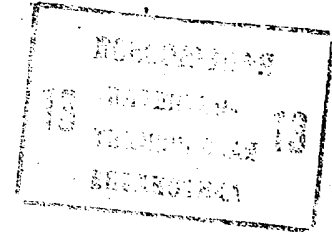




ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР  
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ



# ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ И АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

- (21) 3415041/28-13
- (22) 24.03.82
- (46) 30.01.84. Бюл. № 4
- (72) М.И. Зауташивили, Б.И. Чумбуридзе, У.М. Гониашвили, Я.А. Паджишвили и Л.Ш. Кобидзе
- (71) Промышленное объединение винодельческой промышленности Грузинской ССР "Самтрест"
- (53) 663.865(088.8)
- (56) 1. "Напитки безалкогольные", ВСТ. ГССР 33-79. Напиток "Тбилиси".  
2. Рецептуры на безалкогольные напитки. Национальные сорта. М., 1974, с. 10 (прототип).
- (54)(57) КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ТОНИЗИРУЮЩЕГО НАПИТКА, содержащая

настой citrusовых плодов, виноматериал, сахаросодержащий компонент, углекислоту и воду, отличающаяся тем, что, с целью повышения биологической ценности напитка, в качестве виноматериала используют безалкогольное вино, а в качестве сахаросодержащего компонента - вакуум-сусло виноградное при следующем соотношении компонентов, л на 1000 л:

Безалкогольное вино	500-600
65%-ное вакуум-сусло виноградное	120-130
Настой лимонный или апельсиновый	5-8
Углекислота, кг	23-26
Умягченная вода	Остальное

Изобретение относится к винодельческой промышленности, применяется для получения диетических, жаждоутоляющих безалкогольных напитков.

Известен тонизирующий напиток "Тбилиси", содержащий сахар, лимонную кислоту, ординарное белое вино, спирт, коньяк, настой персиковый, айвовый, яблочный, ванилин, эссенцию ромовую, коллер [1].

Напиток "Тбилиси" не содержит в достаточном количестве биологически ценные вещества: аминокислоты, микро- и макроэлементы, ферменты и витамины. Кроме того, входящие компоненты коньяк, спирт, вино, ванилин, эссенция ромовая удорожают себестоимость продукции.

Наиболее близкой к изобретению по технической сущности является композиция ингредиентов для тонизирующего напитка, содержащая настой citrusовых плодов, виноматериал, сахаросодержащий компонент, углекислоту и воду [2].

Однако этот напиток не обладает высокой биологической ценностью.

Цель изобретения - повышение биологической ценности напитка.

Указанная цель достигается тем, что в композиции ингредиентов для тонизирующего напитка, содержащей настой citrusовых плодов, виноматериал, сахаросодержащий компонент, углекислоту и воду, в качестве виноматериала используют безалкогольное вино, а в качестве сахаросодержащего компонента - вакуум-сусло виноградное, при следующем соотношении компонентов, л на 1000 л:

Безалкогольное вино	500-600
65%-ное вакуум-сусло	120-130
Настой лимонный или апельсиновый	5-8
Углекислота, кг	23-26
Умягченная вода	Остальное

Напиток (1000 л) приготавливают путем смешивания 65%-ного вакуум-сусла (120-130 л), безалкогольного

вина (500-600 л) и лимонного или апельсинового настоя (5-8 л), 10-минутного перемешивания купажа, охлаждения до 5°C, фильтрации и насыщения углекислотой (23-26 кг).

**Пример 1.** В емкость заливают 65%-ное виноградное вакуум-сусло в количестве 107,7 л, после чего добавляют безалкогольное вино в количестве 500 л и лимонный настой в количестве 5 л (ОСТ 18-115-73), перемешивают в течение 10 мин с одновременным добавлением умягченной воды в количестве 387,3 л, охлаждают до 5°C, фильтруют, насыщают в сатураторе углекислым газом из расчета 23-26 кг на 1000 л напитка и разливают в бутылки.

**Пример 2.** В емкость заливают 120 л 65%-ного виноградного вакуум-сусла, добавляют 500 л безалкогольного вина и 8 л апельсинового настоя, смесь перемешивают в течение 10 мин с добавлением при этом 372 л умягченной воды, охлаждают до 5°C, фильтруют, насыщают в сатураторе газом из расчета 23-26 кг на 1000 л напитка и охлаждают.

Безалкогольное вино в сочетании рецептурных компонентов создает целую гамму органолептических ощущений свежести жаждоутоления, а высокая биологическая активность поднимает тонус и повышает фармакологические свойства напитка.

Напиток, благодаря своему богатому составу аминокислот, ферментов, витаминов, органических кислот, микро- и макроэлементов, можно успешно использовать для жаждоутоления, улучшения пищеварения, как тонизирующий напиток, желчегонное и мочегонное средство.

Экономический эффект при внедрении напитка составит примерно 79,6 руб на каждые 1000 л, что при годовом объеме выпуска продукции 300 тыс. дал составил 238800 руб.

Составитель Е. Камаганова

Редактор П. Макаревич Техред Т. Маточка

Корректор Л. Патай

Заказ 11595/6

Тираж 589

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР  
по делам изобретений и открытий  
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4