

Descriere:

Prezenta invenție se referă la o compoziție de preparare a băuturii de tip brandy din industria vinificației.

Este cunoscută compoziția băuturii naturale de tip brandy, care conține distilat de 65% vol., obținut din vin și 20-30 cm³/dm³ stafide, 30-50 cm³/dm³ vin sec de tip heres și 5-10 g /dm³ lemn uscat de viță-de-vie. Amestecul este maturat timp de 1-3 ani, menținând pe parcurs concentrația constantă a oxigenului dizolvat - 15 mg/dm³. După 3 luni de maturare temperatura se ridică până la 50°C, apoi se micșorează și se menține la nivelul de 10-15°C, peste fiecare 3 luni amestecul se agită. [1]

Inconveniențele procedurii sunt: compoziția compusă a băuturii, ciclul tehnologic îndelungat, preț de cost ridicat.

Se cunoaște compoziția băuturii brandy, care conține alcool divin și accelerat de maturare, în prealabil divizat în partea extractivă și cea aromată. Partea extractivă se introduce în alcool la o doză de 3-8 g/dm³ înainte de a-l matura, iar partea aromată - la cupajare, la o doză de 0,3-0,8 g/dm³. [2]

Dezavantajele tehnice sunt: tehnologia complicată, crearea unei instalații tehnice complicate (în practică provoacă deranj condițiile primejdioase, este posibilă acumularea electricității statice în prezența substanței explozibile și ușor inflamabile-spirit), procesul tehnologic îndelungat.

O soluție tehnică mai apropiată de cea propusă este tehnologia de fabricare a divinului "trei stele", caracterizată prin aceea că alcoolul divin maturat este cupajat cu sirop de zahăr, zahăr caramelizat și apă dedurizată, atribuindu-i cupajului caracteristicile necesare conform calculelor. [3]

Avantajul tehnic constă în micșorarea prețului de cost al produsului și extinderea bazei de materie primă.

Rezultatul tehnic menționat mai sus se obține prin aceea că băutura de tip brandy care conține alcool divin maturat, sirop de zahăr, zahăr caramelizat și apă dedurizată conține adaugător alcool rectificat din melasă și deșeuri viti-vinicole, alcool divin, extract de stejar, având următorul raport de componente, %: alcool divin maturat -10,0-25,0; alcool divin -30,0-50,0; alcool rectificat din melasă și deșeuri vinicole- 32,0-41,0; extract de stejar- 4,0-8,0; sirop de zahăr- 0,8-1,2; zahăr caramelizat - 0,2-0,3; apă dedurizată - restul.

Comparând cu prototipul, observăm că băutura solicitată se deosebește prin noi particularități esențiale: adăugarea în cupaj a alcoolului rectificat, obținut din melasă și deșeuri vinicole la o proporție de 32,0-41,0% vol., alcool divin - 30,0-50,0% vol., extract de stejar - 4,0-8,0% vol., iar a alcoolului divin maturat -10,0-25,0% vol., prin urmare, procedeul corespunde criteriului "noutate".

Introducerea alcoolului rectificat, obținut din melasă și deșeuri vinicole, este un procedeu nou, necunoscut din literatură și stadiul tehnicii, pentru specialist nu rezultă în mod evident și, împreună cu celelalte particularități esențiale, dă posibilitatea obținerii unui nou rezultat tehnic - micșorarea prețului de cost al produsului de 2 ori și producerea băuturii tari calitative, din deșeurile industriei zahărului și vinului, ceea ce, la rândul său, dă posibilitatea de a concluda că invenția propusă corespunde criteriului "activitate inventivă".

În practică, experimental, au fost aleși parametrii optimați ai băuturii propuse, iar folosirea alcoolului, obținut din melasă și deșeuri vinicole, a devenit rentabilă economic, tehnologic și se poate fabrica la echipamentul tehnologic actual din industria vinificației.

Procedeul este realizat în felul următor.

Alcoolul divin este produs din materiale vinicole calitative, destinate pentru obținerea divinului, iar maturarea se efectuează în butoaie de stejar sau cisterne cu așchii de stejar conform TU 10.04.05.38-88.

Alcoolul rectificat din melasă și deșeuri vinicole este obținut la instalația de rectificare din alcoolul distilat corespunzător și are un conținut de cel puțin 95,8% alcool.

Extractul de stejar este obținut prin extragerea cu alcool diluat de 40% vol. (alcool rectificat în prealabil diluat cu apă dedurizată până la 40% vol.) a așchiilor de stejar în rezervoare speciale dotate cu malaxoare și dispozitive pentru încărcarea și descărcarea așchiilor. Doza așchiilor este de 150,0-250,0 g /dm³. Procesul de extragere se efectuează la o temperatură de 25-35°C timp de 8-10 zile până la o concentrație a extractului de 3 g/dm³, amestecând periodic.

Zahărul caramelizat se produce din zahăr caramelizat și apă fierbinte, amestecându-le la o proporție de 0,55 dm³ la 1 kg de zahăr. Are o culoare vișinie-închisă, zahăr rezidual - cel mult 0,04 g/dm³.

Siropul de zahăr are o concentrație de 0,080-0,082 g/dm³ zahăr.

Apa dedurizată se obține din apă potabilă prelucrată cu cărbune până la o duritate de 0,36 mgechiv/dm³. Se poate folosi și apa potabilă cu duritatea de 1,0 mg /dm³.

Brandy "Botna" de calitatea divinului "trei stele" se fabrică prin cupajarea alcoolului divin maturat în mediu 3 ani la o proporție de 10-25% vol., a alcoolului divin - 30-50%, alcoolului rectificat, obținut din melasă și deșeuri vinicole - 32-41%, extractului de stejar - 4-8%, siropului de zahărului - 0,8-1,2%, zahărului caramelizat - 0,2-0,3%, apei dedurizate - restul.

"Botna" astfel produsă are o culoare cafenie-deschisă cu o nuanță aurie, gust armonios și nuanțe de maturare în aromă și gust, conține 40,4% alcool etilic și 10,0 g /dm³ zahăr, celelalte componente fizico-chimice corespund normelor sanitare, cerințelor medicobiologice și calității produselor și resurselor alimentare, aprobate de Ministerul Sănătății.

Exemplul nr.1.

Componentele cupajului sunt preparate analogic exemplului de mai sus.

S-a cupajat alcool divin, maturat în mediu 3 ani la o proporție de 10% vol., alcool divin - 50% vol., alcool rectificat din melasă și deșeuri vinicole - 32%, extract de stejar - 8% vol., zahăr caramelizat - 0,25% vol., sirop de zahăr - 1,0% vol., apă dedurizată - conform calculelor.

S-a obținut o băutură limpede, de o culoare aurie-închisă, cu ton de vanilie și aromă de flori.

Exemplul nr.2.

Componentele cupajului au fost preparate conform exemplului comun.

S-a cupajat: alcool divin, maturat în mediu 3 ani - 25% vol., alcool divin - 30% vol., alcool rectificat, obținut din melasă și deșeuri vinicole - 41,0% vol., extract de stejar - 4% vol., zahăr caramelizat - 0,3% vol., sirop de zahăr - 0,9% vol., apă dedurizată - restul.

S-a fabricat o băutură de culoare cafenie-deschisă, cu o aromă bogată.