

(19)



(10) **LT 3102 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **3102**

(51) Int.Cl.⁵: **C12G 3/00**

(21) Paraiškos numeris: **IP152**

(22) Paraiškos padavimo data: **1992 12 11**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1994 07 15**

(45) Patent paskelbimo data: **1994 11 25**

(72) Išradėjas:

Vida-Bronislava Semėnienė, LT
Valentas Semėnas, LT

(73) Patent savininkas:

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

(54) Pavadinimas:

Midaus trauktinės ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas priklauso degtinės-likerio pramonei, konkrečiai, ingredientų receptūrai, kuri gali būti taikoma trauktinių gamyboje. Išradimo tikslas - pagerinti skonines ir organoleptines savybes. Trauktinės kompoziciją sudaro midaus pusfabrikatis, mėlynių, spanguolių ir vyšnių spirituotos sultys, spiritas, medus, citrinos rūgštis, vanilija ir vanduo, kai yra toks komponentų santykis - dal./1000 dal.:

midaus pusfabrikatis	410-420,
mėlynių spirituotos sultys	150-160,
spanguolių spirituotos sultys	50-55,
vyšnių spirituotos sultys	50-55,
spiritas	215-220,
medus, kg	710-720,
citrinos rūgštis, kg	20-22,
vanilija, kg	0,5-1,5,
vanduo	iki bendro trauktinės kiekio.

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

- 5 Yra žinomos trauktinių receptūros, kuriose pagrindiniu komponentu yra vaisiai ir uogos, užpildytos degtine arba spiritu (žr. J. Uginčienė "Močiutės valgiai", Vilnius, 1985, 160-161 pusl.). Tačiau tokios trauktinės yra gaminamos greitam vartojimui, nes po ilgesnio išlaikymo
- 10 jos praranda savo skonines ir aromatines savybes.

- Artimiausia pagal sudėtį yra spanguolių trauktinės (užpiltinės) receptūra, pagal kurią užpiltas spiritu spanguoles laiko šilumoj. Po dviejų savaičių nupila
- 15 skystį, spanguoles sutrina, išspaudžia, skystį perfiltruoja. Supila abu skysčius ir įpila cukraus sirupo (žr. "Kaip patiems pasigaminti lietuviško krupniko, karčiosios degtinės, likerio, užpiltinės ir šiaip įvairių gėrimų", vadovėlis šeimininkėms, Kaunas,
- 20 1935, perspausdinta Vilniuje 1990, 19 pusl.). Tokios užpiltinės trūkumas yra tas, kad dėl aromatinių komponentų stokos, pastaroji neturi būdingo užpiltinėms medaus ir kitų aromatinių komponentų skonio ir kvapo, dėl to nukenčia trauktinės kokybė.

- 25 Išradimo tikslas - paruošti tokią trauktinę, kuri pasižymėtų geromis skoninėmis ir organoleptinėmis savybėmis, o taip pat būtų geros ir stabilios kokybės.

- 30 Minėtas tikslas pasiekiamas tuo, kad kompozicija, susidedanti iš spirito, spanguolių spirituotų sulčių ir vandens, papildomai turi medaus pusfabrikatį, medaus, mėlynių ir vyšnių spirituotų sulčių, citrinos rūgšties ir vanilijos. Kai yra toks komponentų santykis -
- 35 dal./1000 dal.:

midaus pusfabrikatis	410-420,
mėlynių spirituotos sultys	150-150,,
spanguolių spirituotos sultys	50-55,
vyšnių spirituotos sultys	50-55,
spiritas	215-220,
medus, kg	710-720,
citrinos rūgštis, kg	20-22,
vanilija, kg	0,5-1,5,
vanduo	iki bendro trauktinės kiekio

5 Trauktinė ruošinama, kupazuojant midaus pusfabrikatį - 40%, mėlynių spirituotas sultis - 15%, spanguolių spirituotas sultis - 5% ir vyšnių spirituotas sultis - 5%.

10 Midaus pusfabrikatis turi šiuos rodiklius: stiprumas - 10%, cukringumas - 15 g/100 cm³. Midaus pusfabrikatis filtruojamas du kartus. Po rauginimo midaus pusfabrikatis du kartus nupilamas nuo nuosėdų. Pusfabrikačio tūris trauktinei sudaro 419,2 dal. Midaus pusfabrikačio rauginimo nuostoliai - 2,5%. Rauginimo metu gaunama mielių 4,5%.

15 Spirituotos uogų sultys gaminamos iš šviežių uogų (mėlynių, spanguolių, vyšnių). Prieš perdirbimą uogos plaunamos, rūšiuojamos, presuojamos, konservuojamos, spirituojant iki 25% stiprumo ir skaidrinamos nusistovėjimu 10-20 parų, po to nupilamos nuo nuosėdų.

20 Po kupazavimo koreguojami cheminiai rodikliai, trauktinė filtruojama ir išlaikoma ne trumpiau kaip 1 mėn. Išlaikyta trauktinė filtruojama ir išpilstoma.

25 Garantinis saugojimo laikas 3 mėn.

Žaliavos pavadinimas:

midaus pusfabrikatis	416,8,
mėlynių spirituotos sultys, dal.	156,3,
spanguolių spirituotos sultys, dal.	52,1,
vyšnių spirituotos sultys, dal.	52,1,
spiritas, dal.	219,4,
medus, kg	716,1,
citrinos rūgštis, kg	21,4,
vanilija, kg	1,0.

Cheminiai rodikliai:

5

stiprumas, %	30,
cukringumas, g/100 cm ³	12,
rūgštingumas, g/100 cm ³	0,6.

Kupažuojama trauktinė:

stiprumas, %	30,5.
--------------	-------

10 Trauktinės gamybos nuostoliai:

spirito, %	0,5.
Medaus kiekis 1000 dal. trauktinės, kg	2789,4.

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

15

- išvaizda	skaidrus, be nuosėdų ir pašalinių priemaišų skystis;
- spalva	raudona;
- skonis	charakteringas žaliavai;
- aromatas	sudėtingas ingredientų buketas;
- spirito kiekis % tūrio	30;

4

- cukraus masės koncentracija
(perskaičiavus į invertuotą
cukrų), g/100 cm³ 12;
- titruojančių rūgščių masės
koncentracija (perskaičiavus
į rūgštį), g/100 cm³ 0,6.

Tokiu būdu, pateikiama trauktinė pasižymi geromis
skoninėmis savybėmis ir patikimais organoleptiniais
rodikliais. Be to, tokie komponentai kaip medus ir uogų
5 sultys suteikia trauktinei tonizuojanti poveikį.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

5 Midaus trauktinės ingredientų kompozicija, susidedanti iš spirito, spanguolių spirituočių sulčių ir vandens, b e s i s k i r i a n t i. tuo, kad kompozicija papildomai turi midaus pusfabrikatį, medaus, mėlynių ir vyšnių spirituotos sultys, citrinos rūgštis ir vanilijos, kai yra toks komponentų santykis - dal./1000 dal.:

10

	midaus pusfabrikatis	410-420,
	mėlynių spirituotos sultys	150-160,
	spanguolių spirituotos sultys	50-55,
	vyšnių spirituotos sultys	50-55,
15	spiritas	215-220,
	medus, kg	710-720,
	citrinos rūgštis, kg	20-22,
	vanilijos, kg	0,5-1,5,
	vanduo	iki bendro trauktinės kiekio.