

а 2020 0058

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения купажного подкислителя из винограда и яблок.

Способ, согласно изобретению, включает инспекцию, сортировку и промывку винограда, гребнеотделение, дробление ягод, обработку полученной мезги пектолитическими ферментами в течение 30...45 мин, прессование мезги, отстаивание и фильтрацию полученного сусла, купажирование с яблочным подкислителем в соотношении 45...60%, гомогенизацию и термическую обработку при температуре 70...72°C в течение 20...25 мин.

Для производства подкислителя используются виноград с содержанием водорастворимых сухих веществ 10,0...13,9% и титруемой кислотностью 1,5...2,8% и яблоки с содержанием водорастворимых сухих веществ 10,0...11,9% и титруемой кислотностью 1,7...3,0%.

П. формулы: 2