

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la o compoziție de balsam.

Se cunoaște compoziția de balsam constituită din, kg la 1000 dal cupaj: rădăcină de leuzee 13...11, rădăcină de eleuterococ 5...7, rădăcină de rodiolă 5...7, flori de mușețel 2...4, părți aeriene de pojarniță 2...4, părți aeriene de pelin 2...4, ulei de trandafir 0,14...0,16, zahăr 140...160, soluție de alcool etilic și apă – restul [1].

Se mai cunoaște balsamul care este compus din, l la 1000 dal: macerat de plante aromatice 550...570, macerat de măceș 280...320, macerat de prune uscate 280...320, macerat de scoruș de munte 90...110, macerat de gutuie proaspătă 280...320, macerat de nucă verde în ceară 180...220, extract de stejar 180...220, caramel 600...800, zahăr, kg 200...250, soluție de alcool etilic și apă – restul [2].

Mai aproape de soluția solicitată este balsamul ce conține fructe citrice, dafin, mentă, pelin amar, mărar, chimen, hamei, leuștean, busuioc, sovârf, sovârvariță, mentă creață, pelin lămâios, șerlai, cuișoare, cardamon, coriandru, scortșoară, piment, piper negru, siminoc, boz, gălbenele, stigmat de porumb, tei, mușețel, coada șoricelului, ramuri de vișin, ramuri de coacăz negru, scoarță de gorun (strujitură), ghindă de stejar, coajă de nuc, con de pin, zmeură, nucă verde în ceară, cafea neagră, cacao, coarne, prune uscate, măceș, vin de struguri, miere naturală, sirop de zahăr, caramel, vanilină, levănțică, soluție de alcool etilic și apă – restul [3].

Inconvenientele compozițiilor menționate mai sus sunt proprietățile curative și nutritive diminuate.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este diversificarea balsamurilor din materie primă locală și majorarea proprietăților curative și nutritive ale produsului finit.

Compoziția, conform invenției, înlătură dezavantajele menționate mai sus prin aceea că este constituită din pelin amar, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, scoarță de stejar, suc de struguri, nucă verde în ceară, zmeură, măceș, prune uscate, sirop de zahăr, miere naturală, caramel și soluție din alcool etilic și apă și conține suplimentar obligeană, pojarniță, sulfină, suc de mere, suc de scoruș, cătină albă, având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal cupaj:

macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarniță, sulfină, scoarță de stejar	68...72
suc de struguri alcoolizat	90...110
suc de mere alcoolizat	190...200
suc de scoruș alcoolizat	50...60
macerat de nucă verde în ceară	290...310
macerat de zmeură	20...30
macerat de măceș	18...22
macerat de cătină albă	4...6
macerat de prune uscate	13...17
sirop de zahăr	70...80
miere naturală	2...4
caramel	9...11
soluție de alcool etilic și apă	restul, conform calculului până la tăria de 40,0% vol.

Includerea maceratului de cătină albă în doza determinată, majorarea dozei de macerat de nucă verde în ceară până la apariția nuanței slabe de iod în aromă, cât și includerea suplimentară în compoziție a sulfinei, obligeinei, pojarniței și a sucului de mere contribuie la obținerea unui nou balsam cu valori nutritive și curative majorate.

Compoziția se fabrică în felul următor.

Procesul tehnologic se efectuează în unitățile viti-vinicole dotate cu utilaj industrial și tehnologic corespunzător.

Materia primă vegetală pentru obținerea maceratului constituită din, kg la 1000 dal: pelin amar 7,0...9,0, rădăcină de obligeană 0,8...1,2, cuișoare 0,8...1,2, coriandru 0,8...1,2, cardamon 0,5...0,8, piper negru 0,4...0,8, nucșoare 0,1...0,2, mentă 2,5...3,5, tei (flori) 1,5...5,5, pojarniță 8,0...12,0, sulfină 5,0...6,0, scoarță de stejar 4,0...6,0 după sortare este mărunțită la mașinile de tipul DKU-1,2 KDU-2 sau la tăietoarele de iarbă manuale până la obținerea secțiunilor cu lungimea de 10 cm, iar rădăcinile, coaja la zdrobitoarele manuale sau la mașinile de mărunțit de tipul MT-10000 până la bucăți de mărimea 0,5...2,0 cm.

Maceratul se obține în felul următor: materia primă vegetală se pune într-un rezervor special, dotat cu agitator, unde se toarnă alcool etilic rafinat sau soluție hidroalcoolică de tăria 65...75% vol. în raport de 1:10 (la 1 kg de materie primă vegetală 10 L soluție hidroalcoolică). Durata de macerare este de 10...15 zile cu agitare timp de 10 min în fiecare zi, după ce maceratului se scurge într-un rezervor separat. A doua extracție se execută cu soluție hidroalcoolică de 40...50% vol. în aceeași proporție. Durata de macerare este de 5...10 zile cu agitare timp de 10 min în fiecare zi.

Maceratele de la I și II scurgere se unesc (randamentul minimal alcătuiește 1,7 dal/kg) și se păstrează în rezervoare (butoaie) emailate sau din materiale inoxidabile.

Macerarea fructelor de măceș, nucă verde în ceară, cătină albă, zmeură proaspătă și prune uscate se efectuează separat.

Fructele și pomușoarele fărâmițate la zdrobitor sau la mașina de mărunțit se încarcă într-un rezervor special (butoi) cu fund fals, instalat la nivelul de 20...25 cm de la planul de jos al rezervorului. Pe fundul fals care are găuri cu diametrul de 2...5 mm, acoperit cu pânză de bumbac (tifon) se încarcă materia primă vegetală după ce se toarnă soluția hidroalcoolică de 50...60% și se macerează timp de 15 zile. Materia primă se acoperă cu un strat de minimum 10 cm de soluție. Proporția de turnare pentru măceș, nucă verde în ceară și prune uscate este de 1:5, iar pentru cătină albă și zmeură – de 1:2. Agitarea zilnică se efectuează prin pomparea infuziei din partea inferioară a vasului în cea superioară. Scurgerea se efectuează prin partea inferioară a vasului, masa remanentă se presează și se unește cu cea de la scurgerea liberă. Randamentul infuziei de măceș, nucă verde în ceară și prune uscate este de 0,4 dal/kg, pentru zmeură și cătină albă – de 0,25 dal/kg. Maceratele obținute se păstrează separat în rezervoare cu acoperiș de protecție la temperatura de 10°C după ce se utilizează în calitate de componenți ai cupajului.

Sucurile alcoolizate se obțin prin alcoolizarea sucurilor din mere, struguri și scoruș conform instrucțiunilor tehnologice în vigoare.

Cupajul se execută într-un rezervor special, ce exclude pierderile de alcool și substanțe aromatice, dotat cu agitator, respectând următoarea succesiune de administrare: se toarnă maceratele, apoi sucurile alcoolizate, alcoolul etilic rafinat, siropul de zahăr, mierea naturală și caramelul. Cupajul se agită după adaosul fiecărui component, totodată și după cupajare timp de 15...20 min.

Balsamul se păstrează la temperatura de 10...20°C timp de 3 zile, apoi se filtrează. Dacă este necesar se admite refrigerarea până la -8...-10°C cu menținerea după îmbuteliere tot la aceeași temperatură.

Produsul finit trebuie să fie străveziu, fără includeri străine, de culoare brună cu nuanțe roșietice; gust amărui, picant, puțin arzător, încălzitor; aromă compusă, fără evidențierea ingredientelor; tăria alcoolică de 40% vol.; concentrația zaharurilor 13 g/dm³.

Exemplul 1

Componenții cupajului au fost obținuți conform exemplului comun, având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal cupaj:

macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar de la scurgerea I și II de 50% vol.	68
suc de struguri alcoolizat	90
suc de mere alcoolizat	190
suc de scoruș alcoolizat	50
macerat de nucă verde în ceară	290
macerat de zmeură	20
macerat de măceș	18
macerat de cătină albă	4
macerat de prune uscate	13
sirop de zahăr de 72,3%	70
miere naturală	2
caramel	9
soluție de alcool etilic și apă	restul, conform calculului până la tăria de 40,0% vol.

Balsamul obținut este limpede, de culoare brună, gust amărui, încălzitor cu aromă compusă, tăria alcoolică de 40,0% vol. și cu concentrația zaharurilor de 12,8 g/dm³.

Exemplul 2

Componenții cupajului au fost obținuți conform exemplului comun, iar cupajul având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal cupaj:

macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar de la scurgerea I și II de 45% vol.	72
suc de struguri alcoolizat	110
suc de mere alcoolizat	200
suc de scoruș alcoolizat	60

macerat de nucă verde în ceară	310
macerat de zmeură	30
macerat de măceș	22
macerat de cătină albă	6
macerat de prune uscate	17
sirop de zahăr de 72,3%	80
miere naturală	4
caramel	11
soluție de alcool etilic și apă	restul, conform calculului până la tăria de 40,0% vol.

Produsul finit este fără includeri străine, de culoare roșietică, gust puțin arzător, cu aromă fără evidențierea ingredientelor, cu tăria de 40,0% vol. și concentrația zaharurilor de 13,5 g/dm³.