



(19) **KG** (11) **1932** (13) **C1**
(51) **C12G 3/02** (2016.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И ИНОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ** к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

(21) 20160043.1

(22) 24.05.2016

(46) 31.01.2017, Бюл. № 1

(76) Худояров Э. С. (KG)

(56) Архи - монгольская водка // <http://home-bar.ru/arki-mongolskay-vodka>

(54) **Способ производства водки "Кымыз Арак"**

(57) Изобретение относится к ликеро-водоч-ной промышленности, а именно к способам переработки вторичного сырья из кобыльего молока и получения при этом крепких напитков типа водки.

Задачей изобретения является получение водки с заданными органолептическими свойствами, обладающей пониженной токсичностью и увеличение ассортимента крепких напитков.

Поставленная задача решается в способе производства водки «Кымыз Арак», включающем приготовление спиртовой жидкости с выраженным кумысным запахом путем дистилляции за-бродившего кумыса, где к закваске, содержащем молочнокислые палочки добавляют сырое кобылье молоко и при температуре 30 °C, периодически перемешивая, выдерживают до созревания 12-15 часов, ингредиенты входящие в водку - при соотношении 7,5-10 л готового кымыза на 1000 дал водки.

1 н. п. ф., 1 пр.

Изобретение относится к ликеро-водоч-ной промышленности, а именно к способам переработки вторичного сырья из кобыльего молока и получения при этом крепких напитков типа водки.

Известен способ производства водки с применением обезжиренного молока - "Посольская", предусматривающий смешивание умягченной воды со спиртом, введение в смесь сухого обезжиренного молока для удаления вредных органических микропримесей, ухудшающих вкус водки, выдержку обработанной смеси и удаление образовавшегося осадка (патент RU № 2078136, кл. C12G 3/08, 1997).

Недостатками данного способа являются недостаточно высокие органолептические показатели готового продукта и повышенный расход обезжиренного молока.

Известен способ производства водки "Казак Уральский", предусматривающий получение сортировки и введение в нее сахара и настоя прессованных хлебопекарных дрож-жей (патент RU № 93051192, кл. C12G 3/06 1996).

Недостатками данного способа являются пониженные органолептические качества водки.

Известен способ получения водки "Русский ювелир", предусматривающий приготовление сортировки с использованием воды с жесткостью 1,5-3 моль/м и спирта марки "Экстра", смешивание сухого обезжиренного молока с молочной кислотой, его набухание, введение в сортировку при расходе 5,5-6,5 кг сухого молока на 1000 дал сортировки, ее отстаивание, отделение осадка, введение меда, доводку до заданной крепости и розлив (патент RU № 2102466 , кл. C12G 3/08, 1998).

Недостатком этого способа является получение водки с низкими физико-химическими и органолептическими показателями, что обусловлено использованием воды с произвольно изменяющимся солевым составом и высоким расходом молока.

Наиболее близким к предлагаемому изобретению является способ производства «монгольского арака» (Архи - монгольская водка // <http://home-bar.ru/arki-mongolskay-vodka>), напитка крепостью около 30 %, который готовится из перебродившего кобыльего молока, то есть из кумыса. На монгольских перегонных аппаратах производители перегоняют слабоалкогольный молочный продукт крепостью 5-6 градусов и получают дистиллят. Иногда он подвергается и вторичной перегонке, но это случается редко.

Недостатками данного способа являются пониженные органолептические качества водки.

Задачей изобретения является получение водки с заданными органолептическими свойствами, обладающей пониженной токсичностью и увеличение ассортимента крепких напитков.

Поставленная задача решается в способе производства водки «Кымыз Арак», включающем приготовление спиртовой жидкости с выраженным кумысным запахом путем дистилляции за-бродившего кумыса, где к закваске, содержащем молочнокислые палочки добавляют сырое кобылье молоко и при температуре 30 °C, периодически перемешивая, выдерживают до созревания 12-15 часов, ингредиенты входящие в водку - при соотношении 7,5-10 л готового кымыза на 1000 дал водки.

Предложенный способ осуществляют следующим образом.

В качестве закваски с осени до нового сезона используют старый кумыс, его наливают в бутылки и держат в прохладном месте.

Весной старый кымыз оживляют, смешивая с равным количеством парного кобыльего молока, и выдерживают в теплом месте в течение суток. Затем снова добавляют свежее молоко и смесь опять ставят в теплое место. Этот процесс длится 3-4 дня, до получения типичного кумысного брожения. К кобыльему (сырому, непастеризованному) молоку добавляют закваску, содержащую молочнокислые палочки и молочные дрожжи, затем сквашивают при температуре 30° С в течение 8-10 ч, периодически перемешивая. Для созревания кумыса необходимо 12-15 ч. Затем полученный кумыс подвергают дистилляции и получают спирт-сырец. Жидкость получается слабо молочного цвета с выраженным кумысным запахом. Далее полученный сырец подвергается вторичной дистилляции, в результате которой получается более крепкий спиртной напиток, причем по мере дистилляции градус колеблется от 80 до 10 градусов. Для получения 40 градусного продукта - Кымыз Арак, необходимо полученный в результате двойной дистилляции продукт тщательно отфильтровать на угольном фильтре, примерно 10-15 кратная очистка. Выход продукта от 7,5 до 10 % в зависимости от базового сырья - кумыса.

Предложенный способ получения показан на следующем примере:

В качестве закваски - старый кумыс, который содержался в прохладном месте. Оживленный, «старый кымыз» смешивают с равным количеством парного кобыльего молока, и выдерживают в теплом месте в течение суток. Затем снова добавляют свежее молоко и смесь опять ставят в теплое место. Этот процесс длится 3-4 дня, до получения типичного кумысного брожения. К кобыльему (сырому, непастеризованному) молоку добавляют закваску, содержащую молочнокислые палочки и молочные дрожжи, затем сквашивают при температуре 30 °C в течение 8-10 ч, периодически перемешивая. Для созревания кумыса необходимо 12-15 ч. Далее полученный продукт - кымыз в количестве 10 литров подвергают дистилляции. Из этого количества получается около 5 литров дистиллята слабомолочного цвета примерно 10-20 градусов крепкости. Далее промежуточный продукт подвергают вторичной дистилляции после продукт фильтруют через угольные фильтры.

После повторной дистилляции получаем около литра сорокаградусной водки с ярко выраженным запахом кымыза.

Преимуществом предложенного способа получения «Кымыз арагы» является повышение биологической ценности водки путем сохранения в ней всего биологического комплекса кобыльего молока, в частности незаменимых аминокислот, обогащение водки ионами кальция, повышение стабильности при хранении и расширение ассортимента водок, обогащенных комплексом биологически активных компонентов посредством добавления в закваску сырого кобыльего молока.

Формула изобретения

Способ производства водки "Кымыз Арак", включающий приготовление спиртовой жидкости с выраженным кумысным запахом дистилляцией забродившего кумыса, отличающийся тем, что к закваске, содержащей молочнокислые палочки, добавляют сырое кобылье молоко и при температуре 30 °С, периодически перемешивая, выдерживают до созревания 12-15 часов, ингредиенты, входящие в водку, при соотношении 7,5-10 л готового кымыза на 1000 дал водки.

Выпущено отделом подготовки материалов

Государственная служба интеллектуальной собственности и инноваций при Правительстве Кыргызской Республики,
720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03