



РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 122 816** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁶ **A 23 L 2/38, C 12 G 1/06**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: **96107375/13**, **10.04.1996**

(46) Опубликовано: **10.12.1998**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: 1. RU, заявка, **94000259**, кл. A 23 L 2/00, 1995. 2. SU, авторское свидетельство **277690**, кл. C 12 G 3/00, 1970. 3. Васильев Ф. Домашний квасовар-практик. - М.: Издание книжного магазина П.К.Комисаренко, 1917, с.37. 4. SU, авторское свидетельство **582280**, кл. C 12 G 3/06, 1977. 5. Сербезов Д.М., Фурнаджиев М.К. Производство безалкогольных напитков. - М.: Пищевая промышленность, 1974, с.213, 214.

(71) Заявитель(и):

**Батурина Елена Николаевна,
Елисеев Михаил Николаевич,
Лужков Юрий Михайлович,
Малышков Владимир Иванович,
Пивоваров Владимир Иванович,
Рыбалов Ефим Григорьевич,
Усов Виталий Викторович**

(72) Автор(ы):

**Батурина Елена Николаевна,
Елисеев Михаил Николаевич,
Лужков Юрий Михайлович,
Малышков Владимир Иванович,
Пивоваров Владимир Иванович,
Рыбалов Ефим Григорьевич,
Усов Виталий Викторович**

(73) Патентообладатель(ли):

**Батурина Елена Николаевна,
Елисеев Михаил Николаевич,
Лужков Юрий Михайлович,
Малышков Владимир Иванович,
Пивоваров Владимир Иванович,
Рыбалов Ефим Григорьевич,
Усов Виталий Викторович**

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МЕДОВОГО НАПИТКА

(57) Реферат:

Использование: в пиво-безалкогольной промышленности. Сущность изобретения: приготавливают медовое сусло смешиванием купажа цветочных медов с прокипяченной с пряностями или без них водой с температурой 40 °С из расчета получения сусла массовой долей сухих веществ 12-18%, непосредственно после чего сусло охлаждают до 20°С, вносят в него

хлебопекарные дрожжи из расчета 5 г/гл сусла и сбраживают при температуре 18-22°С в течение 8-12 сут до обеспечения видимого экстракта 5-6%. Сусло охлаждают до 2-5°С, снимают с осадка, крепят спиртом-ректификатом до спиртуозности готового продукта 10-12 об. %, вносят подсластитель в количестве, эквивалентном 4-8% сахара, и дображивают в герметически закрытой емкости в течение 1-3 сут.



RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 122 816** (13) **C1**
(51) Int. Cl.⁶ **A 23 L 2/38, C 12 G 1/06**

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **96107375/13, 10.04.1996**

(46) Date of publication: **10.12.1998**

(71) Applicant(s):

**Baturina Elena Nikolaevna,
Eliseev Mikhail Nikolaevich,
Luzhkov Jurij Mikhajlovich,
Malyshkov Vladimir Ivanovich,
Pivovarov Vladimir Ivanovich,
Rybalov Efim Grigor'evich,
Usov Vitalij Viktorovich**

(72) Inventor(s):

**Baturina Elena Nikolaevna,
Eliseev Mikhail Nikolaevich,
Luzhkov Jurij Mikhajlovich,
Malyshkov Vladimir Ivanovich,
Pivovarov Vladimir Ivanovich,
Rybalov Efim Grigor'evich,
Usov Vitalij Viktorovich**

(73) Proprietor(s):

**Baturina Elena Nikolaevna,
Eliseev Mikhail Nikolaevich,
Luzhkov Jurij Mikhajlovich,
Malyshkov Vladimir Ivanovich,
Pivovarov Vladimir Ivanovich,
Rybalov Efim Grigor'evich,
Usov Vitalij Viktorovich**

(54) **METHOD OF PREPARING HONEY BEVERAGE**

(57) Abstract:

FIELD: brewing-and-nonalcoholic industry.
SUBSTANCE: method involves preparation of honey wort by mixing the blend of flower honeys with boiled with spices or without them water of 40 C at the rate of preparing wort of mass parts of dry substances 12-18%; immediately after it, wort is cooled up to 20 C, and bakery yeast is

introduced in it at the rate of 5 g/gl of wort and fermented at temperature 18-22 C for 8-12 days. Wort is cooled up to 2-5 C, drawn off, and alcoholized up to 10-12% vol of prepared product. Then sweetener is introduced in the amount equals to 4-8% of sugar, and wort is afterfermented in sealed vessel for 1-3 days. EFFECT: broadened assortment of beverages.

RU 2 1 2 2 8 1 6 C 1

RU 2 1 2 2 8 1 6 C 1

Изобретение относится к пиво-безалкогольной промышленности.

Известен способ производства медового напитка брожения, предусматривающий смешивание воды и меда, тщательное размешивание, выдержку 6 - 8 ч, дробное введение ароматсодержащих ингредиентов с выдержкой 3 дня при температуре 25 - 27°C и

5 окончательную выдержку 25 - 30 дней [1].

Недостатком известного способа является длительность процесса и невысокая стабильность готового продукта.

Известен способ производства медового напитка брожения, предусматривающий растапливание меда, вливание его в кипящую воду, варку в течение 1 - 1,5 ч при

10 перемешивании, внесение в процессе варки хмеля и других специй, охлаждение сусла, внесение пивных дрожжей, брожение с добавлением свежего сусла, прекращение брожения охлаждением и дображивание с последующей фильтрацией [2].

Недостатком известного способа является внесение ароматического сырья, подменяющего аромат меда, длительность процесса.

Известен способ производства медового напитка брожения, предусматривающий разведение меда водой, кипячение, охлаждение, внесение пивных дрожжей, сбраживание, добавление французской водки и хорошего вина, введение предварительно

15 приготовленного отвара хмеля, выдерживают 3 дня, сливают в емкость и хранят на льду [3].

Недостатком известного способа является улетучивание аромата меда в процессе кипячения, что отрицательно сказывается на качестве готового продукта.

Известен способ производства медового напитка брожения, предусматривающий разведение меда водой с температурой 30 - 40°C до содержания сахара 18 - 20%,

25 приготовление ароматизирующих добавок, введение их в раствор, подкисление, сульфитирование, внесение дрожжей, сбраживание, отстаивание, снятие с осадка и фильтрацию [4].

Недостатком известного способа является длительность процесса.

Наиболее близким способом к предлагаемому является способ производства медового напитка брожения, предусматривающий кипячение воды, внесение в нее меда,

30 растворение его размешиванием, удаление воска в нерастворимых составных частей меда, добавление сахарного сиропа, воды и хмеля, кипячение 30 мин, дополнительное добавление хмеля и кипячение до необходимой концентрации, фильтрацию сусла, охлаждение до 16 - 18°C, внесение активированных хлебопекарных дрожжей из расчета 40 - 50 г или 20 - 25 г пивных дрожжей на 100 л сусла, добавление оставшейся части

35 хмеля, сбраживание до достижения соответствующей плотности напитка, охлаждение его до 4 - 5°C в течение 24 - 36 ч, снятие сусла с осадка декантацией, выдержку 15 - 20 дней при 7 - 10°C для дображивания и фильтрации [5].

Недостатком известного способа является длительность процесса, низкое качество готового продукта, поскольку в процессе кипячения удаляется аромат меда, низкая

40 стабильность при хранении.

Техническим результатом предлагаемого способа является получение продукта за более короткий срок с повышенным качеством за счет выраженного медового аромата и более стойкого при хранении, расширение ассортимента медовых напитков.

Этот результат достигается в способе производства медового напитка брожения, предусматривающем приготовление медового сусла путем смешивания меда и

45 прокипяченной воды с пряностями или без них, охлаждение его, внесение хлебопекарных дрожжей, сбраживание, охлаждение, снятие с осадка сусла и дображивание тем, что при приготовлении медового сусла смешивают купаж цветочных медов и прокипяченную воду с температурой 40°C из расчета получения его массовой доли сухих веществ 12 - 18%,

50 охлаждение сусла ведут непосредственно после смешивания, сбраживание осуществляют в течение 8 - 12 сут при температуре 18 - 22°C до обеспечения видимого экстракта 5 - 6%, после снятия с осадка сусло крепят спиртом-ректификатом до спиртуозности готового продукта 10 - 12 об.% и вносят подсластитель в количестве, эквивалентном 4 - 8%

сахара, а дображивание проводят в герметически закрытой емкости в течение 1 - 3 сут.

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

Для приготовления медового сусла смешивают купаж нескольких цветочных медов с прокипяченной водой с пряностями или без них (в зависимости от рецептуры) с температурой 40°C из расчета получения сусла с массовой долей сухих веществ 12 - 18%, после чего сусло охлаждают до 20°C, вносят в него очищенные и подмолоченные хлебопекарные дрожжи из расчета 5 г/г сусла и подвергают его сбраживанию в течение 8 - 12 сут при температуре 18 - 22°C до обеспечения видимого экстракта 5 - 6%. Затем сусло охлаждают до 2 - 5°C для осаждения дрожжей, снимают с осадка, крепят спиртом-ректификатом до спиртуозности готового продукта 10 - 12 об.% и вносят подсластитель в количестве, эквивалентном 4 - 8 % сахара. Сусло дображивают в герметически закрытой емкости, оборудованной шпунт-аппаратом, для насыщения диоксидом углерода в течение 1 - 3 сут и разливают в потребительскую тару.

Пример 1. Предварительно прокипяченную воду с пряностями, предусмотренными рецептурой, например мятой, имеющую температуру 40°C, смешивают с купажем липового и гречишного медов из расчета получения медового сусла с массовой долей сухих веществ 12%.

Непосредственно после смешивания сусло охлаждают до 20°C, вносят в него очищенные и подмолоченные хлебопекарные дрожжи из расчета 5 г/г сусла и подвергают сусло сбраживанию в течение 8 сут при температуре 22°C до обеспечения видимого экстракта 5%. Сусло охлаждают до 2°C, снимают с осадка, крепят пищевым спиртом-ректификатом до спиртуозности готового продукта 10 об.% и вносят подсластитель в количестве, эквивалентном 4% сахара. Сусло дображивают в герметически закрытой емкости в течение 3 сут и разливают в потребительскую тару.

Пример 2. Предварительно прокипяченную воду с температурой 40°C смешивают с купажем цветочных медов из расчета получения медового сусла с массовой долей сухих веществ 18%. Непосредственно после этого сусло охлаждают до 20°C, вносят в него очищенные и подмолоченные хлебопекарные дрожжи из расчета 5 г/г сусла, подвергают сусло сбраживанию в течение 12 сут при температуре 18°C до обеспечения видимого экстракта 6%. Затем сусло охлаждают до 5°C, снимают с осадка, крепят пищевым спиртом-ректификатом до спиртуозности готового продукта 12 об.% и вносят подсластитель в количестве, эквивалентном 8% сахара. Сусло подбраживают в герметически закрытой емкости в течение 1 сут и разливают в потребительскую тару.

Предлагаемый способ позволяет получить продукт за более короткий срок с повышенным качеством за счет выраженного медового аромата, который не теряется в процессе кипячения, и более стойкий при хранении, а также расширить ассортимент медовых напитков.

Формула изобретения

Способ производства медового напитка брожения, предусматривающий приготовление медового сусла путем смешивания меда и прокипяченной воды с пряностями или без них, охлаждение его, внесение хлебопекарных дрожжей, сбраживание, охлаждение, снятие с осадка сусла и дображивание, отличающийся тем, что при приготовлении медового сусла смешивают купаж цветочных медов и прокипяченную воду с температурой 40°C из расчета получения его с массой долей сухих веществ 12-18%, охлаждение сусла ведут непосредственно после смешивания, сбраживание осуществляют в течение 8-12 сут при температуре 18-22°C до обеспечения видимого экстракта 5-6%, после снятия с осадка сусло крепят спиртом-ректификатом до спиртуозности готового продукта 10-12 об.% и вносят подсластитель в количестве, эквивалентном 4-5% сахара, а дображивание проводят в герметически закрытой емкости в течение 1-3 сут.