



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119288** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
C12G 1/00
C12G 3/00
C12G 3/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 01165	(72) Винахідник(и): Бугар Олександр Михайлович (UA)
(22) Дата подання заявки: 08.02.2017	(73) Власник(и): Бугар Олександр Михайлович, вул. Октябрська, 47, с. Червоне Знамено, Первомайський р-н, Харківська обл., 64127 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2017	(74) Представник: Соклаков Антон Олександрович, реєстр. №506
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2017, Бюл.№ 18	

(54) ВИНО ПЛОДОВЕ МЕДОВЕ СОЛОДКЕ

(57) Реферат:

Вино плодове медове солодке містить мед, регулятор кислотності. Додатково містить сік аронії чорноплідної.

UA 119288 U

Корисна модель належить до виноробної промисловості та може бути використана при виробництві плодово-ягідних вин.

Відома композиція інгредієнтів для плодово-ягідного ароматного вина [Патент України №52547, 26.09.2002, опубліковано 16.12.2002, Бюл. № 12, 2002 р.], яка містить мед, регулятор кислотності, консервуючу речовину. Недоліком зазначеної композиції є її складність яка полягає у використанні CO₂ екстрактів з рослинної сировини, ароматизаторів, барвників. Крім того, композиція містить цукровий сироп та етиловий спирт, що обмежує споживання виготовленого, згідно з композицією, вина людьми, які мають протипоказання щодо вживання сахарози.

Найбільш близьким аналогом є вино плодово-ягідне медове солодке "Медове яблучне" [Патент України №101298, 27.06.2012, дата публікації відомостей про видачу патенту 10.09.2015, Бюл. №17], яке містить мед, регулятор кислотності, консервуючу речовину. Недоліком зазначеного вина є недостатня біологічна цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищення біологічної цінності вина, покращення його органолептичних показників та розширення асортименту плодово-ягідних вин, які виготовляються на основі меду.

Поставлена задача вирішується завдяки тому, що вино плодове медове солодке, яке містить мед, регулятор кислотності, згідно з корисною моделлю, що заявляється, додатково містить сік аронії чорноплідної у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

мед	25-30
регулятор кислотності	15-25
сік аронії чорноплідної	50-60

При цьому як регулятор кислотності використовують яблучний сік та/або кислоту лимонну чи її водний розчин.

Вино плодове медове солодке виготовляють шляхом зброджування соку аронії (чорноплідної горобини) в суміші з яблучним соком (як регулятор кислотності) та медом натуральним з наступним доведенням до кондиції медом натуральним. При виготовленні вина як регулятора кислотності використовують яблучний сік та/або кислоту лимонну чи її водний розчин.

Підвищення біологічної цінності вина відбувається завдяки тому, що у складі вина присутні такі вітаміни як Р, С, Е, К, В1, В2, В6, бета-каротин, макро- та мікроелементи: залізо, марганець, бор, мідь, йод, глюкоза, сахароза і фруктоза, пектин та дубильні речовини, фолієва та ніотинова органічні кислоти, які додає до складу вина сік аронії чорноплідної. Напій має також тонізуючу дію, що забезпечується набором вітамінів в початкових продуктах напою (мед, сік аронії чорноплідної, яблучний сік, дріжджі). Зазначений купаж дозволяє отримати світло-рубіновий або рубіновий колір напою, чистий, властивий чорноплідній горобині аромат та приємний, злагоджений, з типовою гірчинкою смак, що є новими, покращеними органолептичними показниками. Вирощування плодів аронії чорноплідної не потребує особливого догляду і умов, кущ може вирости як у південних, так і у північних регіонах, не дозволяє його легке культивування та отримання плодів для виготовлення і розширення асортименту вина на основі меду.

Мед натуральний розчиняють у сокові і додають у сусло в два прийоми. Для збалансування сусла за органолептичними показниками використовують яблучний сік або лимонну кислоту. Підсолоджене медом і збалансоване регулятором кислотності сусло сульфитують (вводять консервуючу речовину - діоксид сірки), після чого вносять розводку чистої культури дріжджів і проводять бродіння за температури 18-25 °С. Після закінчення бродіння виноматеріали знімають з осаду. Коригування вино матеріалів до кондиції готового вина проводять додаванням меду. Проводять фільтрацію.

Загальні витрати всіх інгредієнтів на 1000 дал напою наступні:

Мед натуральний, %	25-30
Сік аронії чорноплідної, %	50-60
Регулятор кислотності, %	15-25

Одержаний напій має такі показники:

Об'ємна частка етилового спирту: 15.%. Масова концентрація цукру (у перерахунку на інвертний): 130 г/дм³. Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на яблучну кислоту): 5-8 г/дм³. Масова концентрація залишкового екстракту: не менше 12,0 г/дм³.

Якісні характеристики прикладів виготовлення вина наведені в таблиці.

Таблиця

Склад інгредієнтів	Кількість інгредієнтів на 1000 дал, %		
	Приклад I	Приклад II	Приклад III
Мед натуральний, %	25	25	28
Сік аронії, %	50	60	55
Сік яблук, %	25	15	17
Органолептичні показники			
Колір	Світло-розовий з жовтуватим відтінком. Не прозорий.	Темно-бордовий	Яскраво-рубіновий. Прозорий.
Смак	Простий. Плоский.	Грубий.	Приємний. Злагоджений Трохи терпкуватий з типовою гірчинкою
		Негармонійний Надтерпкий.	
Аромат	Слабкий, негармонійний.	Нав'язливий Занадто свіжий	Чистий, гармонійний, властивий чорноплідній горобині

Пропонований медовий напій за рецептурою та засобом виробництва має високі органолептичні властивості та підвищену харчову цінність.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Вино плодове медове солодке, яке містить мед, регулятор кислотності, який **відрізняється** тим, що додатково містить сік аронії чорноплідної, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

10

мед 25-30

регулятор кислотності 15-25

сік аронії чорноплідної 50-60

2. Вино за п. 1, який **відрізняється** тим, що як регулятор кислотності використовують яблучний сік та/або кислоту лимонну чи її водний розчин.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601