

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

Se cunoaște băutura tare care conține, în dal la 1000 dal: distilat de vin maturat 2-3 ani 123,0...154,0, alcool etilic rafinat sau alcool etilic rafinat de struguri 290,0...312,0, extract de stejar 30,0...50,0, sirop de zahăr 11,0...14,0, caramel 2,9...3,5 kg, acid citric 0,29...0,31 kg și apă dedurizată [1].

Se mai cunoaște brandy "Botna", care include: distilat de vin maturat în mediu 3 ani 10,0...20,0%, distilat de vin 30,0...50,0%, alcool etilic rafinat obținut din melasă și deșeuri vinicole 32,0...41,0%, extract de stejar 4,0...8,0%, sirop de zahăr 0,8...1,2%, caramel 0,2...0,4% și apă dedurizată – restul [2].

Este cunoscut de asemenea brandy de struguri ce conține, în dal la 1000 dal: distilat de vin maturat 3 ani 123,0...184,6; distilat de vin pentru brandy și maturat după tehnologie accelerată 285, 7...371,4; alcool etilic rafinat 41,6...83,1; extract de stejar 10,0...50,0; sirop de zahăr 16,3...21,3; caramel 2,7...3,6; apă potabilă dedurizată – restul [3].

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este îmbunătățirea proprietăților organoleptice ale produsului finit și lărgirea sortimentului de băuturi tari.

Băutura tip brandy, conform invenției conține distilat maturat accelerat din vin cu concentrația alcoolică scăzută, distilat de vin maturat 3 ani, alcool etilic rafinat, extract de stejar, sirop de zahăr, caramel și apă dedurizată în următorul raport al componentelor, dal la 1000 dal de cupaj:

distilat maturat accelerat din vin cu concentrația alcoolică scăzută	372,0...500,0
distilat de vin maturat 3 ani	184,7...230,7
alcool etilic rafinat	20,0...40,0
extract de stejar	51,0...80,0
sirop de zahăr	23,1...31,7
caramel, kg	1,6...2,4
apă dedurizată	restul, până la tăria de 40±0,3% vol.

Asigurând un contact al distilatului din vin cu concentrația alcoolică scăzută cu lemnul de stejar și amestecând continuu la încălzire timp de 30...60 zile într-un reactor special se obține accelerarea maturării de 2...3 ori, asigurând calitatea înaltă a maturării distilatului cu pierderi minime de alcool. Volumul majorat de distilate maturate în combinație cu celelalte componente în raportul menționat duc la îmbunătățirea proprietăților organoleptice ale produsului finit.

Rezultatul constă în majorarea calității produsului finit și în lărgirea sortimentului de băuturi tari.

Băutura tip brandy se obține în felul următor.

În unitățile de producție vinicolă dotate cu utilaj industrial corespunzător distilatele de vin conform PT MD 67-02934365-134, obținute după tehnologia specială conform IT MD 67-02934365-1190 din vinuri materie primă cu concentrația alcoolică scăzută, se diluează cu apă dedurizată până la concentrația alcoolică de $50 \pm 0,2\%$ vol. și se tratează la necesitate cu floculanți sau preparate admise de Ministerul Sănătății. Dozele floculanților sau preparatelor se stabilesc prin tratări de probă în laboratorul de producere.

Distilatele tratate se maturează accelerat în reactoare termice (pașaport YCC 38.00.000) la temperatura de $35...40^{\circ}\text{C}$ timp de $30...60$ zile în prezența lemnului de stejar, reieșind din calculul suprafeței specifice de $45 \text{ cm}^2/\text{cm}^3$. Se utilizează doage de stejar, cubușoare sau bârne, care au fost folosite pentru maturarea distilatelor de vin sau noi, tratate în prealabil conform "Regulilor principale de fabricare a brandy".

Distilatele de vin obținute din materie primă cu concentrația alcoolică de cel puțin 8% vol. se maturează în rezervoare emailate în prezența doagelor de stejar sau în butoaie de stejar cel puțin 3 ani, conform "Regulilor principale de fabricare a DIVIN".

Materialele de cupaj: apa dedurizată, siropul de zahăr, caramelul se prepară conform "Regulilor principale de fabricare a brandy".

Extractul de stejar se prepară la necesitate conform cerințelor PT MD 67-02934365-067 cu concentrația alcoolică de $40 \pm 2\%$ vol., concentrația în masă a extractului total de cel puțin $3 \text{ g}/\text{dm}^3$ sau se recepționează deja preparat. Ingredientele se cupajează conform raportului menționat mai sus, iar tratarea cupajului se efectuează la necesitate pentru îmbunătățirea caracteristicilor organoleptice și/sau fizico-chimice ale brandy prin cleirea cu gelatină, administrarea acidului ortofosforic sau altor preparate acceptate de către Ministerul Sănătății conform tehnologiilor în vigoare cu sau fără filtrare ulterioară în baza tratărilor de probă efectuate în laboratorul de producere.

Repausul cupajului se efectuează în rezervoare emailate, budane sau butoaie de stejar 30 zile la temperatura de $10...25^{\circ}\text{C}$. Refrigerarea cupajului se efectuează la necesitate la temperatura de $-8...-12^{\circ}\text{C}$ timp de $6...8$ zile cu filtrarea ulterioară la temperatura de cel puțin -5°C după regimul precizat prin tratarea de probă.

Produsul finit este limpede, fără sediment și incluziuni străine, de culoare chihlimbarie până la chihlimbarie-închisă, buchet compus, cu nuanțe ușoare de maturare, gust caracteristic pentru brandy, concentrația alcoolică $40,0 \pm 0,3\%$ vol., concentrația în masă a zaharurilor $15,0 \text{ g}/\text{dm}^3$.

Exemplul 1

Componentele cupajului au fost obținute conform exemplului comun, cupajul având următorul raport al componentelor, dal la 1000 dal de cupaj:

distilat maturat accelerat din vin cu concentrația alcoolică scăzută de 50% vol.	372,0
distilat de vin maturat 3 ani de 72% vol.	184,7
alcool etilic rafinat de 96% vol.	20,0
extract de stejar de 40,3% vol.	51,0
sirop de zahăr de 62,7%	23,1
caramel de 35%, kg	1,6
apă dedurizată	restul, până la tăria de 40,0±0,3% vol.

Brandy obținut este limpede, fără incluziuni străine, de culoare chihlimbarie, buchet compus, gust caracteristic pentru brandy.

Exemplul 2

Componentele cupajului au fost obținute conform exemplului comun, cupajul având următorul raport al componentelor, dal la 1000 dal de cupaj:

distilat maturat accelerat din vin cu concentrația alcoolică scăzută de 48% vol.	500,0
distilat de vin maturat 3 ani de 62% vol.	230,7
alcool etilic rafinat de 96%	40,0
extract de stejar de 40,3% vol.	80,0
sirop de zahăr de 62,7%	31,7
caramel de 40%, kg	2,4
apă dedurizată	restul, până la tăria de 40,0±0,3% vol.

Brandy are culoarea chihlimbarie închisă, buchet cu nuanțe ușoare de maturare, gust caracteristic pentru brandy.