



Opublikowano dnia 30 września 1954 r.

C12g 3/06



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 36320

Kl. 6 c, 3

Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych*)

(Kamienica k. Bielska-Białej, Polska)

Wódka gatunkowa o smaku śliwowicy

Udzielono patentu z mocą od dnia 16 grudnia 1952 r.

Wódka gatunkowa według wynalazku jest to wódka owocowa o wyraźnym zapachu i smaku śliwkowym, pochodzącym z soku i nalewu śliwkowego; pod względem mocy i słodczy odpowiada wiśniówce słodkiej. Moc wódki wynosi 40‰; zawartość cukru 260 g/l.

z węgierek, który jest uzupełniony nalewami na inne gatunki śliwek jak mirabelki, renklody, śliwki suszone oraz morsem z czarnych jagód, służącym do wzmocnienia intensywności zabarwienia gotowego wyrobu.

Jakościowy i ilościowy skład wódki na 1000 l

Składnikiem podstawowym zestawu jest mors jest następujący:

1. Rektyfikat I gatunkowy 96°	360 l
2. Mors śliwkowy z węgierek	125 l
3. Nalew na węgierki	25 l
4. Nalew na mirabelki	10 l
5. Nalew na renklody	5 l
6. Nalew na śliwki suszone	25 — 30 l
7. Nalew na tarninę	20 l
8. Nalew na jabłka	20 l
9. Nalew waniliowy 10‰	1,5 l = 150 g wanilii
10. Nalew na pestki wiśniowe	3 l
11. Mors z czarnych jagód	35 l
12. Syrop cukrowy z 260 kg cukru	260 l

*) Właścicielka patentu oświadczyła, że twórcą wynalazku jest inż. Jan Cieślak w Warszawie.

13. Kwas cytrynowy (roztwór z 80 g)

14. Karmel

2 l

15. Woda destylowana do 1000 l

Razem

1000 l

Wódkę według wynalazku wyrabia się w sposób następujący:

Do mieszalnika wlewa się morsy i nalewy owocowe oraz syrop cukrowy, miesza dokładnie, po czym stopniowo, stale mieszając, dodaje się rektyfikatu, uprzednio rozcieńczonego 2/3 potrzebnej do zestawu ilości wody (około 120 l) destylowanej. Wreszcie dodaje się roztworu kwasu cytrynowego, karmelu i uzupełnia wodą destylowaną do określonej pojemności.

Półfabrykaty do wyrobu wódki według wynalazku otrzymuje się w sposób następujący:

Rektyfikat winien być I gatunku; ilość jego ustala się przez odjęcie od potrzebnej teoretycznie ilości (to jest 400 l 100%-owego na 1000 objętości wódki) spirytusu zawartej w półfabrykatkach. Mors śliwkowy winien być wyprodukowany przez tłoczenie świeżych węgierek, owocu aromatycznego dobrej jakości, i natychmiastowe zalkoholizowanie otrzymanego soku. Mors ten jest mętny i wskazanym jest przefiltrowanie go po pewnym leżakowaniu, co znakomicie ułatwia i przyspiesza filtrowanie gotowego już zestawu wódki.

Uzyskane przy tłoczeniu wytloki śliwkowe powinny być wykorzystane przez poddanie ich fermentacji w celu otrzymania spirytusu śliwkowego, co pozwoli na całkowite i racjonalne wyzyskanie surowca owocowego.

Nalewy na węgierki, mirabelki i renklody otrzymuje się ze świeżych owoców, w miarę możliwości częściowo drelowanych i zmielonych na młynku; pestki nie powinny być zmiażdżone albo ewentualnie tylko w pewnym procencie, gdyż w przeciwnym razie nalew ma zbyt intensywny smak pestkowy.

Na 100 kg śliwek bierze się 120 l rektyfikatu I gat. o mocy 75° i trzyma na owocach 3 — 4 tygodnie, mieszając od czasu do czasu, po czym zlewa z nad owoców, jako nalew I-szy. Na pozostałe po nalewie I owoce nalewa się powtórnie rektyfikat o mocy 50 — 55° w ilości 60 — 70 l i po 4 tygodniach zlewa, jako nalew II-gi. Obydwa nalewy zlewa się razem, jako nalew produkcyjny, przy czym wskazane jest jego leżakowanie przed użyciem w ciągu 2 — 3 miesięcy.

Z pozostałości, jak z reguły ze wszystkich nalewów, spirytus odpędza się.

Nalew na śliwki suszone otrzymuje się z dobrego gatunku śliwek bośniackich. Na 100 kg śliwek bierze się 150 l rektyfikatu I gatunku o mocy 55° i zlewa po 14 dniach, jako nalew I.

Po zlaniu nalewu I-go zalewa się owoce 75—80 l rektyfikatu o mocy 50° i zlewa po 3 — 4 tygodniach, jako nalew II-gi. Obydwa nalewy zlewa się razem, jako nalew produkcyjny.

W celu otrzymania nalewu na tarninie jest rzeczą wskazaną użycie tarniny świeżej, przy czym postępuje się jak przy nalewach z węgierką, mirabelek i renklodów. W razie braku tarniny świeżej może być zastosowana tarnina suszona, którą traktuje się jak śliwki suszone.

Nalew na jabłka otrzymuje się najlepiej z renety. W razie braku nalewu można zastosować też i mors jabłkowy.

Zalew waniliowy otrzymuje się ze 150 g wanilii drobno pokrajanej, którą zalewa się 1,2 l rektyfikatu I gatunku o mocy 60° i trzyma w ciągu 3 — 4 tygodni mieszając od czasu do czasu, po czym zlewa jako nalew I-szy. Następnie sporządza się nalew II-gi używając 0,6 l rektyfikatu tejże mocy i zlewa po 4 tygodniach. Obydwa nalewy miesza się ze sobą i używa jako nalew produkcyjny. Postępując w ten sposób otrzymuje się nalew produkcyjny około 10 %-owy. Można też sporządzać nalew 5 %-owy, który otrzymuje się biorąc do nalewów podwójne ilości rektyfikatu.

Nalew na pestki wiśniowe przygotowuje się przez macerację pestek spirytusem o mocy 60 — 70°, tak aby przykrywał on pestki warstwą co najmniej 10 — 15 cm, a po 2 miesiącach stania zlewa się.

Mors z czarnych jagód otrzymuje się podobnie do morsów z innych owoców. Jest rzeczą wskazaną stosowanie morsu jagodowego nieco odleżalego (np. w ciągu 5 — 6 miesięcy), w którym zapach jagodowy nie występuje tak intensywnie, jak w świeżym soku.

Syrop cukrowy i karmel sporządza się znany sposóbem, jak przy produkcji innych wódek.

Przeznaczone do wyrobu nalewu śliwki suszone winny być dobrej jakości (bośniackie lub bułgarskie), należyście wysuszone i bezwzględnie nie przydymione, gdyż to może zepsuć całkowicie smak gotowego wyrobu.

Aby wyzyskać lepiej wanilię, która jest cennym i drogim surowcem, należy sporządzać też i nalew III-ci, który może być z korzyścią użyty przy produkcji różnych wódek gatunkowych.

W razie braku nalewu na pestki wiśniowe można użyć nalewu na pestki śliwkowe, chociaż jest on mniej odpowiedni. W przypadku

nieposiadania podobnych nalewów należy nieco powiększyć ilość dodawanego nalewu na śliwki świeże. Gotowy wyrób powinien posiadać słaby, a jednak wyczuwalny posmak pestkowy.

W zależności od posiadanych przez zakłady produkujące remanentów, ilość nalewu na węgierki może być powiększona, a ilość morsu z węgierek odpowiednio zmniejszona przy czym łączna zawartość morsu i nalewu na węgierki winna wynosić nie mniej niż 15 % (to jest 150 l na 1000 l objętościowych wódki).

Barwa wódki gotowej winna być brązowa. Gotowy zestaw winien w miarę możliwości leżakować w ciągu 1—2 miesięcy.

Zastrzeżenie patentowe

Wódka gatunkowa o smaku śliwowicy, znamienna tym, że zawiera w 1000 l: 360 l rektyfikatu I gatunku 96°, 125 l morsu śliwkowego z węgierek, 25 l nalewu na węgierkach, 10 l nalewu na mirabelkach, 5 l nalewu na renkłodach, 25—30 l nalewu na śliwkach suszonych, 20 l nalewu na tarninie, 20 l nalewu na jabłkach, 1,5 l nalewu na 150 g wanilii, 3 l nalewu na pestki wiśniowe, 35 l morsu z czarnych jagód, syropu z 260 kg cukru, 80 g kwasu cytrynowego, 2 l karmelu oraz wody destylowanej uzupełnienie do 1000 l.

Śląska Wytwórnia Wódek
Gatunkowych