

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, a lichiorurilor și băuturilor tari și poate fi aplicată la prepararea vinurilor aromatizate și a băuturilor tari.

Se cunosc compoziții de ingrediente pentru vinurile aromatizate din Moldova, cum sunt "Utrenniaia rosa", "Buchet Moldavii", "Poliana", compoziția cărora conține soluție de vin și alcool și amestec de plante medicinale și aromatice-condimentate, care conțin de la 20 până la 40 de componente într-un raport cantitativ strict stabilit.

Astfel de compoziții sunt complicate și originale compozițional, iar combinarea cantitativă a sortimentului de ingrediente formează aroma și gustul specific fiecărei compoziții.

Compoziția de ingrediente vegetative, dintre care grupul dominant activ (grupul ce determină direcția principală a aromei și a gustului compoziției) constă din pelin amar, scardă odorată, monardă, scorțișoară, cardamon, cuișoare, ulei volatil din coji de portocale sau lămâie, coajă de portocală amară, mentă, roiniță, coriandru și sovârv, amestecul cărora atribuie compoziției un caracter bogat, condimentat și de pelin în timp ce partea rămasă a ingredientelor, întrebuițată în cantități, mici, formează fondul care sporește avantajos calitățile organoleptice ale compoziției. [1]

Astfel, comparând invenția presupusă și compoziția de ingrediente pentru vinul "Poliana" s-a constatat că toate ingredientele vegetative ale invenției solicitate sunt caracteristice și pentru analog, dar folosite principal în alte cantități decât în compoziția "Poliana", în componența grupului dominant al compoziției "Poliana" intră unele ingrediente ale compoziției solicitate: mentă, coriandru și sovârv, de unde rezultă că particularitățile ce caracterizează compoziția de ingrediente a vinului "Poliana" nu sunt identice cu toate particularitățile esențiale ale invenției solicitate.

Cauzele care împiedică obținerea rezultatului tehnic necesar la utilizarea compoziției de ingrediente pentru vinul aromatizat "Poliana" sunt: complexitatea compoziției, numărul mare de ingrediente tropicale costisitoare, ceea ce duce la limitarea posibilităților de preparare a băuturilor aromatizate și costul lor destul de înalt.

Cea mai apropiată de soluția tehnică propusă este compoziția de ingrediente pentru aperitivul "Nectar" [2], care constă din următoarele componente, în kg la 1000 dal băutură:

flori de tei	1,0
sovârv	5,0
mentă	2,0
soluție de vin și alcool	restul.

Sortimentul calitativ și cantitativ de ingrediente vegetative ale aperitivului "Nectar" stabilește caracterul de miere al aromei și gustului compoziției și al băuturii în ansamblu, este accesibil și necostisitor.

Un dezavantaj al compoziției-prototip este simplitatea compoziției și, drept rezultat, aroma ordinară (uniformă) creată de ea, precum și specificul aromei de miere, alegerea ei la compunerea băuturii: aroma de miere necesită multă dulceață în gust.

Scopul invenției solicitate constă în extinderea sortimentului compoziției de ingrediente, crearea unei compoziții cu aromă, care în mod universal, s-ar combina cu diverse tipuri de vinuri de struguri, fructe și pomușoare (de masă, de desert, tari) la întrebuițarea materiei prime locale accesibile.

Problema pe care o rezolvă invenția este de a selecta calitativ și cantitativ ingredientele vegetative pentru formarea compoziției întrebuițate la aromatizarea unui spectru larg de băuturi alcoolice.

Rezultatul tehnic menționat se obține prin aceea că compoziția de ingrediente pentru băuturile alcoolice aromatizate, compusă din soluție de vin și alcool, flori de tei, sovârv și mentă, conform invenției conține adăugător pelin lămâios și semințe de coriandru în următorul raport al ingredientelor, kg la 1000 dal băutură:

flori de tei	1,1-1,4
sovârv	5,5-6,9
mentă	2,2-2,8
pelin lămâios	4,7-5,9
semințe de coriandru	9,4-1,7
soluție de vin și alcool	restul.

Totalitatea particularităților esențiale ale invenției propuse asigură obținerea rezultatului tehnic sus-numit datorită selecției calitative și cantitative optime ale sortimentului de ingrediente.

Sortimentul calitativ de ingrediente este prezentat de cinci ingrediente vegetative, care conform buchetului de bază, pe care îl formează în infuzie, se referă la cinci grupe aromatice diferite: sovârv - ingredient al grupului de plante plăcut balsamate, are o aromă puternică plăcută și un gust amar-condimentat, floare de tei - ingredient al grupului de plante cu aromă de flori, cu nuanță de trandafir cu gust dulce, puțin astringent; pelin lămâios - ingredient al grupului de plante cu aromă de citruși, cu nuanță specifică de pelin; coriandru - ingredient al grupului de plante ce atribuie aromei și gustului nuanțe de muscat; mentă - ingredient al grupului de plante aromatice-condimentate cu aromă și gust condimentat puternic și fin.

Astfel, sortimentul calitativ din cinci ingrediente dă posibilitatea obținerii unei compoziții cu aromă complexă.

Sortimentul cantitativ de ingrediente: floare de tei - 4,8% (% - raportul procentual față de greutatea totală a compoziției), sovârv - 24%, mentă - 9,7%, pelin lămâios - 20,5% și semințe de coriandru - 41%, a fost ales pe cale experimentală, ținând cont de intensitatea mirosului fiecărei plante (concentrația perceptoare a aromei).

Ținând cont de intensitatea înaltă a aromei infuziei de coriandru (concentrația perceptorie 0,1 ml/l) și a infuziei de mentă (concentrația perceptorie 0,06 ml/l), s-a calculat cantitatea lor necesară pentru formarea tonului muscat-condimentat, dominant în aromă și gust. Pelinul lămâios în cantitate de 4,7-5,9 kg la 1000 dal băutură a stabilit nu numai nuanțele citrice în aromă, dar și puțină amarime picantă în gust, îmbinată cu un efect gustativ proaspăt și "răcoros" de infuzie de mentă. Cantitatea nesemnificativă (în raport cu alte ingrediente) de floare de tei - 4,8% în îmbinare cu sovârv -24% a determinat aroma și gustul desăvârșit al compoziției, a stabilit caracterul citric și de flori al compoziției cu diverse nuanțe de flori de tei, lăcrimioare, cimbru și trandafir în aromă și răcoritor, amar-condimentat în gust.

Cu toate acestea, se cunoaște că cantitatea mare de pelin lămâios în compoziție (15-20%) atribuie vinului prea multe nuanțe condimentate, conținutul de pelin lămâios se consideră optimal până la 5%.

În compoziția solicitată cantitatea de pelin lămâios constituie 20,5%, însă sporirea nuanțelor condimentate excesiv de insistente nu s-a semnalat.

În componența uleiului volatil al pelinului lămâios intră peste 16% de citral (cu miros caracteristic - înțepător de lămâie), până la 50% linalol (aroma florilor de lăcrimioare) și până la 35% de geraniol (mirosul florilor de trandafir).

Se cunoaște că în componența substanțelor mirositoare ale coriandrului, pe lângă hidrocarburi cu temperatură de fierbere înaltă, se mai conține linalol - până la 60-80%.

Evident, acțiunea totală (aditivă) a concentrației linalolului din componența uleiurilor volatile de pelin lămâios și coriandru, precum și influența reciprocă, substanțe aromatice ale combinației calitative și cantitative solicitate a ingredientelor vegetative face posibilă obținerea unei compoziții cu caracter de flori-citric, cu o aromă și gust armonios, fără nuanțe excesiv de condimentate

Calitatea distinctă a compoziției elaborate este aroma cu variante nuanțe de flori, fructe și citrice, ceea ce dă posibilitate, la aromatizarea băuturilor alcoolice, de a combina reușit aroma și gustul vinului de struguri sau de fructe și pomușoare într-un ansamblu armonios (vezi exemplele).

Infuzia aromatică, folosită la prepararea băuturilor alcoolice aromatizate, se obține prin macerarea compoziției de materie primă vegetativă uscată cu soluții de vin și alcool.

Ingredientele vegetative în raportul indicat în revendicare se mărunțesc. Gradul de mărunțire a ierbii de sovârv, mentă, pelin lămâios și a florilor de tei nu trebuie să depășească 10 cm. Fructele (semințele) de coriandru se strivesc.

Iarba de sovârv, mentă, pelin lămâios, flori de tei și semințele de coriandru mărunțite se încarcă în rezervoare verticale emailate sau inoxidabile, precum și metalice, cu acoperire interioară anticorozională, autorizată de către Ministerul Sănătății. Infuzia se prepară prin metoda dublei macerări. Ingredientele se combină în proporțiile cantitative indicate, se acoperă cu soluție de vin și alcool, partea volumetrică a alcoolului fiind de 50% în raport de 1:10 (la 1 kg de ingrediente 10 dm³ de soluție de vin și alcool), și se lasă pentru prepararea infuziei timp de 10-15 zile, amestecându-se o dată pe zi. La expirarea acestui termen se face prima scurgere.

Materia primă vegetativă se acoperă repetat cu soluție de vin și alcool, partea volumetrică a alcoolului fiind de 30% în raport 1:10, și se pregătește infuzie timp de 5-7 zile, amestecându-se o dată pe zi.

Infuziile ambelor scurgeri se amestecă, se lasă pentru păstrare pe trei zile, după ce se folosesc în cupajul unei băuturi concrete.

Randamentul infuziei ambelor scurgeri constituie 1,75 dal dintr-un kg de ingrediente uscate. Macerarea ingredientelor se produce la o temperatură de cel puțin 15°C.

Pentru prepararea infuziilor se utilizează utilajul vinicol tipic.

Exemple de preparare a băuturilor alcoolice aromatizate.

Exemplul 1. Pentru prepararea vinului "Sonet" în cantitate 1000 dal se face cupajarea a 40 dal de infuzie aromatică, 50 dal de infuzie de stevie rebaudiana (extract dulce natural, vezi cererea de brevet de invenție a Moldovei nr. 93-0053 din 05.08.93) și 910 dal de material vinicol sec alb prelucrat.

Infuzia aromatică de plante care constă din (kg la 1000 dal de vin) floare de tei - 1,2; sovârv - 6,2; mentă - 2,5; pelin lămâios - 5,3; semințe de coriandru - 10,5, se prepară prin procedeul macerării duble a plantelor uscate mărunțite cu soluție de vin și alcool cu tărie de 50% volum în raportul 1 kg de plante la 10 dm³ de soluție de vin și alcool. Durata primei macerări este de 12 zile cu amestecare zilnică, după ce se face prima scurgere a infuziei.

A doua acoperire se face cu soluție de vin și alcool cu tăria de 30% vol., în raport 1:10 timp de 6 zile cu amestecare zilnică, după ce se face a doua scurgere a infuziei.

Infuziile ambelor scurgeri se combină, se lasă pentru păstrare timp de 5 zile, după ce se folosesc la cupajul vinului "Sonet".

Vinul se prelucrează prin procedeele aprobate în industria vinicolă, se lasă pentru păstrare pe o perioadă de 10 zile, apoi se îmbuteliază.

Particularitățile organoleptice și fizico-chimice ale vinului sunt prezentate în tabelul 1.

Exemplul 2. Prepararea vinului tare aromatizat de mere "Livada de primăvară" (17% vol. x 4 g/100 cm³).

Pentru prepararea a 1000 dal de vin se face cupajul a 164 dal de material vinicol sec de mere cu tăria de 5% vol., 754 dal de suc de mere alcoolizat cu condițiile 17% vol. x 5g/100 cm³, 37 dal de alcool de mere tânăr cu tăria 70% vol. și 45 dal de infuzie aromatică din plante și conform tehnologiei expuse în exemplul 1.

Vinul "Livada de primăvară" se stabilizează prin procedee adoptate în industria vinicolă, se lasă pentru păstrare timp de 10 zile și apoi se îmbuteliază. Particularitățile organoleptice și fizico-chimice sunt prezentate în tabelul 1.

Exemplul 3. Prepararea aperitivului aromatizat "Amurg" (25% vol. x 4 g/100 cm³).

Infuzia aromatică pentru aperitivul "Amurg" din plantele (kg la 1000 dal de aperitiv): floare de tei - 1,1; sovârv - 5,8; mentă - 2,3; pelin lămâios - 4,9; semințe de coriandru - 9,8, se prepară prin macerare dublă, conform tehnologiei expuse în exemplul 1.

Pentru prepararea aperitivului "Amurg" în cantitate de 1000 dal se face cupajul din 767 dal de material vinicol alb sec, în prealabil prelucrat, cu tăria de 9,3% vol., 385 kg de zahăr de sfeclă dizolvat în materialul vinicol prelucrat, 168 dal de alcool rectificat cu tăria de 96,5% vol., 45 dal de infuzie aromatică și 20 dal de concentrat alcoolizat din extractul semințelor de struguri (vezi cererea de brevet nr. 93-0029 din 20.04.93).

Aperitivul se stabilizează, se lasă la păstrare pe un termen de cel puțin 10 zile, după ce se îmbuteliază.

Proprietățile organoleptice și fizico-chimice ale aperitivului sunt prezentate în tabelul 1.

Tabelul 1

Caracteristicile	Vin de struguri sec	Vin de mere tare	Aperitiv aromatizat
Proprietăți organoleptice			
Culoare	Auriu	De chihlimbar	Auriu
Aromă	De flori cu nuanțe citrice fine	De mere cu nuanțe citrice	Complexă, de flori și citrice
Gust	Armonios, cu o dulceață și și amărim	Armonios cu ton de mere și condimente	Armonios, caracteristic băuturilor tari
Aprecierea prin degustare, puncte	8,6	8,5	8,4
Proprietăți fizico-chimice			
Partea volumetrică de alcool etilic, % vol.	9,3	17,1	24,95
Concentrația de masă a zahărului, g/100 cm ³	0,3	4,4	4,3

Băuturile, la prepararea cărora se folosește maceratul aromatic propus, au proprietăți gustative înalte, însușiri aperitive, tonifiante și curative, determinate de compoziția plantelor din infuzie, suficient de ieftine, ușor preparabile.