

(11) Patent numeris: **4695**

(51) Int. Cl.⁷: **C12G 3/06**

(21) Paraiškos numeris: **98-173**

(22) Paraiškos padavimo data: **1998 12 02**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2000 06 26**

(45) Patent paskelbimo data: **2000 09 25**

(72) Išradėjas:

Ona Šležienė, LT

(73) Patent savininkas:

Specialios paskirties akcinė bendrovė "Stumbras"
K. Būgos g. 7, 3000 Kaunas, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Aurelija Šidlauskienė, 25, K. Būgos g. 29-1, 3000 Kaunas, LT

(54) Pavadinimas:

Trauktinės ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Šiame išradime pateikiama nauja trauktinės kompozicija, kuri susideda iš (kg/1000 dekalitru): obuolių sulčių (bendrasis ekstrakto kiekis 247-257), šermukšnių sulčių (bendrasis ekstrakto kiekis 153-159), vyšnių sulčių (bendrasis ekstrakto kiekis 98-102), spanguolių sulčių (bendrasis ekstrakto kiekis 19,5-20,3), mėlynių sulčių (bendrasis ekstrakto kiekis 8-9), baltojo vynuogių vyno (bendrasis ekstrakto kiekis 49-51), cukraus (562-586), citrinos rūgšties (2,9-3,1) ir spirito-vandens mišinio iki 1000 dekalitru.

Trauktinė yra 40 tūrio % stiprumo, skaidri, rausvai oranžinės spalvos, sudėtingo vaisinio aromato ir turi natūraliai rūgštą vaisinį skonį.

Išradimas naudojamas degtinės – likerio pramonėje.

Yra žinoma alkoholinio gėrimo kompozicija, kurią sudaro cukrus, acto rūgštis ir spirito-vandens mišinys (žr. Lietuvos Respublikos patentą Nr. 4200, TPK C 12 G 3/00, 1997).

Artimiausią žinomą alkoholinio gėrimo kompoziciją sudaro cukrus, citrinos rūgštis, soda, ajero šakniastiebiai ir spirito – vandens mišinys (žr. Lietuvos Respublikos patentą Nr. 3687, TPK C 12 G 3/06, 1996).

Paminėtų gėrimų pagrindiniai trūkumai - nepakankamos juslinės savybės.

Išradimo tikslas – sukurti malonaus saldžiarūgščio skonio ir vaisių aromato alkoholinį gėrimą (trauktinę) iš Lietuvoje augančių vaisių ir uogų natūralių sulčių.

Siekiant užsibrėžto tikslo, buvo sukurta nauja trauktinės ingredientų kompozicija, kurią sudaro cukrus, citrinos rūgštis ir spirito - vandens mišinys bei papildomai įpiltas sulčių mišinys iš obuolių, šermukšnių, vyšnių, spanguolių ir mėlynių sulčių ir baltas vynuogių vinas, išlaikant sekantį pagaminto gėrimo ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų :

Obuolių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	247 - 257
Šermukšnių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	153 - 159
Vyšnių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	98 - 102
Spanguolių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	19,5 - 20,3
Mėlynių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	8 - 9
Sulčių mišinys, viso bendrasis ekstrakto kiekis	525,5 - 547,3
Baltas vynuogių vinas, kurio bendrasis ekstrakto kiekis	49 - 51
Cukrus	562 - 586
Citrinos rūgštis	2,9 - 3,1
Spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų

Ingredientai kupažavimui paruošiami taip :

Trauktinės gamybai naudoja Lietuvoje augančių vaisių ir uogų natūralias sultis. Sulčių mišinys paruošiamas taip :

Obuolių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 247-257 kg, šermukšnių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 153-159 kg, vyšnių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 98-102 kg, spanguolių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 19,5-20,3 kg, ir mėlynių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 8-9 kg, sumaišo ir mišinį, kurio bendrasis ekstrakto kiekis 525,5-547,3 kg, filtruoja.

Baltą vynuogių vyną, kurio bendrasis ekstrakto kiekis 49-51 kg, taip pat filtruoja.

Iš 562 – 586 kg cukraus karštu būdu paruošia 65,8 % koncentracijos sirupą.

Į kupažinę talpą supila sulčių mišinį, kurio bendrasis ekstrakto kiekis 525,5 - 547,3 kg, baltą vynuogių vyną, kurio bendrasis ekstrakto kiekis 49-51 kg, iš 562 - 586 kg cukraus paruoštą 65,8% cukraus sirupą, rektifikuotą grūdinių etilo spiritą, kurio kiekis paskaičiuotas taip, kad trauktinės stiprumas būtų 40 % tūrio, ir kupažą papildoma iki 1000 dekalitų suminkštintu geriamu vandeniu, kurio bendras kietumas ne daugiau 0,36 mg – ekv/dm³. Gautą kupažą išmaišo ir kontroliuoja gautus kokybės rodiklius.

Po to prideda citrinos rūgšties tiek, kad trauktinės rūgštingumas būtų 0,65 g/100 cm³. Tada kupažą filtruoja ir vėl kontroliuoja kokybės rodiklius, kurie turi būti :

Jusliniai :

skaidrumas	skaidrus,
spalva	rausvai oranžinė,
aromas	sudėtingas, vaisinis,
skonis	vaisinis, natūraliai rūgštokas.

Fizikiniai – cheminiai :

alkoholio kiekis	40 tūrio % ,
------------------	--------------

bendrasis ekstrakto kiekis	11,6 g/100 cm ³ ,
bendrasis cukraus kiekis	9,2 g/100 cm ³ ,
rūgštingumas	0,65 g/100 cm ³ ,
spalva (nustatant fotoelektrokalorimetru)	D(optinis tankis) = 0,635 – 0,715, kai bangos ilgis λ = 413 nm ir atstumas tarp kiuvetės sienelių S=3 mm.

Patikrinus kontroliuojamus rodiklius, trauktinę išpilsto į stiklinius įvairios talpos butelius ir užkemša kamščiais.

Naujai sukurtos trauktinės ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

Prieš kupazavimą obuolių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 252 kg, šermukšnių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 156 kg, vyšnių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 100 kg, spanguolių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 20 kg, ir mėlynių sultis, kurių bendrasis ekstrakto kiekis 8,5 kg, sumaišo (viso bendrasis ekstrakto kiekis 536,5 kg) ir filtruoja. Taip pat filtruoja baltą vynuogių vyną, kurio bendrasis ekstrakto kiekis 50 kg.

Iš 574 kg cukraus karštu būdu paruošia 65,8 % koncentracijos cukraus sirupą.

Į kupazinę talpą supila išfiltruotą sulčių mišinį, kurio bendrasis ekstrakto kiekis 536,5 kg, baltą vynuogių vyną, kurio bendrasis ekstrakto kiekis 50 kg, iš 574 kg cukraus paruoštą 65,8 % koncentracijos cukraus sirupą, rektifikuotą etilo spiritą, kurio kiekis paskaičiuotas taip, kad trauktinės stiprumas būtų 40 % tūrio, ir kupazą papildo suminkštintu geriamu vandeniu, kurio bendras kietumas ne daugiau 0,36 mg-ekv/dm³, iki 1000 dekalitų. Citrinos rūgšties prideda tiek, kad trauktinės rūgštingumas būtų 0,65 g/100 cm³. Gautą kupazą išmaišo ir kontroliuoja kokybės rodiklius, kurie turi būti :

Jusliniai:

skaidrumas

skaidrus,

spalva	rausvai oranžinė.
aromas	sudėtingas, vaisinis
skonis	vaisinis, natūraliai rūgštokus.

Fizikiniai-cheminiai :

alkoholio kiekis	40 % tūrio,
bendrasis ekstrakto kiekis	11,6 g/ 100 cm ³ ,
bendrasis cukrus kiekis	9,2 g/ 100 cm ³ ,
rūgštingumas	0,65 g/ 100cm ³ ,
spalva (nustatant fotoelektrokalorimetru)	D (optinis tankis) = 0,635 - 0,715, kai λ (bangos ilgis) = 413 nm ir S (atstumas tarp kiuvetės sienelių) = 3 mm.

Patikrinus kontroliuojamus rodiklius, trauktinę išpilsto į stiklinius įvairios talpos butelius ir užkemša kamščiais.

Naujai gauta trauktinė pagal nurodytą ingredientų kompoziciją gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Trauktinės ingredientų kompozicija, į kurią įeina cukrus, citrinos rūgštis ir spirito-vandens mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad papildomai įpilta obuolių, šermukšnių, vyšnių, spanguolių ir mėlynių sultys, baltas vynuogių vinas, išlaikant sekantį ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų :

obuolių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	247 - 257
šermukšnių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	153 - 159
vyšnių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	98 - 102
spanguolių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	19,5 - 20,3
mėlynių sultys, kurių bendrasis ekstrakto kiekis	8 - 9
baltas vynuogių vinas, kurio bendrasis ekstrakto kiekis	49 - 51
cukrus	562 - 586
citrinos rūgštis	2,9 - 3,1
spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų