородный цвет спелого граната
	Вкус	- эlegantный вкус засахаренных ягод с послевкусием плодов Невежинской рябины
	Запах	- теплый аромат миндаля с нотками карамели

30 Впервые создана настойка полусладкая, которая по сочетанию растительного сырья отличается от всех предшествующих настоек.

Удачный подбор компонентов способствует созданию высококачественного изделия с тонким ароматом и слаженным вкусом.

35 **Формула изобретения**

Композиция ингредиентов для настойки полусладкой, содержащая ветки вишни, клюкву, ванилин, кислоту лимонную, сахар, спирт этиловый ректификованный, воду питьевую исправленную, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит вишню (плоды свежие), рябину черноплодную (плоды свежие), родиолу розовую (корень), цикорий (корень), а в качестве спирта этилового ректификованного и воды питьевой исправленной, соответственно спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду питьевую исправленную, очищенную методом обратного осмоса, при следующем содержании ингредиентов, кг на 1000 дал:

45	вишня (ветки сушеные)	12,4-12,5
	родиола розовая (корень)	0,45-0,5
	цикорий (корень)	16,8-17,0
	вишня (плоды свежие)	495,0-500,0
	клюква (плоды свежие)	1240,0-1250,0
	рябина черноплодная (плоды свежие)	172,0-180,0
50	ванилин	0,28-0,3
	кислота лимонная	4,9-5,0
	сахар-песок	822,8-830,0
	спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья высшей очистки и	по расчету купажа

вода питьевая исправленная
очищенная методом обратного осмоса

на крепость
40 об.%

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50