

(19)



(10)

LT 4689 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4689**

(51) Int. Cl.⁷: **C12G 3/06**

(21) Paraiškos numeris: **98-156**

(22) Paraiškos padavimo data: **1998 11 05**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2000 05 25**

(45) Patento paskelbimo data: **2000 08 25**

(72) Išradėjas:

**Henrika Ivancienė, LT
Aurelija Barniškienė, LT
Regina Kačarevskė, LT**

(73) Patento savininkas:

Akcinė bendrovė "VILNIAUS DEGTINĖ", Panerių g. 47, 2600 Vilnius, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Dalia Daujotienė, 17, Šeimyniškių g. 40-87, 2051 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Degtinės kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas priklauso degtinės ir likerio pramonei. Išradimo tikslas - suteikti receptūrai įvairumo ir paprastumo, o taip pat pagerinti gaminio skonines savybes, t.y., paryškinti tonizuojantį gėrimo poveikį. Degtinės kompoziciją sudaro, kg/1000dal:

Cukrus

10 - 15

Citrinų rūgštis

0,10- 0,15

Čiobrelių (*Thymus Serpyllum*)

antžeminė dalis

0,2 - 0,3

Vandens-etilo alkoholio mišinys

likęs kiekis iki 1000 dekalitų.

Be to, čiobreliai į kompoziciją įvedami aromatinio alkoholio pavidalu.

Išradimas priklauso degtinės ir likerio pramonei, konkrečiai, ingredientų receptūroms, kurios naudojamos degtinių gamyboje.

Yra žinoma, kad Lietuvoje degtinė gaminama nuo XV a. Iki XIX a. vidurio degtinė buvo gaminama iš žalio grūdų spirito, skiedžiamo vandeniu, vėliau degtinę imta gaminti iš rektifikuoto bulvių, grūdų ar melasos spirito. Spiritas buvo skiedžiamas vandeniu ir perleidžiamas per aktyvios anglies filtrus (žr. Tarybų Lietuvos enciklopedija, Vilnius, 1985, I tomas, 403 psl.).

Taip pat yra žinoma, kad degtinė gaminama iš spirito ir minkštinto vandens mišinio, papildomai pridedant aromatinių priedų, pvz., citrinos, apelsino ekstrakto (žr. Likerio-degtinės gaminių ir degtinių receptūros (rusų k.), 1981, 268-276 psl.).

Artimiausia pagal ingredientų kiekį yra degtinės kompozicija, į kurios sudėtį įeina cukrus, acto rūgštis ir spirito-vandens mišinys (žr. Lietuvos patentą Nr. 4200).

Tačiau, aukščiau paminėtų degtinių kompozicijų pagrindinis trūkumas yra tas, kad jos nepasižymi originaliomis organoleptinėmis savybėmis, o taip pat atitinkamu teigiamu poveikiu.

Išradimo tikslas - išplėsti degtinių asortimentą ir paruošti tokią degtinę, kuri pasižymėtų receptūros paprastumu ir įvairumu, o taip pat būtų pakankamai stipri ir turėtų tonizuojančių savybių.

Minėtas tikslas pasiekiamas tuo, kad kompozicija, į kurios sudėtį įeina cukrus ir vandens-etilo alkoholio mišinys, papildomai turi citrinų rūgšties ir čiobrelių (*Thymus Serpyllum*) antžeminės dalies, išlaikant sekantį minėtų ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų degtinės:

cukrus	10-15
citrinų rūgštis	0,10-0,15
čiobrelių (<i>Thymus Serpyllum</i>) antžeminė dalis	0,2-0,3
vandens-etilo alkoholio mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų

Be to, čiobreliai į kompoziciją įvedami aromatinio alkoholio pavidalu.

Degtinės gamybos technologijos schemą sudaro:

- vandens suminkštinimas katijonitiniu būdu;
- cukraus sirupo paruošimas karštu būdu, žinomu iš technikos lygio;
- čiobrelių aromatizuoto alkoholio gaminimas sekančiu būdu: išdžiovintų ir susmulkintų čiobrelių (Thymus Serpyllum) antžeminė dalis užpilama 55 % stiprumo vandens-etilo alkoholio mišiniu ir išlaikoma 3 paras. Antpilas nudistiliuojamas ir filtruojamas. Gauto aromatizuoto alkoholio stiprumas 80%;

Vandens-etilo alkoholio mišinys ruošiamas kupažinėje talpoje. Pirmiausia įpilamas reikiamas etilo alkoholio kiekis, po to vandens. Vandens ir etilo alkoholio kiekis, reikalingas mišinio paruošimui, jo koregavimui, paskaičiuojamas žinomu būdu;

- citrinų rūgštis tirpinama vandenyje šaltu būdu.

Cukraus sirupas, citrinų rūgštis ir čiobreliai aromatizuoto alkoholio pavidalu sudedami į kupažinę ar gatavos produkcijos talpą. Paruoštas mišinys maišomas oru, koreguojamas stiprumas, filtruojamas. Nufiltruota degtinė išmaišoma oru ir dar kartą koreguojamas jos stiprumas iki 40%.

Pateikiamas optimalus naujai sukurtos degtinės ingredientų kompozicijos paruošimo pavyzdys:

12,5 kg cukraus į kupažą įvedama 65,8% vandeninio sirupo pavidalu. Cukraus sirupas ruošiamas karštu būdu, žinomu iš technikos lygio.

0.12 kg citrinų rūgšties tirpinama vandenyje santykiu 1:10 šaltu būdu, žinomu iš technikos lygio.

0,25 kg išdžiovintos ir susmulkintos čiobrelių (Thymus Serpyllum) antžeminės dalies užpilama 55% stiprumo vandens-etilo alkoholio mišiniu ir išlaikoma 3 paras. Po to antpilas nudistiliuojamas ir filtruojamas. Gauto aromatinio alkoholio stiprumas 80%.

Degtinės gamybai naudojamas rektifikuotas "Liuks" rūšies etilo alkoholis prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Geriamas vanduo suminkštinamas iki kietumo ne didesnio kaip 0,36 mg-ekv./dm³.

Degtinė kupazuojama, įvedant į kupą (1000 dekalitų) rektifikuoto etilo alkoholio "Liuks" ir minkštinto vandens (pagal paskaičiavimus 40% stiprumo kupazui), 12,5 l 65,8% cukraus sirupo, 0,12 kg citrinų rūgšties ir 1,25 kg čiobrelų aromatizuoto alkoholio. Kupazas permaišomas.

Įvedus į kupą visus ingredientus, kupazas papildomas reikiamo stiprumo vandens-etilo alkoholio mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras kupazo stiprumas 40%.

Paruoštas kupazas išlaikomas 3 paras. Po to filtruojamas ir išpilstomas.

Garantinis degtinės saugojimo laikas - ne mažiau 12 mėnesių nuo išpilstymo dienos.

Pateikiamos naujai pagamintos degtinės cheminės charakteristikos:

- stiprumas, % 40
- šarmingumas-druskos rūgšties (HCl) = 0,1 mol/dm³ kiekio, sunaudoto 100 cm³ degtinės filtravimui, cm³, ne daugiau 3,0
- aldehydų koncentracija, perskaičiavus į acetaldehidą 1-me dm³ absoliutaus alkoholio, mg, ne daugiau 3,0
- fuzelių koncentracija, perskaičiavus į izoamilo-izobutilo alkoholių mišinį (3:1), 1-me dm³ absoliutaus alkoholio, mg, ne daugiau 2,0
- esterių koncentracija, perskaičiavus į etilacetatą, 1-me dm³ absoliutaus alkoholio, mg, ne daugiau 18,0
- metilo alkoholio koncentracija, perskaičiavus į absoliutų alkoholį, %, ne daugiau 0,03

Pagal organoleptinius rodiklius degtinė atitinka šiuos reikalavimus:

- išvaizda skaidrus, be nuosėdų
ir pašalinių priemaišų
skystis;

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| - spalva | skaidri, bespalvė; |
| - skonis | minkštas,
charakteringas žaliavai; |
| - aromatas | sudėtinių komponentų. |

Tokiu būdu, pateikiama degtinės kompozicija pasižymi geru skoniu, charakteringu sudėtiniais komponentams optimaliu, būdingu degtinei, stiprumu, o toks priedas kaip čiobreliai, suteikia degtinei švelnumo ir tonizuojančių savybių.

Siūloma degtinė gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Degtinės kompozicija, kurią sudaro cukrus ir vandens-etilo alkoholio mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad į kompoziciją papildomai įeina citrinų rūgštis ir čiobrelių (Thymus Serpyllum) antžeminė dalis, išlaikant sekantį ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų degtinės:

cukrus	10-15
citrinų rūgštis	0,10-0,15
čiobrelių (<u>Thymus Serpyllum</u>) antžeminė dalis	0,2-0,3
vandens-etilo alkoholio mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.

2. Degtinės kompozicija pagal 1 punktą., b e s i s k i r i a n t i tuo, kad čiobreliai į kompoziciją įeina aromatinio alkoholio pavidalu.