

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

267 873

(11)

(13) B1

(51) Int. Cl.⁴
C 12 G 1/06

(21) PV 1677-87.V
(22) Přihlášeno 12 03 87

(40) Zveřejněno 12 07 89
(45) Vydáno 01 04 90

(75)
Autor vynálezu

ŠÍMA JAN ing.,
MIKESKA EMIL,
BACÍKOVÁ OLGA ing.,
JANOŠTÍK STANISLAV ing., PRAHA,
ZBOŘIL MIROSLAV RNDr., OLMOUC,
VOLDŘICH RUDOLF ing., STARÝ PLZENEC

Nízkoalkoholický šumivý nápoj

(54)

(57) Řešení se týká nízkoalkoholického šumivého nápoje, který sestává z 30 až 100 kg dochucovacího sirupu, obsahujícího 22 až 50 kg surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné nebo ovoce, jejíž hlavní komponentou je odlisovaný vodní výluh z výlisků hroznů révy vinné nebo z výlisků z ovoce následně podrobený alkoholovému kvašení za současné macerace přidáním specifických vonných a chuťových látek, a 10 až 80 kg rafinového cukru a 900 až 970 litrů prokvašené surové ovocné šťávy s 3 až 7 % objemovými alkoholy a 3 až 10 kg oxidu uhličitého. V případě potřeby je nápoj dochucen, přibarven a stabilizován.

Vynález se týká nízkoalkoholického nápoje na bázi surové ovocné šťávy z výlisků révy vinné nebo ovoce nebo jejich směsi.

V současné době se šumivé nízkoalkoholické nápoje s obsahem alkoholu v rozpětí 3 až 7 % objemových při použití révy vinné nebo ovoce nevyrábějí. Pro víno vyráběné z hroznů révy vinné se používá vylisovaná hroznová šťáva a pro ovocná vína sukusy z příslušného ovoce; výlisky jako odpad jsou částečně využívány jako krmivo a částečně kompostovány. Součástí výlisků je běžným lisováním neoddělitelná hroznová nebo ovocná šťáva spolu s chuťovými a vonnými látkami hroznů révy vinné nebo ovoce.

Předmětem vynálezu je šumivý nízkoalkoholický nápoj, při jehož výrobě se využívají výlisky, které doposud byly při výrobě hroznové šťávy nebo sukusů bezcenným odpadem. K přípravě nápoje se používá surová ovocná šťáva, jejíž hlavní komponentou je vodní odlisovaný výluh z výlisků hroznů révy vinné nebo z výlisků z ovoce. Používaná surová ovocná šťáva se připravuje z výlisků révy vinné nebo ovoce, např. rybízu, višně, jablek a podobně, které se vyluhují vodou. V odlisovaném výluhu se macerují specifické vonné a chuťové látky při souběžně probíhajícím alkoholovém kvašení.

Pro výrobu nízkoalkoholického šumivého nápoje na bázi výlisků z hroznů révy vinné je třeba na 100 litrů: 95 až 99 kg surové ovocné šťávy, 1 až 3 kg rafinového cukru pro kvašení, 1 až 8 kg cukru pro docukření, 0,05 až 0,40 kg muškátové tresti, případně další vonné a chuťové látky ke zvýraznění charakteru nápoje, potravinářská barviva pro přibarvení a chemické konzervační látky pro stabilizaci nápoje.

Nízkoalkoholické šumivé nápoje dle vynálezu obsahují ve 100 litrech 3 až 7 % objemových alkoholu, 0,3 až 1 kg oxidu uhličitého, 1 až 8 kg rafinového cukru, 0,3 až 1 kg kyselin v přepočtu na kyselinu vinnou, případně potravinářské barvivo, doplňující vonné a chuťové látky a chemický stabilizační prostředek.

Další možné použití je hlavně pro výlisky z červeného rybízu, černého rybízu, višně a jableka.

Příklad:

V jedné přípravné nádobě rozpustíme v 50 litrech surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné 21 kg cukru a v druhé přípravné nádobě připravíme zákvas vhodného kvasničného kmene, ve 20 litrech surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné s obsahem 60 mil. kvasinek na 1 ml zákvasu.

V kvasné chlazené duplikátorové nádobě opatřené míchadlem rozmícháme 920 litrů surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné s 50 litry cukerného roztoku a 20 litry zákvasu. Kvasný proces vedeme pod tlakem do 0,5 MPa při teplotě cca 12 °C. Po ukončení kvasného procesu se obsah tanku zchladí na průtokovém chladiči na teplotu 1 až 2 °C, filtruje přes křemelinový filtr a převádí do zásobního tanku.

V přípravné nádobě připravíme 48 litrů dochucovacího sirupu, který sestává z 30 litrů surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné, 30 kg rafinového cukru, 0,2 kg muškátové tresti, potřebného množství potravinářského barviva a 0,2 kg sorbanu draselného.

Dochucovací sirup se smíchá v zásobním tanku s 952 litry prokvašené surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné. Následně se obsah tanku filtruje přes EK filtr a nápoj stáčí na přetlakovém plniči v ochranné atmosféře oxidu uhličitého při teplotě nápoje do 4 °C.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

Nízkoalkoholický šumivý nápoj, vyznačený tím, že sestává z 900 až 970 litrů prokvašené na 3 až 10 g/l, oxidem uhličitým nasycené surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné nebo ovoce, jejíž hlavní komponentou je odlisovaný vodní výluh z výlisků hroznů révy vinné nebo z výlisků z ovoce obohacený o přidané specifické chuťové a vonné látky, které přešly do surové ovocné šťávy při maceraci v průběhu alkoholového kvašení s 3 až 7 % objemovými alkoholu, a 30 až 100 litrů dochucovacího sirupu, obsahujícího 22 až 50 litrů surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné nebo ovoce, 10 až 80 kg rafinového cukru, vonných a chuťových látek, případně potravinářských barviv a chemických konzervovadel.