

(19)



(10) **LT 4199 B**

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: **4199**

(51) Int. Cl.⁶: **C12G 3/00**

(21) Paraiškos numeris: **95-118**

(22) Paraiškos padavimo data: **1995 11 10**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1997 05 26**

(45) Patent paskelbimo data: **1997 07 25**

(72) Išradėjas:

Zigmas Šilys, LT

(73) Patent savininkas:

Akcinė bendrovė "Vilniaus degtinė", Panerių g. 47/2, 2600 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Karčiosios trauktinės kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas susijęs su degtinės gamybos pramone.

Siūlomos karčiosios trauktinės kompoziciją sudaro kadagių uogos, kalendrų aliejus, apelsinų aliejus, krapų sėklos ir aukščiausios kokybės rektifikuotas spiritas ir vanduo, kai šios trauktinės ingredientų santykis, kg/1000 dekalitų, yra toks:

kadagių uogos	40 - 60,
kalendrų aliejus	0,130 - 0,140,
apelsinų aliejus	0,600 - 0,700,
krapų sėklos	5 - 7,
spirito ir vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.

Trauktinės rodikliai:

stiprumas	45%,
spalva	bespalvis skystis,
skonis	lengvai deginantis,
aromas	kadagių uogų.

Karčioji trauktinė pramoniniu būdu pradėta gaminti akcinėje bendrovėje "Vilniaus degtinė".

Išradimas susijęs su degtinės gamybos pramone.

- 5 Žinoma karčiosios trauktinės kompozicija yra paskelbta leidinyje Likerio-degtinės gaminių ir degtinių receptūros (rusų kalba). -M., 1981, 207 pusl. Į žinomos kompozicijos sudėtį įeina stumbražolė ir spirito ir vandens mišinys.

- 10 Paminėtos trauktinės pagrindinis trūkumas - tai nepakankamo lygio organoleptinės savybės ir nepakankamas pagamintos karčiosios trauktinės stabilumas.

- 15 Minėti trūkumai pašalinti naujos kompozicijos trauktinėje, be to, naujos trauktinės dėka praplėstas karčiųjų trauktinių asortimentas. Siūlomos karčiosios trauktinės kompoziciją sudaro kadagių uogos, kalendrų aliejus, apelsinų aliejus, krapų sėklos ir aukščiausios kokybės rektifikuotas spiritas ir vanduo, kai šios trauktinės ingredientų santykis, kg/1000 dekalitų, yra toks:

- | | | |
|----|----------------------------|---------------------------------|
| 15 | kadagių uogos | 40 - 60, |
| | kalendrų aliejus | 0,130 - 0,140, |
| | apelsinų aliejus | 0,600 - 0,700, |
| | krapų sėklos | 5 - 7, |
| 20 | spirito ir vandens mišinys | likęs kiekis iki 1000 dekalitų. |

Ingredientų kupažavimui paruošiami antpilai ir aromatiniai spiritai. Kiekvieno ingrediento aromatiniai spiritai ruošiami iš šių ingredientų antpilų tokiu būdu:

- 25 40 - 60 kg išdžiovintų ir susmulkintų kadagių uogų užpilama 50% stiprumo spirito ir vandens mišiniu ir pradedama garinti. Garinimo pradžioje darbinis slėgis turi būti nuo 0 iki 0,03, garinimo pabaigoje - 0,05. Visą garinimo laiką temperatūra aparate yra 100°C. Išgarinimas vyksta 6 - 7 valandas. Gauta aromatinio spirito stiprumas yra 80%. Aromatinio spirito pradinės ir galinės frakcijos atskiriamos organoleptiškai.

- 30 0,130 - 0,140 kg kalendrų aliejaus užpilama 50% stiprumo spirito ir vandens mišiniu ir dedamas į garinimo aparatą. Gauta aromatinio spirito stiprumas yra 80%.

0,600 - 0,700 kg apelsinų aliejaus užpilama 50% stiprumo spirito ir vandens mišiniu ir dedamas į garinimo aparatą. Gauta aromatinio spirito stiprumas yra 80%.

5 - 7 kg krapų sėklų užpilama 45% stiprumo spirito ir vandens mišiniu ir pilama į garinimo aparatą. Gauta aromatinio spirito stiprumas yra 75%.

Karčiosios trauktinės pagaminimui naudojamas aukščiausio išvalymo rektifikuotas etilo spiritas, pagamintas iš grūdų ir bulvių žaliavos, ir geriamas vanduo, kuris turi bendrą kietumą ne didesnę kaip 0,36 mg-ekv/kub.dm. Karčioji trauktinė
5 kupazuojama, pridedant į 80% stiprumo spirito ir vandens mišinį paruoštus aromatinius spiritus tokia pat eile kaip ir juos paruošiant. Po kiekvieno ingrediento aromatinio spirito įvedimo permaišomas visas kupazas.

Įvedus į kupazą visus ingredientus, kupazas papildomas reikiamo stiprumo
10 spirito ir vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras kupazo stiprumas 45%.

Paruoštas kupazas išlaikomas 24 valandas. Po to kupazas filtruojamas ir išpilstomas.

Naujai sukurtos karčiosios trauktinės rodikliai:

stiprumas	45%,
15 spalva	bespalvis skystis,
skonis	lengvai deginantis,
aromas	kadagių uogų.

Pateikiamas optimalaus ingredientų santykio karčiosios trauktinės paruošimo pavyzdys:

20 50 kg išdžiovintų ir susmulkintų kadagių uogų užpilama 50% stiprumo spirito ir vandens mišiniu ir garinama. Gauta aromatinio spirito stiprumas yra 80%. Aromatinio spirito pradinės ir galinės frakcijos atskiriamos organoleptiškai.

0,136 kg kalendrų aliejaus užpilama 50% stiprumo spirito ir vandens mišiniu ir dedamas į garinimo aparatą. Gauta aromatinio spirito stiprumas yra 80%.

25 0,640 kg apelsinų aliejaus užpilama 50% stiprumo spirito ir vandens mišiniu ir dedamas į garinimo aparatą. Gauta aromatinio spirito stiprumas yra 80%.

6 kg krapų sėklų užpilama 45% stiprumo spirito ir vandens mišiniu ir pilama į garinimo aparatą. Gauta aromatinio spirito stiprumas yra 75%.

Karčioji trauktinė kupazuojama, pridedant į 80% stiprumo spirito ir vandens
30 mišinį paruoštus aromatinius spiritus tokia pat eile kaip ir juos paruošiant. Po kiekvieno ingrediento aromatinio spirito įvedimo permaišomas visas kupazas.

Karčioji trauktinė pradėta gaminti pramoniniu būdu akcinėje bendrovėje "Vilniaus degtinė".

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

- 5 Karčiosios trauktinės kompozicija, kurios pagrindą sudaro spirito ir vandens mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad į ją papildomai įeina kadagių uogos, kalendrų aliejus, apelsinų aliejus ir krapų sėklos, kai ingredientų santykis, kg/1000 dekalitrų, yra toks:

	kadagių uogos	40 - 60,
10	kalendrų aliejus	0,130 - 0,140,
	apelsinų aliejus	0,600 - 0,700,
	krapų sėklos	5 - 7,
	spirito ir vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitrų.