

(19)



(10)

LT 4653 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: **4653**

(51) Int. Cl.⁷: **C12G 3/06**

(21) Paraiškos numeris: **99-097**

(22) Paraiškos padavimo data: **1999 08 04**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2000 02 25**

(45) Patent paskelbimo data: **2000 05 25**

(72) Išradėjas:

Gediminas Sargūnas, LT

Nerius Jasinavičius, LT

Algimantas Ruzgys, LT

Rasa Mačiulionienė, LT

(73) Patent 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 nauja alkoholinio gėrimo - aromatizuoto vyno - kompozicija, kurią sudaro raudonųjų vynuogių vinas, cukrus, citrinos rūgštis, spirito ir vandens mišinys bei papildomai įdėta citrinos esencija, cinamono (*Cinnamomum*) žievė, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai ir aromatizatorius "Sangria 02 516", laikantis šio ingredientų santykio (kg/1000 dekalitų):

Raudonųjų vynuogių vinas

665,0-735,0

Cukrus

807,5-892,5

Citrinos rūgštis

4,7-5,3

Citrinos esencija

1,9-2,1

Cinamono (*Cinnamomum*) žievė

1,9-2,1

Muskato (*Myristica fragrans*) riešutai

1,5-1,7

Aromatizatorius "Sangria 02 516"

1,9-2,1

Spirito ir vandens mišinys

likęs kiekis iki 1000 dekalitų.

Išradimas naudojamas degtinės - likerio pramonėje.

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

Yra žinoma kita alkoholinio gėrimo kompozicija, kurią sudaro sausas vinas, konjakas, rektifikuotas spiritas, išspaustų vynuogių spiritinis ekstraktas ir stiprus vinas, kuri yra žinoma pagal patentą SU 630290.

Artimiausią žinomą alkoholinio gėrimo kompoziciją sudaro baltųjų vynuogių vinas, cukrus, citrinos rūgštis, karamelė, migdolų aromatizatorius, kakavos aromatizatorius bei spirito ir vandens mišinys, kuri yra žinoma pagal patentinę paraišką Nr. 98-078, paskelbtą LR Valstybinio patentų biuro biuletenyje 1998m., Nr. 12, pusl. 9.

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, kurią sudaro raudonųjų vynuogių vinas, cukrus, citrinos rūgštis, spirito ir vandens mišinys bei papildomai įdėta citrinos esencija, cinamono (*Cinnamomum*) žievė, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai ir aromatizatorius "Sangria 02 516", laikantis šio ingredientų santykio (kg/1000 dekalitru):

Raudonųjų vynuogių vinas	665.0	-	735.0
Cukrus	807.5	-	892.5
Citrinos rūgštis	4.7	-	5.3
Citrinos esencija	1.9	-	2.1
Cinamono (<i>Cinnamomum</i>) žievė	1.9	-	2.1

Muskato (<i>Myristica fragrans</i>) riešutai	1.5	-	1.7
Aromatizatorius "Sangria 02 516"	1.9	-	2.1
Spirito ir vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.		

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių santykiai.

Ingredientai kupажavimui paruošiami sekančiais:

665.0 - 735.0 kg raudonųjų vynuogių vynu prieš kupажavimą papildomą paruošimo nereikalauja. Raudonųjų vynuogių vynu turi atitikti sekančius reikalavimus:

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

665.0 - 735.0 kg cukraus į kupажą 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.

4.7 - 5.3 kg citrinos rūgšties tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5 šaltu būdu, žinomu iš esamo aperityvų gamybos technikos lygio.

1.9 - 2.1 kg 58 % koncentracijos citrinos esencijos paruošiama spiritinio tirpalo pavidalu iš technikos lygio žinomu būdu arba naudojama paruošta, kuri atitinka standarto GOST 18 - 103 - 84 reikalavimus.

1.9 - 2.1 kg cinamono (*Cinnamomum*) žievės užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 4 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi cinamono (*Cinnamomum*) žievės žaliava antrą kartą užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 3,5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo cinamono (*Cinnamomum*) žievės antpilai sumaišomi.

1.5 - 1.7 kg prinokusių muskato (*Myristica fragrans*) riešutų užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 4 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę muskato (*Myristica fragrans*) riešutai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 3.5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo muskato (*Myristica fragrans*) riešutų antpilai sumaišomi.

1.9 - 2.1 kg aromatizatoriaus "Sangria 02 516" prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Aromatizatorius "Sangria 02 516" yra natūraliai tamsiai rudos spalvos skystis, kurį sudaro apelsinų aliejaus, mandarinų aliejaus, vanilės ekstrakto ir cinamono žievių ekstrakto spiritinis mišinys.

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 700 dekalitrų nufiltruoto raudonųjų 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 9.0 %.

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	būdingas vynui su citrusinių vaisių tonais
stiprumas	9 %
spalva	raudona
skonis	lengvai saldus
biologinės savybės	gerina žmogaus virškinimo organų darbą, turi bendrą tonizuojantį poveikį

Naujai sukurto aromatizuoto vyno kompozicijos išpildymo pavyzdys:

700.0 kg raudonųjų vynuogių vyno prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Raudonųjų vynuogių vynas turi atitikti sekančius reikalavimus:

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

850.0.0 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.

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

2.0 kg 58 % koncentracijos citrinos esencijos paruošiama spiritinio tirpalo pavidalu iš technikos lygio žinomu būdu arba naudojama paruošta, kuri atitinka standarto GOST 18 - 103 - 84 reikalavimus.

2.0 kg cinamono (*Cinnamomum*) žievės užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 4 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaisant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi cinamono (*Cinnamomum*) žievės žaliava antrą kartą užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 3,5 ir

išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo cinamono (*Cinnamomum*) žievės antpilai sumaišomi.

1.6 kg prinokusių muskato (*Myristica fragrans*) riešutų užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 4 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę muskato (*Myristica fragrans*) riešutai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 3.5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo muskato (*Myristica fragrans*) riešutų antpilai sumaišomi.

2.0 kg aromatizatoriaus "Sangria 02 516" 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 700 dekalitrų nufiltruoto raudonųjų 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 9.0 %.

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

Nauja aromatizuoto vyno kompozicija gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRÉŽTIS

Aromatizuoto vyno kompozicija, kurią sudaro raudonųjų vynuogių vynas, cukrus, citrinos rūgštis, spirito ir vandens mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad dar įdėta citrinos esencija, cinamono (*Cinnamomum*) žievė, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai ir aromatizatorius "Sangria 02 516", laikantis šio ingredientų santykio (kg/1000 dekalitų):

Raudonųjų vynuogių vynas	665.0	-	735.0
Cukrus	807.5	-	892.5
Citrinos rūgštis	4.7	-	5.3
Citrinos esencija	1.9	-	2.1
Cinamono (<i>Cinnamomum</i>) žievė	1.9	-	2.1
Muskato (<i>Myristica fragrans</i>) riešutai	1.5	-	1.7
Aromatizatorius "Sangria 02 516"	1.9	-	2.1
Spirito ir vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.		