



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 36319

Kl. 6 c, 3

Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych*)

(Kamienica k. Bielska-Białej, Polska)

Wódka gatunkowa o smaku krupniku

Udzielono patentu z mocą od dnia 6 grudnia 1952 r.

Wódka gatunkowa o smaku krupniku według wynalazku jest to wódka gatunkowa korzenna o mocy 40°. Zasadniczym składnikiem tej wódki jest miód pszczelny oraz dodatki korzenne.

Skład wódki na 1000 l jest następujący:

Rektyfikat I gatunku 96°	400 l
Miód pszczelny	200 kg
Cukier	120 kg = 120 l syropu
Kwas cytrynowy	300 g
Karmel	około 3 kg
Esencja czekoladowa	150 g
Destylat miodu	100 g
Miód skarmelizowany	200 g
Nalew cynamonu	200 g = 60 g cynamonu
Nalew goździków	350 g = 175 g goździków
Nalew imbiru	500 g = 160 g imbiru

Wody dodaje się do uzupełnienia 1000 l

Miód w ilości 200 kg miesza się w mieszarce o pojemności 2000 l z 200 l wody oraz 120 l syropu cukrowego. Po wygotowaniu i wyszumowaniu

waniu dodaje się 300 g kwasu cytrynowego. Następnie sporządza się destylat miodowy w następujący sposób. Podczas gotowania miodu z cukrem powstaje duża ilość szumowin o znacznej zawartości miodu. Szumowiny te umieszcza się w aparacie destylacyjnym, do którego dodaje się mieszaninę alkoholową o mocy około

*) Właścicielka patentu oświadczyła, że wynalazcą jest inż. Jan Dubiński w Kamienicy k. Bielska-Białej

70° i destyluje się. Po oddzieleniu przedgonu i niedogonu od przedystylowanej frakcji środkowej używa się jej jako destylatu miodowego. Skarmelizowany miód otrzymuje się przez przypalanie 200 g miodu do koloru ciemno-brązowego. 165 g imbiru, 175 g goździków oraz 60 g cynamonu po zmieleniu zalewa się 1,5 l 50 %-owego alkoholu. Po 7 dniach otrzymuje się 1,050 g nalewu. Całość po wymieszaniu filtruje się, filtrat leżakuje około 21 dni, po czym filtruje się powtórnie i po około 30 dniach rozlewa się do butelek.

Zastrzeżenie patentowe

Wódka gatunkowa o smaku krupniku, znamieną tym, że zawiera w 1000 l: 400 l rektyfikatu, 200 kg miodu pszczełnego, 120 kg syropu ze 100 kg cukru, 300 g kwasu cytrynowego, około 3 kg karmleu, 150 g esencji czekoladowej, 100 g destylatu miodowego, 200 g miodu skarmelizowanego, 200 g nalewu na 60 g synamonu, 350 g nalewu na 175 g goździków, 500 g nalewu na 160 g imbiru oraz wody do 1000 l.

Śląska Wytwórnia Wódek
Gatunkowych