

Союз Советских
Социалистических
Республик



Государственный комитет
Совета Министров СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е И З О Б Р Е Т Е Н И Я

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 507641

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 19.07.74 (21) 2045478/28-13

с присоединением заявки № -

(23) Приоритет -

(43) Опубликовано 25.03.76. Бюллетень № 11

(45) Дата опубликования описания 19.04.76

(51) М. Кл.²

С 12 G 3/12

(53) УДК 663.5
(088.8)(72) Авторы
изобретенияА. Г. Кортаев, Т. А. Начева, В. И. Нилов
и И. М. Скурихин

(71) Заявитель

(54) СПОСОБ ОБОГАЩЕНИЯ КОНЬЯЧНОГО СПИРТА
ЭНАНТОВЫМИ ЭФИРАМИ

1

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способам обогащения коньячного спирта.

Известен способ обогащения коньячного спирта энантовыми эфирами, предусматривающий введение дрожжей и экстракцию из них энантовых эфиров.

Цель изобретения - увеличение содержания энантовых эфиров и улучшение качества коньячного спирта.

Для этого дрожжи вводят в коньячный спирт непосредственно после перегонки или выдержки в количестве от 1:10 до 1:100, а экстракцию проводят при температуре, преимущественно равной 20-35°C в течение 1-3 месяцев. Причем одновременно с введением дрожжей в коньячный спирт добавляют пищевую кислоту, например лимонную, до значения pH, равного 2,5-3,5.

Предлагаемый способ поясняется следующими примерами.

Пример 1. 50 кг отпрессованных винных дрожжей влажностью 65% помещают в эмалированную емкость. В емкость заливают 500 дал свежеперегнанного коньяч-

2

ного спирта и выдерживают при температуре 25°C в течение трех месяцев при периодическом перемешивании. Затем основную часть коньячного спирта отделяют декантацией и отфильтровывают на пластинчатых фильтрах. В результате получают 450 дал обогащенного коньячного спирта. Дрожжи промывают дистиллированной водой, фильтруют и фильтрат используют для приготовления спиртованных вод. Обогащенный коньячный спирт направляют на бочковую выдержку и после семи лет хранения в бочках используют для приготовления марочных коньяков, которые перед разливом обрабатывают холодом при температуре -8°C в течение 10 дней.

Пример 2. 500 кг отпрессованных винных дрожжей влажностью 65% помещают в эмалированный сосуд емкостью 500 дал с паровой рубашкой и мешалкой. В сосуд добавляют 300 дал коньячного спирта крепостью 62 об.%,

Полученную смесь подогревают до 25-35°C и выдерживают в течение трех месяцев при периодическом помешивании. За-

тем основную часть коньячного спирта в количестве 440 дал отделяют декантацией и отфильтровывают на пластинчатых фильтрах.

Дрожжи промывают 3 раза по 200 дал дистиллированной водой, фильтруют и купажируют с профильтрованным коньячным спиртом до достижения 25 об.%, выдерживают в течение двух месяцев, затем обрабатывают холодом при температуре -10°C в течение восьми дней, вновь фильтруют и используют в купаже ординарного коньяка три "звездочки" в количестве 8%.

Пример 3. 100 кг винных осадочных дрожжей влажностью 60% помещают в эмалированную емкость с паровой рубашкой и мешалкой. В емкость заливают 200 дал пятилетнего коньячного спирта и 20 кг пищевой лимонной кислоты до pH 3,0. Смесь подогревают до 35° и выдерживают в течение 1 месяца при перемешивании.

После окончания настаивания коньячный спирт отделяют от дрожжей декантацией с последующей фильтрацией. Отфильтрованный

коньячный спирт в количестве 175 дал используют при приготовлении экспедиционного и тиражного ликера в шампанском производстве.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

1. Способ обогащения коньячного спирта энантовыми эфирами, предусматривающий введение дрожжей и экстракцию из них энантовых эфиров, отличающийся тем, что, с целью увеличения содержания энантовых эфиров и улучшения качества коньячного спирта, дрожжи вводят в коньячный спирт непосредственно после перегонки или выдержки в количестве от 1:10 до 1:100, а экстракцию проводят при температуре, преимущественно равной $20-35^{\circ}\text{C}$, в течение 1-3 месяцев.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что одновременно с введением дрожжей в коньячный спирт добавляют пищевую кислоту, например лимонную, до значения pH, равного 2,5-3,5.

Составитель Т. Серебренникова

Редактор А. Морозова Техред М. Левицкая Корректор Н. Зинзиков

Заказ 175

Тираж 551

Подписное

ЦНИИПИ Государственного комитета Совета Министров СССР
по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Гагарина, 101