



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 173 339** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁷ **C 12 G 3/06**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2001102721/13, 31.01.2001
(24) Дата начала действия патента: 31.01.2001
(46) Дата публикации: 10.09.2001
(56) Ссылки: RU 99102398 A1, 20.11.2000. RU 2136731 C1, 10.09.1999. RU 2123521 C1, 20.12.1998. RU 2091456 C1, 27.09.1997.
(98) Адрес для переписки:
121352, Москва, ул. Кременчугская 9,
Д.Д.Шебалину

(71) Заявитель:
Шебалин Дмитрий Дмитриевич
(72) Изобретатель: Шебалин Д.Д.
(73) Патентообладатель:
Шебалин Дмитрий Дмитриевич

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА НАПИТКА

(57) Реферат:

Изобретение может быть использовано в винодельческой промышленности, а также в ликеро-водочной и безалкогольной. Приготавливают купаж по меньшей мере в одну стадию путем смешивания вина и/или виноматериала с рецептурными компонентами, в состав которых входит подсластитель, спирт этиловый и вода в количествах, обеспечивающих необходимые кондиции напитку по сахару и спирту. Купаж доводят до заданного объема, проверяют его на розливостойкость и выдерживают розливостойкий купаж с последующим розливом. В качестве одного из рецептурных компонентов может быть использован настой сушеных лепестков цветов гибискуса в количестве, обеспечивающем напитку желаемый цвет и вкус, при этом доведение купажа до заданного объема осуществляют этим настоем или его смесью с водой. Настой сушеных лепестков цветов гибискуса дополнительно вносят однократно или дробно до, и/или после, и/или в процессе смешивания вина и/или виноматериала с рецептурными компонентами, до, и/или после, и/или на стадии выдержки, и/или перед розливом. После проверки на розливостойкость купаж обрабатывают известными методами для ее обеспечения. Перед розливом купаж подвергают фильтрации, насыщают диоксидом углерода, розливу подвергают напиток крепостью 0,5-50%. Целесообразно использовать вина, и/или виноматериалы виноградные и/или плодово-ягодные отечественные и/или импортные, и/или полученные из них концентраты, и/или оригинальные сброженно-спиртованные соки, вина, и/или

виноматериалы белые, и/или красные, и/или розовые, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно. Используют вина и/или виноматериалы столовые, и/или некрепленые, и/или крепленые, и/или медовые, и/или ароматизированные, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно. Настой сушеных лепестков цветов гибискуса получают путем настаивания, и/или кипячения их в воде, или настаивания в водно-спиртовой жидкости, или спирте этиловом пищевом, или вине. В качестве подсластителя используют сахаросодержащие ингредиенты, и/или сахара, и/или их заменители, которые вносят при приготовлении купажа однократно или дробно. Воду используют питьевую обработанную и/или минеральную в любых соотношениях, а спирт этиловый - из пищевого сырья или смеси спиртов в любых соотношениях. В качестве рецептурного компонента используют натуральные и/или идентичные натуральным ароматизаторы в количествах, предусмотренных рецептурой получаемого напитка, натуральное растительное сырье в виде настоев, и/или экстрактов, и/или морсов, и/или концентратов, и/или дистиллятов, и/или вкусоароматические добавки или их смеси, и/или настойки, и/или сок, и/или наливки, и/или ликеры, и/или аперитивы, и/или коктейли, и/или ромы, и/или коньяки, и/или виски, и/или джины, и/или бальзамы в любых соотношениях, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно. Можно использовать пищевые красители или их смеси в любом соотношении, пищевые кислоты или их смеси в любых соотношениях, которые вводят при

приготовлении купажа одноразово или дробно. Изобретение обеспечивает расширение ассортимента напитков с использованием вина, получение напитка с

более низкой себестоимостью, высокими органолептическими показателями и стабильностью при хранении. 18 з.п. ф-лы.

RU 2 1 7 3 3 3 9 C 1

RU 2 1 7 3 3 3 9 C 1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 173 339** ⁽¹³⁾ **C1**
 (51) Int. Cl.⁷ **C 12 G 3/06**

RUSSIAN AGENCY
 FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2001102721/13, 31.01.2001
 (24) Effective date for property rights: 31.01.2001
 (46) Date of publication: 10.09.2001
 (98) Mail address:
 121352, Moskva, ul. Kremenchugskaja 9,
 D.D.Shebalinu

(71) Applicant:
 Shebalin Dmitrij Dmitrievich
 (72) Inventor: Shebalin D.D.
 (73) Proprietor:
 Shebalin Dmitrij Dmitrievich

(54) **DRINK PRODUCTION PROCESS**

(57) Abstract:

FIELD: winemaking. SUBSTANCE: wine blend is first prepared in at least one step by blending wine and/or wine material with formulation components including sweetener, ethyl alcohol, and water in proportions providing required conditions un drink regarding sugar and alcohol levels. Blend is adjusted to specified volume and checked for bottling capability. Bottling-capable blend is matured and then bottled. One of formulation components utilized may be infusion of dry petals of hibiscus flower imparting desired color and taste to drink. This infusion or its mixture with water is used to adjust volume of blend. More infusion is further added either all in one time or portionwise before and/or after and/or during mixing of wine with formulation components and before and/or after and/or during bottling operation. After checking for bottling capability,

blend is treated by known methods to ensure bottling. In particular, blend containing from 0.5 to 50% alcohol is filtered and saturated with carbon dioxide. Wines and/or grape wine materials, or domestic or imported fruit wines or their concentrates and/or original fermented and alcoholized juices, white or red wines or wine materials, etc. are advantageously utilized for wine blend. Infusion of dry petals of hibiscus is prepared by infusing or boiling petals in water or in wateralcohol liquid, or in drinking alcohol, or in wine. As other formulation components, conventional components such as flavoring agents, vegetable infusions, extracts, juices, liquors, aperitifs, cocktails, rums, brandy, whisky, gin, balsams, food colorants, etc. are utilized. EFFECT: enlarged assortment of drinks, improved organoleptic characteristics, and reduced cost. 19 cl, 12 ex

RU 2 1 7 3 3 3 9 C 1

RU 2 1 7 3 3 3 9 C 1

Изобретение относится к винодельческой промышленности и может найти применение в ликероводочной и безалкогольной промышленности.

Известен способ производства напитка, предусматривающий приготовление настоев пряно-ароматического сырья в две стадии, купажиrowание настоев с сахаром и водно-спиртовой жидкостью, выдержку купажа, введение виноматериала на стадии выдержки купажа, розлив напитка (РФ, патент, 2136731, кл. С 12 G 3/06, 1999).

Недостатками известного способа являются высокая себестоимость готового продукта и невысокие органолептические показатели. Известен способ производства напитка, предусматривающий приготовление купажа в две стадии, на первой из которых к сахарному сиропу добавляют колер, смесь спиртууют до крепости готового купажа и выдерживают 6-8 часов, внося в процессе выдержки апельсиновое масло, на второй стадии приготовление купажа осуществляют из виноградного виноматериала, плодово-ягодного сока, спирта - ректификата и воды, перемешивание купажа и фильтрацию (РФ, патент, 2123521, кл. С 12 G 3/06, 1998).

Недостатком известного способа является невысокие органолептические показатели и высокая себестоимость готового продукта.

Известен способ производства десертного напитка, предусматривающий смешивание этилового спирта с умягченной водой для получения раствора крепостью 26-28%, выдержку смеси 7-10 суток, купажиrowание при перемешивании белого, розового или красного виноградного столового сухого виноматериала и сахара, выдержку купажа 3-4 часа, внесение в него карамелизованного сахара, лимонной кислоты и выдержанной не менее 10 суток смеси ароматизатора вишни и миндаля и пищевого красителя, перемешивание купажа не менее 4 часов, отдых и фильтрацию (РФ, патент, 2091456, кл. С 12 G 3/06, 1997).

Недостатком известного способа является то, что готовый продукт обладает невысокими органолептическими показателями, его себестоимость высока.

Известен способ производства напитка, предусматривающий приготовление купажа путем смешивания белых и/или красных виноградных виноматериалов или приготовленных из них концентратов с пищевой вкусоароматической добавкой "Вермут", дробное внесение в смесь лимонной кислоты, затем последовательное добавление спирта этилового ректификованного и сахара в виде сиропа из расчета получения напитка крепостью 16,5% и массовой концентрацией сахаров 100 г/дм³, доведение купажа водой до заданного объема, проверку купажа на розливостойкость, выдержку купажа в течение 10 дней и фильтрацию (РФ, заявка, 99102398, кл. С 12 G 3/06, 2000).

Недостатком известного способа является то, что полученный по данному способу готовый продукт обладает невысокими органолептическими показателями и высокой себестоимостью.

Технический результат предлагаемого способа заключается в расширении ассортимента напитков с использованием

вина, получении напитка с более низкой себестоимостью и высокими органолептическими показателями и стабильностью при хранении.

5 Технический результат обеспечивается тем, что в способе производства напитка, предусматривающем приготовление купажа по меньшей мере в одну стадию путем смешивания вина и/или виноматериала с рецептурными компонентами, в состав которых входит подсластитель, спирт этиловый и вода в количествах, обеспечивающих необходимые кондиции напитку по сахару и спирту, доведение купажа до заданного объема, проверку его на розливостойкость и выдержку 10 розливостойкого купажа с последующим розливом, предусмотрено в качестве одного из рецептурных компонентов использовать настой сушеных лепестков цветов гибискуса в количестве, обеспечивающем напитку желаемый цвет и вкус, при этом доведение купажа до заданного объема осуществляют 15 этим настоем или его смесью с водой.

Настой сушеных лепестков цветов гибискуса дополнительно вносят одноразово или дробно до, и/или после, и/или в процессе смешивания вина и/или виноматериала с рецептурными компонентами.

Настой сушеных лепестков цветов гибискуса дополнительно вносят одноразово или дробно до, и/или после, и/или на стадии выдержки и/или перед розливом.

30 После проверки на розливостойкость купаж обрабатывают известными методами для ее обеспечения.

Перед розливом купаж подвергают фильтрации.

35 Перед розливом купаж насыщают диоксидом углерода.

Розливу подвергают напиток крепостью 0,5-50%.

Используют вина, и/или виноматериалы виноградные и/или плодово-ягодные отечественные и/или импортные, и/или полученные из них концентраты, и/или оригинальные, которые вводят при 40 приготовлении купажа одноразово или дробно.

В качестве виноматериала используют сброженно-спиртованные соки, которые вводят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

Используют вина и/или виноматериалы белые, и/или красные, и/или розовые, которые вводят при приготовлении купажа 45 однократно или дробно.

Используют вина и/или виноматериалы столовые, и/или некрепленые, и/или крепленые, и/или медовые, и/или ароматизированные, которые вводят при 50 приготовлении купажа одноразово или дробно.

Настой сушеных лепестков цветов гибискуса получают путем настаивания, и/или кипячения их в воде, или настаивания в водно-спиртовой жидкости, или спирте 55 этиловом пищевом, или вине.

60 В качестве подсластителя используют сахаросодержащие ингредиенты, и/или сахара, и/или их заменители, которые вносят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

Воду используют питьевую обработанную и/или минеральную в любых соотношениях.

Используют спирт этиловый из пищевого сырья или смеси спиртов в любых соотношениях.

В качестве рецептурного компонента используют натуральные и/или идентичные натуральным ароматизаторы в количествах, предусмотренных рецептурой получаемого напитка, которые вносят при приготовлении купажа на любой стадии однократно или дробно.

В качестве рецептурного компонента используют натуральное растительное сырье в виде настоев, и/или экстрактов, и/или морсов, и/или концентратов, и/или дистиллятов, и/или вкусоароматические добавки или их смеси, и/или настойки, и/или сок, и/или наливки, и/или ликеры, и/или аперитивы, и/или коктейли, и/или ромы, и/или коньяки, и/или виски, и/или джины, и/или бальзамы в любых соотношениях, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

В качестве рецептурного компонента используют пищевые красители или их смеси в любом соотношении, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

В качестве рецептурного компонента используют пищевые кислоты или их смеси в любых соотношениях, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

Приготавливают купаж, по меньшей мере, в одну стадию путем смешивания вина и/или виноматериала с рецептурными компонентами, предусмотренными рецептурой изготавливаемого напитка.

Подсластитель и спирт этиловый вносят из расчета обеспечения необходимых кондиций по сахару и спирту.

В качестве одного из рецептурных компонентов используют настой сушеных лепестков цветов гибискуса (лепестков роз "Каркадэ", суданской розы) в количестве, обеспечивающем напитку желаемый вкус и цвет. Настой готовят путем залива лепестков водой и настаивания или кипячения или кипячения и настаивания. Залив можно проводить спиртом, водно-спиртовой жидкостью, водкой, вином, виноматериалом и другими экстрагентами или их смесями в любых соотношениях с получением настоя по общепринятой технологии. Купаж доводят до заданного объема этим настоем или его смесью с водой в любых соотношениях.

Затем купаж проверяют на розливостойкость, при необходимости его обрабатывают любым известным путем для обеспечения розливостойкости, например, оклейкой с последующей выдержкой, фильтрацией и отдыхом 10 дней. При необходимости купаж фильтруют и направляют на розлив. Перед розливом напиток может быть насыщен диоксидом углерода. Его крепость может быть от 0,5 до 50%.

Вина и виноматериалы, используемые в купаже напитка, должны быть розливостойкими, при необходимости их обрабатывают для ее обеспечения.

Можно дополнительно однократно или дробно вносить настой на любой стадии производства напитка как в сочетании с

другими компонентами, так и отдельно.

Используют вина, и/или виноматериалы виноградные и/или плодово-ягодные отечественные и/или импортные, и/или полученные из них концентраты, и/или оригинальные, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

В качестве виноматериала используют сброженно-спиртованные соки, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

Используют вина и/или виноматериалы белые, и/или красные, и/или розовые, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

Используют вина и/или виноматериалы столовые, и/или некрепленые, и/или крепленые, и/или медовые, и/или ароматизированные, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

В качестве подсластителя используют сахаросодержащие ингредиенты, и/или сахара, и/или их заменители, которые вносят при приготовлении купажа однократно или дробно.

Воду используют питьевую обработанную и/или минеральную в любых соотношениях.

Используют спирт этиловый из пищевого сырья или смеси спиртов в любых соотношениях.

В качестве рецептурного компонента используют натуральные и/или идентичные натуральным ароматизаторы в количествах, предусмотренных рецептурой получаемого напитка, которые вносят при приготовлении купажа на любой стадии однократно или дробно.

В качестве рецептурного компонента используют натуральное растительное сырье в виде настоев, и/или экстрактов, и/или морсов, и/или концентратов, и/или дистиллятов, и/или вкусоароматические добавки или их смеси, и/или настойки, и/или сок, и/или наливки, и/или ликеры, и/или аперитивы, и/или коктейли, и/или ромы, и/или коньяки, и/или виски, и/или джины, и/или бальзамы в любых соотношениях, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

В качестве рецептурного компонента используют пищевые красители или их смеси в любом соотношении, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

В качестве рецептурного компонента используют пищевые кислоты или их смеси в любых соотношениях, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

Сахара используют в виде сиропа.

Пример 1.

Для производства 1000 дал винного напитка "Вишневый рай" используют розливостойкие вина виноградные и/или виноградные виноматериалы отечественные или импортные, и/или виноматериалы виноградные обработанные оригинальные в количестве не менее 150 дал. Приготавливают купаж путем смешивания сухих виноматериалов, пищевой вкусоароматической добавки "Вишня" в количестве 5 кг, спирта этилового ректифицированного высшей очистки и сахара в виде 65%-ного сахарного сиропа до

достижения необходимых кондиций по спирту - 27% и сахару - 160 г/дм³. Объем купажа до 1000 дал доводят настоем сушеных лепестков цветов гибискуса (роз "Каркадэ", который получают путем залива их горячей водой из расчета 200 кг на 1000 дал воды и кипячения в течение 5 минут с последующим отделением настоя от твердой фазы. Для достижения кондиций по кислотности при необходимости добавляют лимонную кислоту. Сахарный сироп готовят растворением сахара-песка или сахара-рафинада в воде путем внесения последнего в кипящую воду при непрерывном перемешивании из расчета 1 кг сахара на 0,05 дал воды. Смесь кипятят до полного растворения сахара, сироп фильтруют. Рекомендуется добавлять в сироп лимонную кислоту для обеспечения кислотности не ниже 4 г/дм³.

Приготовленный купаж проверяют на розливостойкость, при необходимости оклеивают бентонитом, отстаивают, снимают с осадка и фильтруют. Розливостойкий купаж выдерживают в течение 10 дней и подвергают розливу.

Пример 2.

Способ осуществляют аналогично примеру 1, только при купажевании вносят водный настой сушеных лепестков цветов гибискуса - 300 дал, а вкусоароматическую добавку "Вишня"-10 кг, доведение купажа до заданного объема осуществляют этим же настоем с учетом количества уже внесенного настоя при купажевании.

Пример 3.

Способ осуществляют аналогично примеру 1, только доводят объем купажа смесью настоя сушеных лепестков цветов гибискуса и воды питьевой умягченной в соотношении 1:1.

Пример 4.

Способ осуществляют аналогично примеру 1, только доведение купажа до объема 1000 дал осуществляют смесью настоя и воды, обработанной активным углем, в соотношении 2:1, при этом используют белые крепленые виноматериалы отечественные.

Пример 5.

Способ осуществляют аналогично примеру 1, только готовят купаж в две стадии, на первой из которых смешивают красное импортное вино с сахарным сиропом, в нее вносят пищевую вкусоароматическую добавку "Вишня", предварительно смешанную со спиртом этиловым ректифицированным "Люкс".

Пример 6.

Способ осуществляют аналогично примеру 1, только используют полусухое розовое вино оригинальное, полученное из концентрата виноградного сусла.

Пример 7.

Способ осуществляют аналогично примеру 2, только используют смесь белого и красного виноматериала, а настой вносят при приготовлении купажа одновременно с виноматериалом.

Пример 8.

Для приготовления коктейля используют виноматериал яблочный - 50 дал, который смешивают со спиртованным рябиновым соком - 30 дал, винным настоем растительных ингредиентов, включающих корни одуванчика, мелиссу лимонную и котовник, - 10 дал. В

купаж вводят в качестве подсластителя концентрат виноградного сока в количестве, обеспечивающем содержание сахара 70 г/дм³, и спирт этиловый виноградный из расчета крепости напитка 30%. Купаж доводят до объема 1000 дал водно-спиртовым настоем сухих лепестков цветов гибискуса, проверяют на розливостойкость, выдерживают 10 дней и направляют на розлив. В процессе выдержки в купаж дробно вносят 5 дал одинаковыми дозами спиртового настоя сухих лепестков цветов гибискуса.

Пример 9.

Способ осуществляют аналогично примеру 8, только настоем сушеных лепестков цветов гибискуса вносят перед розливом напитка.

Пример 10.

Способ осуществляют аналогично примеру 8, только для доведения купажа до заданного объема используют водный настой сушеных лепестков цветов гибискуса в смеси с водой, умягченной обратным осмосом, и минеральной водой в соотношении 1: 1:0,5, а спирт используют плодово-ягодный из расчета обеспечения крепости напитка 25%.

Пример 11.

Способ осуществляют аналогично примеру 10, только при приготовлении купажа дополнительно вносят виноградный сок - 2 дал, ароматизатор "Черная смородина" - 0,002 л, краситель "Кармуазин" - 0,1 кг, а спирт используют из расчета обеспечения крепости напитка 5%. Купаж перед розливом насыщают диоксидом углерода.

Пример 12.

Для приготовления аперетива используют белый и красный виноматериал в соотношении 1: 1-20 дал, который смешивают с коньяком - 5 дал, морсом шиповника - 2 дал, настоем сушеных лепестков цветов гибискуса - 50 дал, подсластителем "Аспартам" - 0,002 кг, винной кислотой - 0,005 кг, сахарным сиропом и спиртом этиловым ректифицированным "Экстра" - из расчета получения напитка сахаристостью 180 г/дм³ и крепостью 35%. Купаж доводят до объема 1000 дал этим же настоем, проверяют на розливостойкость, фильтруют, выдерживают 0,5 часа и разливают.

Изобретение позволяет получить напитки с более высокими органолептическими показателями за счет обеспечения напитку полноты вкуса с оригинальными, благородными тонами, более стабильными при хранении. Кроме того, изобретение позволяет при использовании недостаточно качественных виноматериалов или вин получать напитки с высокими вкусовыми качествами, поскольку используемый настой сушеных лепестков цветов гибискуса способствует устранению посторонних тонов. Расширяется ассортимент напитков, получаемых с использованием вина, а также новых по органолептическим показателям напитков с низкой себестоимостью.

Формула изобретения:

1. Способ производства напитка, предусматривающий приготовление купажа по меньшей мере в одну стадию путем смешивания вина и/или виноматериала с рецептурными компонентами, в состав которых входит подсластитель, спирт этиловый и вода в количествах, обеспечивающих необходимые кондиции

напитку по сахару и спирту, доведение купажа до заданного объема, проверку его на розливостойкость и выдержку розливостойкого купажа с последующим розливом, отличающийся тем, что в качестве одного из рецептурных компонентов используют настой сушеных лепестков цветов гибискуса в количестве, обеспечивающем напиток желаемый цвет и вкус, при этом доведение купажа до заданного объема осуществляют этим настоем или его смесью с водой.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что настоем сушеных лепестков цветов гибискуса дополнительно вносят одноразово или дробно до, и/или после, и/или в процессе смешивания вина и/или виноматериала с рецептурными компонентами.

3. Способ по одному из пп.1 и 2, отличающийся тем, что настоем сушеных лепестков цветов гибискуса дополнительно вносят одноразово или дробно до, и/или после, и/или на стадии выдержки, и/или перед розливом.

4. Способ по одному из пп.1 - 3, отличающийся тем, что после проверки на розливостойкость купаж обрабатывают известными методами для ее обеспечения.

5. Способ по одному из пп.1 - 4, отличающийся тем, что перед розливом купаж подвергают фильтрации.

6. Способ по одному из пп.1 - 5, отличающийся тем, что перед розливом купаж насыщают диоксидом углерода.

7. Способ по одному из пп.1 - 6, отличающийся тем, что розливу подвергают напиток крепостью 0,5 - 50%.

8. Способ по одному из пп.1 - 7, отличающийся тем, что используют вина, и/или виноматериалы виноградные и/или плодово-ягодные отечественные и/или импортные, и/или полученные из них концентраты, и/или оригинальные, которые вводят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

9. Способ по одному из пп.1 - 8, отличающийся тем, что в качестве виноматериала используют сброженно-спиртованные соки, которые вводят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

10. Способ по одному из пп.1 - 9, отличающийся тем, что используют вина и/или виноматериалы белые, и/или красные, и/или розовые, которые вводят при приготовлении купажа однократно или дробно.

11. Способ по одному из пп.1 - 10, отличающийся тем, что используют вина и/или виноматериалы столовые, и/или некрепленые, и/или крепленые, и/или

медовые, и/или ароматизированные, которые вводят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

12. Способ по одному из пп.1 - 11, отличающийся тем, что настоем сушеных лепестков цветов гибискуса получают путем настаивания, и/или кипячения их в воде, или настаивания в водно-спиртовой жидкости, или спирте этиловом пищевом, или вине.

13. Способ по одному из пп.1 - 12, отличающийся тем, что в качестве подсластителя используют сахаросодержащие ингредиенты, и/или сахара, любых соотношениях, которые вводят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

14. Способ по одному из пп.1 - 13, отличающийся тем, что воду используют питьевую обработанную и/или минеральную в любых соотношениях.

15. Способ по одному из пп.1 - 14, отличающийся тем, что используют спирт этиловый из пищевого сырья или смеси спиртов в любых соотношениях.

16. Способ по одному из пп.1 - 15, отличающийся тем, что в качестве рецептурного компонента используют натуральные и/или идентичные натуральным ароматизаторы в количествах, предусмотренных рецептурой получаемого напитка, которые вносят при приготовлении купажа на любой стадии одноразово или дробно.

17. Способ по одному из пп.1 - 16, отличающийся тем, что в качестве рецептурного компонента используют натуральное растительное сырье в виде настоев, и/или экстрактов, и/или морсов, и/или концентратов, и/или дистиллятов, и/или вкусоароматические добавки или их смеси, и/или настойки, и/или сок, и/или наливки, и/или ликеры, и/или аперитивы, и/или коктейли, и/или ромы, и/или коньяки, и/или виски, и/или джины, и/или бальзамы в любых соотношениях, которые вводят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

18. Способ по одному из пп.1 - 17, отличающийся тем, что в качестве рецептурного компонента используют пищевые красители или их смеси в любом соотношении, которые вводят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

19. Способ по одному из пп.1 - 18, отличающийся тем, что в качестве рецептурного компонента используют пищевые кислоты или их смеси в любых отношениях, которые вводят при приготовлении купажа одноразово или дробно.

55

60