Descriere:

Invenţia se referă la industria vinicolă, în special la o compoziţie de băutură de tip brandy.

Se ştie că poate fi obţinută o băutură de tip brandy din alcool aromatizat, distilat de vin pentru coniac maturat de 6...10 ani, caramel şi apă dedurizată conform procedeului [1].

Această băutură de tip brandy are un procedeu de obţinere îndelungat.

Mai aproape de soluţia acestei probleme este băutura de tip brandy brevetată în Republica Moldova [2], care include alcool rectificat obţinut din melasă şi deşeuri vinicole - 32...41%, distilat de vin 30...50%, distilat de vin pentru coniac de 3 ani - 10...20%, extract de stejar 4...8%, sirop de zahăr - 0,8...1,2%, apă dedurizată - restul.

Adaosul de distilat de vin pentru coniac în cantităţi mari conduce la majorarea preţului de cost al produsului finit.

Problema invenţiei solicitate este obţinerea unei băuturi finite cu un preţ redus, având gust şi aromă fină, originală, totodată, diversificând gama de băuturi alcoolice.

Băutura de tip brandy conform invenţiei conţine adăugător acid citric şi este constituită din următoarea corelaţie în dal la 1000 dal de cupaj:

alcool etilic rectificat de purificare superioară	250...260
distilat de vin pentru coniac de 3 ani	200...220
extract de stejar	30...35
caramel	1...3
sirop de zahăr de 81,2%	14...16
acid citric, kg	0,25...0,3
apă dedurizată	restul.

Îndulcirea (cantităţile optime s-au constatat pe bază de probe experimentale) şi includerea adăugătoare a acidului citric contribuie la îmbunătăţirea gustului, asigurând o uşoară îndulcire şi aromă fină originală, diversificând gama de băuturi alcoolice.

Rezultatul tehnic constă în crearea unei noi băuturi tari cu gust specific armonios şi aromat.

Procesul de realizare a băuturii se execută, utilizând ansamblul de utilaje de care dispun unităţile vinicole.

Obţinerea distilatului de vin pentru coniac şi maturarea lui are loc conform Instrucţiei tehnologice pentru distilatul de vin din 12.10.1992.

Cupajul se execută (pe bază de microprobe), condiţionând corelaţia, în %: alcool etilic rectificat de purificare superioară - 250...260; distilat de vin pentru coniac de 3 ani - 200...220; extract de stejar - 30...35; caramel - 1...3; sirop de zahăr de 81,0%- 14...16; acid citric - 0,25...0,30; apă dedurizată - restul.

Cupajul se omogenizează în rezervoare staţionare dotate cu agitatoare sau în flux continuu printr-o pompă cu contor de debit, apoi este supus condiţionării după următoarea schemă: filtrarea, refrigerarea, din nou filtrarea şi îmbutelierea. La nevoie (prezenţa diferitelor nuanţe neplăcute ale mirosului şi gustului) cupajul obţinut este supus cleirii. Cleirea se face cu clei de peşte, cu gelatină, albumină, ferocianură de potasiu sau fitină.

Filtrarea trebuie efectuată cu filtre închise pentru a impiedica pierderea substanţelor aromate, excluzând categoric filtrul de azbest, care de regulă, influenţează negativ asupra calităţilor gustative ale băuturii datorită elementelor străine pe care le conţine masa filtrantă.

Ciclul tehnologic de la cupajare şi până la îmbuteliere nu este mai mic decât o lună, în scopul asimilării elementelor componente şi stabilizării proprietăţilor organoleptice. La punerea în consum băutura brandy trebuie să corespundă următoarelor caracteristici: alcool, % de vol. - 40,0±0,3; concentraţia zaharurilor, g/dm^3 - 12,0±2,0; concentraţia metalelor grele nu mai mult de: Cu - 5,0 mg/dm^3, Fe - 1,5 mg/dm^3.

Se dau în continuare exemple de realizare a invenţiei:

Exemplul 1

Pentru a obţine 1000 dal de cupaj s-au luat, în dal:

alcool etilic rectificat de purificare superioară	250
distilat de vin pentru coniac de 3 ani	220
extract de stejar	30
caramel	1
sirop de zahăr de 81,2%	14
acid citric, kg	0,25
apă dedurizată	485

Cupajul obţinut s-a condiţionat, menţinând stabilitatea biologică. Brandy are aromă şi buchet plăcut, armonios.

Exemplul 2

Pentru a obţine 1000 dal de cupaj s-au luat, în dal:

alcool etilic rectificat de purificare superioară	260
distilat de vin pentru coniac de 3 ani	200
extract de stejar	35
caramel	3
sirop de zahăr de 81%	16
acid citric, kg	0,3
apă dedurizată	486

Băutura respectivă are culoare aurie-chihlimbărie, aromă fină, gust moale, armonios, plăcut. Nota de apreciere - 9,0 puncte.