

Descriere:

Invenția se referă la industria vinului, și anume la o compoziție de balsam.

Se cunoaște compoziția de ingrediente pentru balsamul “Рижский черный”, care este constituit din: macerat de plante pentru balsam, macerat fermentat de zmeură, divin, ulei peruan pentru balsam, esență de miere, sirop de zahăr, caramel, alcool etilic și apă [1].

Se cunoaște, de asemenea, compoziția de ingrediente pentru balsamul “Шифо”, care este constituită din: macerat de plante pentru balsam, suc alcoolizat din cătină albă, macerat fermentat de măceș, macerat fermentat de scoruș negru, sirop de zahăr, caramel, alcool etilic și apă [2].

Mai este cunoscut balsamul care este constituit din: macerat de plante aromatice, mursală de măceș, mursală de prune uscate, macerat de scoruș de munte, macerat de scoruș negru, macerat de păducel, macerat de gutui proaspete, macerat de nuci în ceară, extract de stejar, caramel, soluție din alcool etilic și apă [3].

Mai aproape de compoziția solicitată este compoziția de ingrediente pentru balsamul tonifiant “Legenda”, care este constituită din: vin de desert sau vin tare, macerat de plante aromatice, macerat de fructe uscate, macerat de fructe sau boabe proaspete, macerat de pedunculii de vișine, macerat de nuci, cacaovelă, miere, biomasă uscată de ginseng, propolis, vanilină, ulei eteric, acid citric, caramel, macerat de mirodenii, soluție din apă și spirt [4].

Dezavantajele compozițiilor menționate sunt gustul amărui excesiv și buchetul nearmonios.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este crearea unui balsam cu caractere organoleptice majorate folosit ca preparat medicinal natural sau împreună cu alte băuturi.

Compoziția, conform invenției, înlătură dezavantajele menționate prin aceea că conține macerat de plante aromatice, macerat de mirodenii, maceraturi de fructe sau boabe proaspete, macerat de fructe uscate, macerat de cafea neagră și cacao, vin de desert din struguri, miere naturală, caramel, vanilină, ulei eteric, soluție din apă și spirt și suplimentar conține alcool aromatic pentru balsam, macerat de plante medicinale, macerat de materie primă lemnoasă, sirop de zahăr, esență de miere, esență de zmeură, iar în calitate de macerat de fructe sau boabe proaspete ea conține murse de zmeură, de coarne, de măceș și macerat de nuci, în calitate de macerat de fructe uscate ea conține mursală de prune uscate și în calitate de ulei eteric conține ulei de levănțică, în următorul raport,

în L la 1000 dal:

alcool aromatic pentru balsam	199...201
macerat de plante aromatice	559...561
macerat de mirodenii	319...321
macerat de plante medicinale	399...401
macerat de materie primă lemnoasă	239...241
macerat de nuci	99...101
macerat de cafea neagră și cacao	287...289
mursală de zmeură	1039...1041
mursală de coarne	709...711
mursală de prune uscate	1154...1156
mursală de măceș	384...386
vin de desert din struguri	499...501
sirop de zahăr de 73,2%	999...1001

în kg la 1000 dal:

miere naturală	499...501
caramel	524...526
vanilină	0,95...1,05
ulei de levănțică	0,95...1,05
esență de zmeură	0,95...1,05
esență de miere	0,95...1,05
soluție din apă și spirt	restul.

În compoziția de balsam, în calitate de plante aromatice se folosesc busuioc, sovârf, sovârvăriță, mintă creastă, pelin lămâios, șerlai, în calitate de plante medicinale se folosesc siminoc, boz, gălbinele, stigmat de porumb, tei, romaniță, coada șoricelului, pentru macerat de materie primă lemnoasă se folosesc ramuri de vișin și coacăz negru, strujituri de scoarță de gorun, ghindă de stejar pedunculat, coajă de nuc, con de pin, iar pentru macerat de mirodenii se folosesc cuișoare, cardamon, coriandru, scorțișoară, nucșoare, piment, piper negru.

Rezultatul tehnic constă în majorarea calității balsamului, atribuindu-i proprietăți curative și tonifiante, totodată aromă de migdal amar și nuanță de lămâie.

Balsamul se bazează pe un asortiment calitativ nou cu proprietăți biologice active mai largi ale substanțelor caracteristice plantelor din Moldova, ceea ce influențează benefic asupra organismului omului.

Balsamul include peste 50 de componente de bază obținute din plante cultivate în Moldova, așa ca: plante aromatice, mirodenii, plante medicinale, materie primă lemnoasă, zmeură, coarne, prune, măceș, nuci. Se mai utilizează, de asemenea, mierea naturală de flori și vinul natural de desert, cacao și cafeaua ce posedă calități curative și tonifiante. Baza aromatică a balsamului alături de aromatizatorii tradiționali o constituie uleiul de levănțică, având efect balsamic și înlocuind uleiul peruan care este costisitor și deficitar.

Balsamul are gust și aromă pronunțate dat fiind faptul că materia primă este împărțită în grupe cu caractere distinctive: plante aromatice, mirodenii, plante medicinale, materie primă lemnoasă, materie primă din fructe și pomușoare, care permit corectarea sistematică a mustului conform cerințelor curative și tonifiante. Extractivitatea balsamului este de 20%, iar a balsamului “Legenda” este de numai 8%.

Balsamul se obține în felul următor:

Componentele cupajului se obțin la întreprinderile de vinificație dotate cu utilaj corespunzător.

Maceratul din plante se obține prin menținerea plantelor în soluție de alcool rectificat de purificare superioară și apă dedurizată conform condițiilor tehnologice. În prealabil plantele sunt mărunțite până la 1,0...6,0 mm.

Alcoolul aromatic se obține prin distilarea maceratului din (kg/1000 dal de cupaj): fructe citrice (coajă uscată) - 20,0; dafin (frunze uscate) - 0,5; mentă (frunze, vârfuri de lujer floral) - 9,0; pelin (vârfuri de lujer, frunze) - 3,0; mărar (fruct) - 1,0; chimen (fruct) - 3,0; hamei (ciucuri) - 3,0; leuștean (frunze uscate) - 0,5.

Maceratul de plante aromatice se obține din (kg la 1000 dal de cupaj): busuioc (vârfuri de lujer floral) - 2,0; sovârf (vârfuri de lujer floral) - 2,0; sovârvăriță (flori și frunze) - 10,0; mentă creastă (frunze) - 4,0; pelin lămâios (vârfuri de lujer) - 4,0; șerlai (lujer în floare) - 3,0.

Maceratul de mirodenii se obține din (kg la 1000 dal de cupaj): cuișoare - 3,0; cardamon (fruct) - 2,0; coriandru (fruct) - 3,0; scortșoară - 6,0; nucșoară (fruct) - 2,0; piment (fructe necoapte) - 3,0; piper negru (fructe nematurizate) - 1,0.

Maceratul de plante medicinale se obține din (kg la 1000 dal de cupaj): siminoc (flori și frunze) - 1,0; boz (flori) - 3,0; gălbinele (flori) - 2,0; stigmat de porumb (știuleți cu flori feminine) - 2,0; tei (flori) - 3,0; romaniță (calatidiu) - 2,0; coada șoricelului (vârfuri de lujer floral) - 3,0.

Maceratul de materie primă lemnoasă se obține din (kg la 1000 dal de cupaj): vișin (ramuri) - 8,0; coacăz negru (ramuri) - 8,0; gorun (strujitură de scoarță) - 3,0; stejar pedunculat (ghindă) - 4,0; nuc (coajă) - 4,0; con de pin - 3,0.

Maceratul de nucă se obține din nuci în ceară - 50 kg/1000 dal de cupaj.

Maceratul de cafea și cacao se obține din (kg la 1000 dal de cupaj): cafea (boabe) 13,0; cacao (praf) 12,0.

Mursă de zmeură, coarne, prune uscate și măceș se obține prin menținerea fructelor și pomușoarelor în soluție din alcool etilic rectificat și apă dedurizată la un regim tehnologic special, având următoarea corelație de ingrediente (kg la 1000 dal de cupaj): zmeură proaspăt recoltată - 600,0; coarne proaspete - 300,0; prune uscate - 200,0; măceș - 100,0.

Siropul de zahăr de 73,2% se obține din zahăr și apă dedurizată încălzită. Tot aici se adaugă și acid citric, 1 kg de acid la 1 kg de zahăr.

Caramelul se obține din zahăr și apă dedurizată.

Aromatizatorii sunt preparați din uleiuri eterice, esențe de vanilină amestecate cu alcool etilic rectificat de 96,2% în proporție de 1:10 (la 1 L sau 1 kg de aromatizator se iau 10 L de alcool).

Mierea naturală de flori se păstrează în butoaie metalice de 100...200 kg sau bidoane de 50...60 kg nu mai mult de 12 luni.

În cupaj se administrează vinuri de desert albe sau roșii de Grătiești, Muscat moldovenesc, Ciumai, Nectar, Auriu sau alte vinuri.

Apa trebuie să fie dedurizată până la 1 mg echiv./L prin fierbere, distilare, filtrare etc. sau prin metode combinate.

Se folosește alcool rectificat de purificare superioară sau de tip "Экстра".

Cupajul se execută conform calculelor și determinărilor fizico-chimice într-o succesiune anumită. În cupajor se introduc mursele, maceratele, alcoolul aromatic pentru balsam, vinul de desert din struguri, alcoolul rectificat de purificare superioară și apa dedurizată, după care se amestecă minuțios și se adaugă mierea naturală din flori, caramelul, aromatizatorii și apa, omogenizând cupajul încă 30...60 min.

Succesiunea executării cupajului este condiționată de necesitatea diminuării maxime a alcoolului până la adaosul de zaharuri pentru a fi preîntâmpinată precipitarea.

Corectarea cupajului se efectuează conform calculelor și analizelor fizico-chimice.

Cupajul executat se păstrează în cupajoare până la 3 zile după care se filtrează și se menține încă 3 luni la temperatura de 8...20°C și umiditatea aerului de 50...70%, apoi din nou se filtrează și se îmbuteliază.

După caz, cupajul se refrigerează și se tratează cu substanțe de cleire, efectuând următoarea filtrare.

Balsamul, conform condițiilor, trebuie să fie limpede, fără nuanțe străine, de culoare cafenie-închisă, gust moale, amăru, cu nuanțe de prune și citrice, cu aromă compusă, cu nuanțe condimentare și de miere, conținutul de alcool fiind de 40,0±0,2% V., iar concentrația în masă a extractului - de 20,0±0,2 g/100 cm³.

Exemple de realizare a invenției

Exemplul 1. Cupajul s-a executat conform exemplului comun, având următoarea corelație de componente,

L la 1000 dal de cupaj:	
alcool aromatic pentru balsam	199
macerat de plante aromatice	559
macerat de mirodenii	319
macerat de plante medicinale	399
macerat de materie primă lemnoasă	239
macerat de nuci	99
macerat de cafea neagră și cacao	287
mursă de zmeură	1039
mursă de coarne	709
mursă de prune uscate	1154
mursă de măceș	384
vin de desert din struguri	499
sirop de zahăr de 73,2%	999
kg la 1000 dal de cupaj:	
miere naturală	499
caramel	524
vanilină	0,95
ulei de levănțică	0,95

esență de zmeură	0,95
esență de miere	0,95
soluție din alcool etilic și apă	restul, conform calculului pentru tăria alcoolică de 40,0% V.

Balsamul este limpede, cu gust moale, plăcut și aromă compusă.

Exemplul 2. Cupajul s-a executat, având următoarea corelație de ingrediente,

L la 1000 dal de cupaj:	
alcool aromatic pentru balsam	201
macerat de plante aromatice	561
macerat de mirodenii	321
macerat de plante medicinale	401
macerat de materie primă lemnoasă	241
macerat de nuci	101
macerat de cafea neagră și cacao	289
mursă de zmeură	1041
mursă de coarne	711
mursă de prune uscate	1156
mursă de măceș	386
vin de desert din struguri	501
sirop de zahăr de 73,2%	1001
kg la 1000 dal de cupaj:	
miere naturală	501
caramel	526
vanilină	1,05
ulei de levănțică	1,05
esență de zmeură	1,05
esență de miere	1,05
soluție din alcool etilic și apă	restul, conform calculului pentru tăria de 40,0% V.

Balsamul este de culoare cafenie-închisă, cu nuanțe condimentare și de miere, prune și citrice.