

(19)



(10)

LT 4742 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: **4742**

(51) Int. Cl.⁷: **C12G 3/06**

(21) Paraiškos numeris: **98-204**

(22) Paraiškos padavimo data: **1999 12 30**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2000 07 25**

(45) Patent paskelbimo data: **2000 12 27**

(72) Išradėjas:

Aldona Volkienė, 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:

Išradimas naudojamas degtinės-likerio pramonėje.

Šiame išradime pateikiama nauja trauktinės ingredientų kompozicija, kuri susideda iš (1000 dekalitų pagaminto gėrimo): obelių lapų (7,5-8,5 kg), kriaušių lapų (2,8-3,2 kg), ąžuolo žievės (0,7-0,8 kg) (bendras lapų ir žievės kiekis 11,0-12,5 kg), vanilino (0,014-0,016 kg), cukraus (19,5-20,5 kg), deginto cukraus (19,0-21,0 kg), balto vynuogių vynu (999,0-1010,0 l), brendžio (ne mažiau 3-jų metų senumo) (495,0-505,0 l) ir spirito-vandens mišinio iki 1000 dekalitų.

Trauktinė yra 43 tūrio % stiprumo, skaidri, be pašalinių priemaišų, šviesiai rudos spalvos, turi sudėtingą aromatą su lengvai išsiskiriančiu brendžio aromatu bei lengvai deginantį 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).

Pagrindiniai gėrimų, pagamintų iš šių kompozicijų, trūkumai - nepakankamos juslinės savybės.

Išradimo tikslas - išplėsti trauktinių asortimentą, sukuriant malonaus skonio ir aromato alkoholinį gėrimą - trauktinę.

Siekiant užsibrėžto tikslo, buvo sukurta nauja trauktinės ingredientų kompozicija, kurią sudaro cukrus ir spirtas - vandens mišinys bei papildomai pridėta obelių ir kriaušių lapų, ažuolo žievės, balto vynuogių vyno, brendžio (ne mažiau kaip 3-jų metų senumo), vanilino ir deginto cukraus, išlaikant sekantį ingredientų santykį 1000 dekalitų pagaminto gėrimo :

Obelių lapai, kg	7,5 - 8,5
Kriaušių lapai, kg	2,8 - 3,2
Ažuolo žievė, kg	0,7 - 0,8
Bendras lapų ir žievės kiekis, kg	11,0 - 12,5
Vanilinas, kg	0,014 - 0,016
Cukrus, kg	19,5 - 20,5
Degintas cukrus, kg	19,0 - 21,0
Baltas vynuogių vynas, l	999,0 - 1010,0
Brendis, l	495,0 - 505,0
Spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų

Ingredientai kupažavimui paruošiami taip :

Iš obelių ir kriaušių lapų bei ąžuolo žievės paruošiamas antpilas tokiu būdu :

7,5 - 8,5 kg obelių lapų, 2,8 – 3,2 kg kriaušių lapų ir 0,7 - 0,8 kg ąžuolo žievės (viso 11,0 - 12,5 kg) sudeda į statinę, užpila 50 tūrio % stiprumo grūdinio etilo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 13 ir laiko 5 paras, kiekvieną parą rūpestingai išmaišant. Po 5-ių parų antpilą nupila ir naudoja trauktinės gamybai.

Degintas cukrus paruošiamas taip :

Cukraus kiekį, reikalingą paruošti 19,0 - 21,0 kg deginto cukraus, supila į specialų katilą ir kaitina iki 175° - 180° C temperatūros. Nuolat maišant, išlaiko minėtoje temperatūroje 10 - 20 min., kad įvyktų cukraus karamelizacija. Po to praskiedžia suminkštintu iki ne daugiau 0,36 mg – ekv / dm^3 bendro kietumo geriamu vandeniu, kad tirpalo lyginamasis svoris būtų 1,35 prie 20° C.

Iš 19,5 - 20,5 kg cukraus karštu būdu paruošia 65,8 % cukraus sirupą.

Iš 0,014 - 0,016 kg vanilino paruošia spiritinį vanilino tirpalą santykiu 1 :10.

Trauktinę kupazuojama tokia tvarka :

Į kupazinę talpą įpila 100,0 - 150,0 dekalitų suminkštinto geriamo vandens, kurio bendrasis kietumas ne daugiau 0,36 mg - ekv / dm^3 . Į jį supila rektifikuotą grūdinį etilo spiritą, kurio kiekis paskaičiuotas taip, kad trauktinės stiprumas būtų 43 tūrio %. Į gautą spirito - vandens mišinį supila antpilą, pagamintą iš 7,5 - 8,5 kg obelių lapų, 2,8 - 3,2 kg kriaušių lapų ir 0,7 - 0,8 kg ąžuolo žievės (viso 11,0 – 12,5 kg), 999 - 1010 litrų balto vynuogių vynu, 495,0 - 505,0 litrų (ne mažiau kaip 3-jų metų senumo brendžio), 65,8% cukraus sirupą, paruoštą iš 19,5 - 20,5 kg cukraus, spiritinį vanilino tirpalą, paruoštą iš 0,014 - 0,016 kg vanilino, ir 19,0 - 21,0 kg deginto cukraus. Kupazas papildomas iki 1000 dekalitų geriamu suminkštintu vandeniu, kurio bendrasis kietumas ne daugiau 0,36 mg - ekv / dm^3 . Gautą kupazą išmaišo ir kontroliuoja kokybinius rodiklius. Po to, kupazą filtruoja ir vėl tikrina kokybinius rodiklius, kurie turi būti :

Jusliniai :

skaidrumas

skaidrus, be pašalinių priemaišų

spalva	šviesiai ruda
aromas	sudėtingas, lengvai išsiskiria brendžio aromas
skonis	lengvai deginantis.

Fizikiniai - cheminiai :

alkoholio kiekis	43 tūrio %
bendrasis ekstraktas	2 g / 100 cm ³
spalva (nustatant fotoelektrokolorimetru) D(optinis tankis) 0,3 - 0,35,	kai bangos ilgis $\lambda = 413 \text{ nm}$ ir atstumas tarp kiuvetės sienelių S = 3 mm.

Patikrinus kontroliuojamus rodiklius, trauktinę išpilsto į stiklinius įvairios talpos butelius ir užkemša kamščiais, kuriuos numato norminė dokumentacija, bei užklijuoja atitinkamo dizaino etiketę.

Naujai sukurtos trauktinės ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys.

Ingredientai kupažavimui ruošiami taip.

Prieš kupažavimą 8,0 kg obelių lapų, 3,0 kg kriaušių lapų ir 0,74 kg ąžuolo žievės (viso 11,74 kg) sudeda į statinę ir užpila 50 tūrio % stiprumo grūdinio etilo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 13, laiko 5 paras, kiekvieną parą rūpestingai išmaišant. Po to antpilą nupila ir naudoja trauktinės gamybai. Cukraus kiekį, reikalingą paruošti 20,0 kg deginto cukraus, supila į specialų katilą ir kaitina iki 175⁰ - 180⁰ C temperatūros, nuolat maišant, išlaiko 10 - 20 min, kad įvyktų cukraus karamelizacija. Po to praskiedžia suminkštintu iki ne daugiau 0,36 mg – ekv / dm³ bendro kietumo geriamu vandeniu iki tirpalo lyginamojo svorio 1,35 prie 20⁰ C temperatūros.

Iš 20 kg cukraus karštu būdu paruošia 65,8 % cukraus sirupą.

Iš 0,015 kg vanilino paruošia spiritinį vanilino tirpalą santykiu 1 :10.

Į kupažinę talpą įpila 100 dekalitrų geriamo vandens, kurio bendrasis kietumas ne daugiau $0,36 \text{ mg} - \text{ekv} / \text{dm}^3$, ir supila rektifikuotą grūdinių etilo spiritą, kurio kiekis paskaičiuotas taip, kad trauktinės stiprumas būtų 43 tūrio%. Į gautą spirito - vandens mišinį supila, pagamintą iš 8,0 kg obelų lapų, 3,0 kg kriaušių lapų bei 0,74 kg ąžuolo žievės (viso 11,74 kg) antpilą, 1000 litrų balto vynuogių vynu, 500 litrų brendžio (ne mažiau 3-jų metų senumo), 65,8 % cukraus sirupą, paruoštą iš 20 kg cukraus, iš 0,015 kg vanilino paruoštą spiritinį vanilino tirpalą ir 20,0 kg deginto cukraus. Kupažą papildo suminkštintu geriamu vandeniu, kurio bendrasis kietumas ne daugiau $0,36 \text{ mg} - \text{ekv} / \text{dm}^3$, iki 1000 dekalitrų. Gautą kupažą išmaišo ir kontroliuoja kokybinius rodiklius. Po to, kupažą filtruoja ir vėl tikrina kokybinius rodiklius, kurie turi būti :

Jusliniai :

skaidrumas	skaidrus, be pašalinių priemaišų
spalva	šviesiai ruda
aromas	sudėtingas, lengvai išsiskiria brendžio aromatas
skonis	lengvai deginantis.

Fizikiniai - cheminiai :

alkoholio kiekis	43 tūrio%
bendras ekstraktas	$2 \text{ g} / 100 \text{ cm}^3$
spalva (nustatant fotoelektrokolorimetru)	D (optinis tankis) 0,3- 0,35 kai bangos ilgis $\lambda = 413 \text{ nm}$ ir atstumas tarp kiuvetės sienelių $S = 3 \text{ mm}$.

Patikrinus kontroliuojamus rodiklius, trauktinę išpilsto į stiklinius įvairios talpos butelius ir užkemša kamščiais, kuriuos numato norminė dokumentacija, bei užklįjuoja atitinkamo dizaino etiketę.

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

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Trauktinės ingredientų kompozicija, į kurią įeina cukrus ir spirito - vandens mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad papildomai pridėta obelių ir kriaušių lapų, ąžuolo žievės, vanilino, deginto cukraus, balto vynuogių vynu ir brendžio, išlaikant sekantį ingredientų santykį 1000 dekalitų pagaminto gėrimo :

obelų lapų, kg	7,5 - 8,5
kriaušių lapų, kg	2,8 - 3,2
ąžuolo žievės, kg	0,7 - 0,8
bendras lapų ir žievės kiekis, kg	11,0 - 12,5
vanilinas, kg	0,014 - 0,016
cukrus, kg	19,5 - 20,5
degintas cukrus, kg	19,0 - 21,0
baltas vynuogių vynas, l	999,0 - 1010,0
brėdis, l	495,0 - 505,0
spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų