

**Descriere:**

Invenția se referă la industria vinului, în special la o compoziție de băutură de tip brandy.

Se cunoaște compoziția băuturii de tip brandy, care este constituită din: alcool aromatizat, distilat de vin maturat de 6-10 ani, zahăr caramelizat [1].

De asemenea este cunoscută compoziția băuturii de tip brandy constituită din: alcool de struguri cu tăria de 65% vol., vin sec de tip heres, lemn uscat de viță de vie [2].

Mai aproape de compoziția solicitată este băutura de tip brandy "Botna", care prevede: cupajarea distilatului de vin maturat în mediu de 3 ani, distilatului de vin, alcoolului etilic rectificat obținut din melasă și deșeuri vinicole, extractului de stejar, zahărului caramelizat, siropului de zahăr și apei dedurizate [3].

Dezavantajul băuturilor menționate mai sus este calitatea joasă.

Problema pe care o rezolvă invenția este ameliorarea calității produsului final și lărgirea sortimentului de brandy.

Băutura, conform invenției, înlătură dezavantajele, menționate mai sus, prin aceea că constă din distilat de vin maturat, alcool etilic rectificat, extract de stejar, zahăr caramelizat, sirop de zahăr și apă dedurizată adăugător conținând acid citric, având următoarea corelație a componentelor, la 1000 dal:

distilat de vin maturat de 2-3 ani, dal	123,0-154,0
alcool etilic rectificat sau	
alcool etilic rectificat de struguri, dal	290,0-312,0
extract de stejar, dal	30,0-50,0
zahăr caramelizat, dal	2,9-3,5
sirop de zahăr, dal	11,0-14,0
acid citric, kg	0,29-0,31
apă dedurizată	restul.

Rezultatul tehnic constă în aceea că majorarea cantității de distilat de vin maturat de 2-3 ani în băutura tare contribuie la sporirea taninului solubil și a altor polifenoli, ligninei solubile, saponinelor, policelulozei, aminoacizilor, aldehydelor, acetalilor, iar acidul citric intensifică aroma specifică, participând la producerea băuturii cu gust armonios și aromă.

Compoziția băuturii de tip brandy se obține în felul următor:

Se utilizează mijloacele tehnice ale unităților viti-vinicole.

Pentru obținerea băuturii se iau alcoolul etilic rectificat sau alcoolul etilic rectificat de struguri, distilatul de vin maturat de 2-3 ani, acidul citric, zahărul rafinat sau tos cu conținutul de zahăr pentru sirop mai mare de 750 g/dm<sup>3</sup>, pentru zahărul caramelizat - mai mare de 400,0 g/dm<sup>3</sup>, conform instrucțiunilor de producere în vigoare.

Apa dedurizată se obține cu duritatea nu mai mare de 0,36 mg-echiv./dm<sup>3</sup> sau cea potabilă cu duritatea nu mai mare de 1,0 mg-echiv./dm<sup>3</sup>.

Extractul de stejar se obține prin extragerea așchiilor de stejar cu alcool etilic rectificat în prealabil diluat până la 40,0% vol. Extragerea are loc în omogenizatoare la o doză de 200,0 - 300,0 g/dm<sup>3</sup> așchia la temperatura de 25,0 - 35,0°C timp de 1-2 ore în fiecare zi de câte 3 ori, până când se atinge o concentrație a extractului nu mai mică de 3,0 g/dm<sup>3</sup>.

În caz de necesitate se aplică tratamentele de stabilizare și se evacuează pentru păstrare în butoaie de stejar sau cisterne emailate.

Cupajul se obține conform corelației solicitate, apoi se prelucrează, refrigerează, filtrează și se îmbuteliază.

Băutura rezultată la punerea în consum trebuie să prezinte următoarea corelație a compoziției: tărie alcoolică - 40,0±0,3% vol., conținut de zahăr - 12,0±2,0 g/dm<sup>3</sup>. Brandy trebuie să fie limpede, fără precipitat și nuanțe străine, culoare aurie, aromă fină, plăcută, cu gust moale, armonios, plin.

*Exemplul 1*

Componentele corelației solicitate au fost obținute, conform exemplului comun.

Cupajul s-a executat cu următoarea corelație a componentelor, la 1000 dal:

distilat de vin maturat de 3 ani, dal	154,0
alcool etilic rectificat, dal	290,0
extract de stejar, dal	30,0
sirop de zahăr, dal	11,0
zahăr caramelizat, dal	2,9
acid citric, kg	0,29
apă dedurizată	restul.

*Exemplul 2*

Componentele corelației solicitate au fost obținute, conform exemplului comun.

Cupajul s-a executat cu următoarea corelație a componentelor, la 1000 dal:

distilat de vin maturat de 2 ani, dal	123,0
alcool etilic rectificat de struguri, dal	312,0
extract de stejar, dal	50,0
sirop de zahăr, dal	14,0
zahăr caramelizat, dal	3,5
acid citric, kg	0,31
apă dedurizată	restul.

După executarea proceselor de condiționare și stabilizare băutura de tip brandy, băuturile conform exemplurilor 1 și 2 au o aromă fină cu gust armonios și plăcut cu o apreciere organoleptică de 8,7 puncte.