

(11) Patento numeris: **4294**

(51) Int. Cl.⁶: **C12G 3/00**

(21) Paraiškos numeris: **97-096**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 05 21**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1997 12 29**

(45) Patento paskelbimo data: **1998 02 25**

(72) Išradėjas:

Valentas Semėnas, LT
Vida-Bronislava Semėnienė, LT

(73) Patento savininkas:

Valentas Semėnas, Kauno g. 11-3, Stakliškės, 4365 Prienų r., LT
Vida-Bronislava Semėnienė, Kauno g. 11-3, Stakliškės, 4365 Prienų r., LT

(74) Patentinis patikėtinis:

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

(54) Pavadinimas:

Midaus trauktinės 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. Trauktinės kompoziciją sudaro, dal/1000 dal:

midaus pusfabrikatis	330-340
spirituotos obuolių sultys	450-550
arbatžolių trauktinė	18-20
spiritas	100-115
vanduo	iki bendro trauktinės kiekio.

Tuo atveju, kai reikia pakoreguoti cukringumą ir rūgštingumą, į kompoziciją papildomai įvesta citrinos rūgštis ir medus.

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

Grynasis midus nuo seniai plačiai buvo gaminamas ir vartojamas. Jo rūšis ir skonis daugiausia priklauso nuo medaus kokybės, prieskonių, rauginimui vartojamų mielių, atskiedimo ir pan. (žr. "Šeiminkės vadovas", Vilnius, 1957, p. 626)

Taip pat yra žinomos midaus trauktinių kompozicijos, kuriose pagrindiniais komponentais yra midaus pusfabrikatis ir vaisių-uogų spirituotos sultys (žr. Lietuvos Respublikos patentus Nr. 3026, 3102, 3103, 3104, 3105, paskelbtus 1994.04.25 ir 1994.11.25)

Artimiausia iš aukščiau minėtų midaus trauktinių kompozicija, aprašyta patente Nr. 3102, į kurios sudėtį įeina midaus pusfabrikatis, mėlynių, spanguolių ir vyšnių spirituotos sultys, medus, citrinos rūgštis, vanilija, spiritas ir vanduo. Šios trauktinės receptūra sudaryta iš kelių rūšių uogų sulčių, todėl norint išlaikyti reikalingą šių komponentų santykį, reikia sukaupti ir turėti atsargoje didelį kiekį pradinės žaliavos.

Išradimo tikslas - paruošti tokią trauktinę, kuri pasižymėtų receptūros paprastumu ir įvairumu, o taip pat turėtų lengvai tonizuojančių savybių.

Minėtas tikslas pasiekiamas tuo, kad kompozicija, į kurios sudėtį įeina midaus pusfabrikatis, spirituotos sultys, vanduo ir spiritas, turi spirituotų obuolių sulčių ir papildomai pridėta arbatžolių trauktinės, išlaikant sekantį minėtų ingredientų santykį, dal/1000 dekalitų:

midaus pusfabrikatis	330 - 340
spirituotos obuolių sultys	450 - 550
arbatžolių trauktinė	18 - 20

spiritas	100 - 115
vanduo	iki bendro trauktinės kiekio.

Be to, tuo atveju, kai reikia pakoreguoti cukringumą ir rūgštingumą, į kompoziciją papildomai įveda citrinų rūgšties ir medaus.

Trauktinė ruošiamą kupažuojant midaus pusfabrikatį - 10%, spirituotas obuolių sultis - 16% ir arbatžolių trauktinę - 64,1%.

Midaus pusfabrikatis gaunamas, išvirus midaus misą. Skystas ar susikristalizavęs medus tirpinamas vandenyje, atšaldomas iki 20-25° C 1-1,5 val. kol nuskaidrėja. Kupažuojama midaus misa, pridedant spirituotų obuolių sulčių ir arbatžolių trauktinės. Midaus misa gaunama 32 % cukringumo. Po to, atšaldyta midaus misa rauginama alaus mielėmis, periodiškai papildant du ar daugiau kartų šviežiomis, vėl pagamintomis išvirtos misos porcijomis. Rauginimo trukmė - 90 dienų. Po rauginimo midaus pusfabrikatis filtruojamas ir nupilamas nuo nuosėdų. Midaus pusfabrikačio tūris 1000 dal trauktinės sudaro 335,8 dal.

Midaus pusfabrikatis turi šias chemines charakteristikas: stiprumas - 10%, cukringumas - 15 g/100 cm³, rūgštingumas - 0,3 g/dm³.

Spirituotos obuolių sultys gaminamos iš šviežių vaisių. Obuoliai skinami subrendę ir nuskinti laikomi iki perdirbimo ne ilgiau, kaip 48 val. Prieš perdirbimą plaunami tekančiame vandenyje, papildomai rūšiuojami. Nuplauti obuoliai smulkinami. Kad geriau išsiskirtų sultys, prieš presavimą masė palaikoma, apdorojama fermentiniais preparatais pagal galiojančią instrukciją. Gautos šviežios sultys konservuojamos, jas spirituojant iki 16 % stiprumo. Po to sultys skaidrinamos, paliekant nusistovėti 10-20 parų, nupilamos nuo nuosėdų. Sultys nepakankamai nuskaidrėjusios nusistovėjimo metu - filtruojamos, o jeigu nesifiltruoja - skaidrinamos bentonitu.

Arbatžolių trauktinė gaunama sekančiai: džiovinta augalinė žaliava laikoma, esant 70-75% santykinei oro drėgmei ir 5-15°C temperatūrai. Žaliava rūšiuojama, smulkinama ir užpilama spirito-vandens ekstrahentu 64% stiprumo, 1000 dekalitų trauktinės: 10 kg arbatžolių - 14 dal spirito ir 7 dal vandens.

Po kupažavimo koreguojami cheminiai rodikliai, t.y. cukringumas, rūgštingumas ir stiprumas, atitinkamai įvedant citrinų rūgštį ar medų. Trauktinė filtruojama ir išlaikoma ne trumpiau kaip 1 mėn. Po to filtruojama ir išpilstoma.

Garantinis trauktinės saugojimo laikas 3 mėnesiai.

Pateikiamos naujai pagamintos trauktinės cheminės charakteristikos:

stiprumas, %	22,38
cukringumas, g/100cm ³	8,0
rūgštingumas, g/dm ³	0,4

Pagal fizikinius, cheminius ir organoleptinius rodiklius midaus trauktinė atitinka šiuos reikalavimus:

- išvaizda	skaidrus, be nuosėdų ir pašalinių priemaišų skystis;
- spalva	šviesiai ruda;
- skonis	kartokas, charakteringas žaliavai;
- aromatas	sudėtinių komponentų.

Pateikiamas optimalaus ingredientų santykio midaus trauktinės paruošimo pavyzdys.

Midaus trauktinė ruošiama, 1000 dal trauktinės: kupažuojant 335,8 dal midaus pusfabrikačio (10% stiprumo), 500 dal spirituotų obuolių sulčių (16 % stiprumo) ir 19,8 dal arbatžolių trauktinės (64,1 % stiprumo).

Ingredientai kupažavimui ruošiami sekančiai. Spirituotos obuolių sultys gaminamos iš šviežių vaisių. Obuoliai skinami subrendę ir nuskinti laikomi iki perdirbimo ne ilgiau, kaip 48 val. Prieš perdirbimą plaunami tekančiame vandenyje, papildomai rūšiuojami. Nuplauti obuoliai smulkinami. Kad geriau išsiskirtų sultys, prieš presavimą masė palaikoma, apdorojama fermentiniais preparatais pagal galiojančią instrukciją. Gautos šviežios sultys konservuojamos, jas spirituojant iki 16 % stiprumo. Po to sultys skaidrinamos, paliekant nusistovėti

10-20 parų, nupilamos nuo nuosėdų. Sultys nepakankamai nuskaidrėjusios nusistovėjimo metu - filtruojamos, o jeigu nesifiltruoja - skaidrinamos bentonitu.

Arbatžolių trauktinė gaunama sekančiai: džiovinta augalinė žaliava laikoma, esant 70-75% santykinei oro drėgmei ir 5-15⁰C temperatūrai. Žaliava rūšiuojama, smulkinama ir užpilama spirito-vandens ekstrahentu 64% stiprumo, 1000 dekalitry trauktinės: 10 kg arbatžolių - 14 dal spirito ir 7 dal vandens.

Tokiu būdu, pateikiama trauktinės kompozicija pasižymi geru skoniu, o tokie komponentai kaip medus ir arbatžolės suteikia trauktinei tonizuojančių savybių.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Midaus trauktinės kompozicija, į kurią įeina midaus pusfabrikatis, spirituotos sultys, vanduo ir spiritas, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad į kompoziciją įeina spirituotos obuolių sultys, ir papildomai pridedama arbatžolių trauktinės, išlaikant sekantį ingredientų santykį, dal/1000 dekalitrų:

midaus pusfabrikatis	330-340
spirituotos obuolių sultys	450-550
arbatžolių trauktinė	18-20
spiritas	100-115
vanduo	iki bendro trauktinės kiekio

2. Midaus trauktinės kompozicija pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad į kompoziciją papildomai įveda citrinų rūgšties ir medaus.