

(19)



(10)

LT 4462 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4462**

(51) Int. Cl.⁶: **C12G 3/06**

(21) Paraiškos numeris: **98-078**

(22) Paraiškos padavimo data: **1998 05 29**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 12 28**

(45) Patento paskelbimo data: **1999 02 25**

(72) Išradėjas:

Gediminas Sargūnas, LT

Silvija Arlaitė, LT

Rasa Mačiulionienė, LT

(73) Patento savininkas:

Akcinė bendrovė "SEMA", Respublikos g. 82, 5319 Panevėžys, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Petras Puzinas, 22, Aguonų g. 140, 5306 Panevėžys, LT

(54) Pavadinimas:

Aromatizuoto vyno ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas naudojamas degtinės-likerio pramonėje.

Šiuo išradimu sukurta naujo gėrimo - aromatizuoto vyno kompozicija, kurią sudaro baltųjų vynuogių vinas, spirito ir vandens mišinys bei papildomai įdėtas cukrus, citrinos rūgštis, karamelė, migdolų aromatizatorius, kakavos aromatizatorius, laikantis šio ingredientų santykio (kg/1000 dekalitų):

cukrus	1000,0 - 1400,0
citrinos rūgštis	15,0 - 25,0
baltųjų vynuogių vinas	5000,0 - 7000,0
karamelė	30,0-40,0
migdolų aromatizatorius	10,0 - 20,0
kakavos aromatizatorius	10,0-20,0
spirito-vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.

Išradimas naudojamas degtinės - likerio pramonėje.

Yra žinoma alkoholinio gėrimo kompozicija, kurią sudaro sausas vynas, konjakas, rektifikuotas spiritas, žinoma pagal patentą FR 1155040.

Artimiausią žinomą alkoholinio gėrimo kompoziciją sudaro sausas vynas, konjakas, rektifikuotas spiritas, išspausť vynuogių spiritinis ekstraktas ir stiprus vynas, kuri yra žinoma pagal patentą SU 630290.

Paminėtų alkoholinių gėrimų pagrindiniai trūkumai - nepakankamo lygio organoleptinės savybės bei nepakankamas pagamintų alkoholinių gėrimų stabilumas.

Siekiant pašalinti paminėtus trūkumus ir išplėsti alkoholinių gėrimų asortimentą, buvo sukurta nauja alkoholinio gėrimo kompozicija -aromatizuotas vynas, kurią sudaro baltųjų vynuogių vynas, spirito ir vandens mišinys bei papildomai įdėtas cukrus, citrinos rūgštis, karamelė, migdolų aromatizatorius, kakavos aromatizatorius, laikantis šio ingredientų santykio (kg/1000 dekalitų):

Cukrus	1000.0	-	1400.0
Citrinos rūgštis	15.0	-	25.0
Baltųjų vynuogių vynas	5000.0	-	7000.0
Karamelė	30.0	-	40.0
Migdolų aromatizatorius	10.0	-	20.0
Kakavos aromatizatorius	10.0	-	20.0
Spirito ir vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.		

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių santykiai.

Ingredientai kupažavimui paruošiami sekančiais:

1000.0 - 1400.0 kg cukraus į kupažą įvedama 65.8 % vandeninio sirupo pavidalu. Cukraus sirupas ruošiamas karštu būdu, žinomu iš technikos lygio, dėl dalinės cukraus inversijos dedama citrinos rūgšties 0.08 % nuo cukraus svorio.

15.0 - 25.0 kg citrinos rūgšties tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5 šaltu būdu, žinomu iš esamo aperityvų gamybos technikos lygio.

5000.0 - 7000.0 kg baltųjų vynuogių vyno prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Baltųjų vynuogių vynas turi atitikti sekančius reikalavimus:

bendras rūgštingumas	0.4 - 0.8 g/100 cm ³
stiprumas	12 tūrio %

20.0 - 40.0 kg karamelės gaunama žinomu iš technikos lygio būdu, pakaitinus atitinkamą kiekį cukraus 10-20 min., kai temperatūra 180°C. Prieš įvedant į kupažą, karamelė skiedžiama vandeniu santykiu 1:1.

10.0 - 20.0 kg migdolų aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

10.0 - 20.0 kg kakavos aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

96,4 % koncentracijos etilo alkoholis prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Naujo aromatizuoto vyno gamybai naudojamas aukščiausio išvalymo rektifikuotas 96,4 % etilo alkoholis ir geriamas vanduo, kurio bendras kietumas ne didesnis kaip 1 mg-ekv/dm³.

Siūlomas aromatizuotas vynas gaminamas, įvedant į 6000 dekalitrų nufiltruoto baltųjų vynuogių vyno visus ingredientus jų aprašymo eilės tvarka. Po kiekvieno ingrediento įvedimo visas esamas kupažas permaišomas.

Įvedus į kupažą visus ingredientus, kupažas papildomas reikiamo stiprumo spirito ir vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras kupažo stiprumas 16.0 %.

Paruoštas kupažas išlaikomas ne mažiau kaip 5 paras. Po to kupažas filtruojamas ir išpilstomas.

Naujai pagaminto aromatizuoto vyno pasiekti rodikliai:

rūgštingumas	0.4 - 0.8 g/100 cm ³
aromas	migdolų su švelniu kakavos tonu.
stiprumas	16 %
spalva	geltona
skonis	saldžiai rūgštus
biologinės savybės	gerina žmogaus virškinimo organų darbą, turi bendrą tonizuojantį poveikį

Naujai sukurto aromatizuoto vyno kompozicijos išpildymo pavyzdys:

1200.0 kg cukraus į kupažą įvedama 65.8 % vandeninio sirupo pavidalu. Cukraus sirupas ruošiamas karštu būdu, žinomu iš technikos lygio, dėl dalinės cukraus inversijos dedama citrinos rūgšties 0.08 % nuo cukraus svorio.

20.0 kg citrinos rūgšties tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5 šaltu būdu, žinomu iš esamo aperityvų gamybos technikos lygio.

6000.0 kg baltųjų vynuogių vyno prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Baltųjų vynuogių vynas turi atitikti sekančius reikalavimus:

bendras rūgštingumas	0.4 - 0.8 g/100 cm ³
stiprumas	12 tūrio %

30.0 kg karamelės gaunama žinomu iš technikos lygio būdu, pakaitinant atitinkamą kiekį cukraus 10-20 min., kai temperatūra 180°C. Prieš įvedant į kupažą, karamelė skiedžiama vandeniu santykiu 1:1.

15.0 kg migdolų aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

15.0 kg kakavos aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

96,4 % koncentracijos etilo alkoholis prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Naujo aromatizuoto vyno gamybai naudojamas aukščiausio išvalymo rektifikuotas 96,4 % etilo alkoholis ir geriamas vanduo, kurio bendras kietumas ne didesnis kaip 1 mg-ekv/dm³.

Siūlomas aromatizuotas vynas gaminamas, įvedant į 6000 dekalitrų nufiltruoto baltųjų vynuogių vyno visus ingredientus jų aprašymo eilės tvarka. Po kiekvieno ingrediento įvedimo visas esamas kupažas permaišomas.

Įvedus į kupažą visus ingredientus, kupažas papildomas reikiamo stiprumo spirito ir vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras kupažo stiprumas 16.0 %.

Paruoštas kupažas išlaikomas ne mažiau kaip 5 paras. Po to kupažas filtruojamas ir išpilstomas.

Nauja aromatizuoto vyno kompozicija gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Aromatizuoto vyno kompozicija, kurią sudaro baltųjų vynuogių vinas, spirito ir vandens mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad dar įdėtas cukrus, citrinos rūgštis, karamelė, migdolų aromatizatorius, kakavos aromatizatorius, laikantis šio ingredientų santykio (kg/1000 dekalitų):

Cukrus	1000.0	-	1400.0
Citrinos rūgštis	15.0	-	25.0
Baltųjų vynuogių vinas	5000.0	-	7000.0
Karamelė	30.0	-	40.0
Migdolų aromatizatorius	10.0	-	20.0
Kakavos aromatizatorius	10.0	-	20.0
Spirito ir vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.		