

Descriere:

Invenția se referă la industria de vinificație, și anume, la o compoziție de fabricare a balsamului.

Se cunoaște compoziția de ingrediente pentru fabricarea balsamului "Rijskii ciornâi", constituit din macerat de plante pentru balsam, macerat de zmeură fermentată, divin, ulei peruian pentru balsam, esență de miere, sirop de zahăr, caramel, alcool etilic rectificat și apă [1].

Inconveniențele compoziției sunt:

- aroma de miere necesită multă dulceață în gust;
- lipsește proprietățile tonifiante;
- materia primă dificilă;
- preț de cost majorat.

Este cunoscută compoziția de ingrediente pentru balsamul "Kazahskii" constituit din macerat de plante pentru balsam, macerat de dracilă fermentat, macerat de scoruș negru fermentat, suc de coacăză neagră alcoolizat, ulei de salvie, ulei de piperacee fermentat, esență de rom, caramel, alcool etilic rectificat și apă [2].

Dezavantajele compoziției sunt:

- materia primă dificilă;
- preț de cost majorat.

Cea mai apropiată soluție tehnică de cea solicitată este compoziția de ingrediente pentru balsamul "Șifo", constituit din macerat de plante aromatice, suc de cătină albă alcoolizat, macerat de măcieș fermentat, sirop de zahăr, caramel, alcool etilic rectificat și apă [3].

Dezavantajele tehnice sunt:

- compoziția complicată a balsamului (număr mare de ingrediente);
- preț de cost majorat;
- materia primă dificilă.

Rezultatul tehnic constă în crearea unei noi băuturi de calitate superioară cu proprietăți tonifiante și preț redus, folosind materie primă locală.

Rezultatul tehnic se obține prin aceea că balsamul, constituit din macerat de plante aromatice, macerat de măcieș, macerat de scoruș negru, zahăr, caramel, soluție din alcool etilic și apă, conține suplimentar macerat de prună neagră, macerat de scoruș de munte, macerat de gutuie proaspătă, macerat de păducel, macerat de nucă în ceară, extract de stejar, având următorul raport de ingrediente, 1 la 1000 dal balsam:

macerat de plante aromatice	550-570
macerat de măcieș	280-320
macerat de prună neagră	280-320
macerat de scoruș de munte	90-110
macerat de scoruș-negru	90-110
macerat de păducel	90-110
macerat de gutuie proaspătă	280-320
macerat de nucă în ceară	180-220
extract de stejar	180-220
caramel	600-800
zahăr, kg	200-250
soluție din alcool etilic și apă	restul

Din complexul calitativ și cantitativ al ingredientelor rezultă un balsam nou, având un complex de substanțe aromatice, creând o compoziție cu caracter condimentat, aromă și gust armonios, fără nuanțe condimentate de prisos, cu proprietăți tonifiante, prețul fiind redus de 1,3-1,5 ori, folosind materie primă locală.

Procedeele de fabricare a balsamului se realizează în felul următor.

Materia primă vegetală uscată se fărâmițează cu ajutorul mașinilor sau dispozitivelor de fărâmițat până la un grad de 0,5-0,7 cm pentru a accelera extragerea substanțelor extractive.

La grupul întâi de ingrediente se referă iarba și frunzele de pelin alb, sulfina, sovârful, pojarnița, coada șoarecelui, frunza de mentă, florile de romaniță, de tei, de boz, precum și ardei, semințele de coriandru și rădăcinile de iarbă-mare.

Plantele fărâmițate se încarcă în rezervoare verticale emailate, inoxidabile sau cu înveliș interior anticorosiv cu funduri montate și autorizate de către Ministerul Sănătății.

Maceratul se obține prin metoda dublei macerări: la etapa întâia plantele se extrag cu soluție alcoolizată de 55-56% într-o proporție de 1:10 (1 kg ingrediente la 10 dm³ soluție) timp de 10-12 zile, amestecându-le periodic peste o zi, iar a doua - cu soluție alcoolizată de 30-32% timp de 5-7 zile la aceeași proporție de amestec și în același regim.

Extractele obținute de la etapa întâia și a doua se amestecă și se folosesc ca component la maceratul de plante aromatice pentru balsam.

La al doilea grup de ingrediente se referă vanilina, care se dizolvă cu alcool etilic rectificat de 6%, hidromodul de 1:10, și se folosește la fel ca component.

La al treilea grup se referă scorțișoarele, cuișoarele, rădăcinile de centaură, supuse dublei macerări: la etapa întâia se extrag cu soluție alcoolizată de 70% într-o proporție de 1:10 zile, amestecându-le periodic peste 2 zile, iar la a doua - cu soluție alcoolizată de 40% timp de 7 zile, amestecându-le periodic peste o zi. Extractele obținute se amestecă, folosindu-se în continuare ca component.

Componentele grupurilor întâi, doi și trei se amestecă într-o proporție anumită Know-how, obținând astfel maceratul de plante aromatice.

Maceratul de măcieș, prună neagră, scoruș de munte, scoruș negru și păducel se obțin prin amestecarea pomușoarelor cu sirop fierbinte de zahăr cu concentrația de 20-25 g/100 cm³ într-o proporție de 1:1 ÷ 1,5 și maturarea timp de 3 zile, după ce se acoperă cu soluție alcoolizată de 50% într-o proporție de 1:2,5 ÷ 5 pentru măcieș 1:5, prună neagră 1:2,5, scoruș de munte 1:3, scoruș negru 1:3.

Pentru efectuarea cupajului se iau maceratul din pomușoare, obținute prin dubla macerare, iar din prune - de la etapa întâia.

Maceratul de nucă în ceară se obține prin extragerea nucilor, după ce se spală, cu soluție alcoolizată de zahăr într-o proporție de 1:1:2,5 (1 kg nucii: 1 kg zahăr: 2,5 dm³ soluție alcoolizată de 44-45%).

Fructele de gutuie proaspătă după ce se spală, se mărunțesc până la un grad de 1:1,5 cm și se acoperă cu sirop de zahăr fierbinte de 25% într-o proporție de 1:1,5 timp de 2-3 zile, după ce se adaugă alcool rectificat până se atinge concentrația medie de 25% și într-o proporție de 1:5 (gutuie:extract).

Extractul de stejar se obține prin extragerea așchiilor de stejar cu soluție alcoolizată de 40% la o doză de 150-250 g/dm³ timp de 8-10 zile la o temperatură de 20-35°C, amestecându-le periodic de 1-2 ori în fiecare zi până când concentrația medie a extractului atinge 3 g/dm³, apoi se răcește și, dacă este necesar, se filtrează.

Maceratele obținute se cupajează în raportul solicitat, se filtrează, se filtrează repetat după un repaus și se îmbuteliază.

Exemplul 1.

Grupul întâi de ingrediente s-a extras la etapa întâi cu soluție alcoolizată de 56% timp de 10 zile și de 32% timp de 7 zile la etapa a doua.

Vanilina și al treilea grup de ingrediente s-au obținut conform exemplului comun.

Componentele obținute s-au amestecat minuțios într-o proporție anumită și s-a obținut maceratul de plante aromatice pentru balsam.

Maceratul din pomușoare și prune negre s-au obținut conform exemplului comun.

Maceratul de nucă în ceară s-a obținut prin extragerea nucilor cu soluție alcoolizată de zahăr într-o proporție de 1:1:2,5 timp de 150 zile.

Maceratul de gutuie proaspătă s-a obținut prin extragerea fructelor cu sirop de zahăr într-o proporție de 1:1,5 timp de 3 zile și alcoolizarea extractului timp de o zi până la 25% în medie.

Extractul de stejar s-a obținut prin extragerea așchiilor cu soluție alcoolizată la o doză de 250 g/dm³ timp de 10 zile la temperatura de 35°C.

Maceratele obținute s-au cupajat în următorul raport al ingredientelor, 1 la 1000 dal cupaj:

macerat de plante aromatice	550
macerat de măcieș	280
macerat de prună neagră	280
macerat de scoruș de munte	90
macerat de scoruș negru	90
macerat de păducel	90
macerat de gutuie proaspătă	280
macerat de nucă în ceară	180
extract de stejar	180
caramel	600
zahăr, kg	200
soluție din alcool etilic și apă	restul

Cupajul s-a filtrat, după un repaus s-a filtrat din nou și s-a îmbuteliat.

Balsamul obținut are o culoare cafenie-închisă, aromă de balsam fără nuanțe condimentale de prisos, fiind apreciat organoleptic cu nota 9,5.

Exemplul 2.

Maceratele au fost obținute conform exemplului 1.

Ingredientele s-au cupajat în următorul raport, 1 la 1000 dal balsam:

macerat de plante aromatice	570
macerat de măcieș	320
macerat de prună neagră	320
macerat de scoruș de munte	110
macerat de scoruș negru	110
macerat de păducel	110
macerat de gutuie proaspătă	320
macerat de nucă în ceară	220
extract de stejar	220
caramel	800
zahăr, kg	250
soluție din alcool etilic și apă	restul

Balsamul obținut este apreciat organoleptic cu nota 9,5.