

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности, к столовым шипучим ароматизированным винам.

Известна композиция ингредиентов для вина "Полусладкое ароматизированное плодово-ягодное" [1], где композиция содержит зверобой 3,5-3,8; зубровку 2,9-3,1; лепестки розу 14,0-14,5; цветы липы 4,8-5,2; потериум 4,0-4,2; мята длиннолистная 2,3-3,0; сброженный яблочный виноматериал - остальное.

Недостатками этого напитка являются: расход сахара в виде сахарного сиропа из расчета получения в вине 6,5-7,5% сахара, следовательно использование большого количества готового дорогостоящего и дефицитного продукта, что нецелесообразно и неэкономично;

- органолептические показатели не проявляют оригинальности, несмотря на сложную композицию применяемых ингредиентов.

Наиболее близким по технической сущности является слабоалкогольный шипучий напиток "Смерічка" [2], содержащий в кг на 1000 дал напитка яблочный спиртованный сок 48СКН5250; спиртовый настой зеленых побегов пихты 120-176; лимонную кислоту 27,0-31,7; сахар 680-728; углекислый газ 190-200; вода - остальное.

Недостатками этого напитка являются:

- монотонный и упрощенный широко используемый в практике аромат хвои;
- в основе состава напитка спиртованный яблочный сок (48,0-52,5%), при котором увеличивается расход спирта-ректификата, и в то же время обедняется биологическая ценность продукта из-за отсутствия процесса брожения;

- большой расход ценных пищевых продуктов - свекловичного сахара и лимонной кислоты.

Задача изобретения - улучшение органолептических показателей напитка путем придания ему легких бальзамических и смолистых тонов во вкусе и аромате.

Задача изобретения достигается тем, что в известный напиток, содержащий сок яблочный спиртованный и добавку для улучшения органолептических свойств вина в виде водно-спиртового настоя растительного сырья, дополнительно вводят яблочный виноматериал, а в качестве добавки - водно-спиртовый настой чабреца при следующем соотношении, мас. %:

Сухой яблочный вино-материал	58,0-74,5
Сок яблочный спиртованный	15-40
Водно-спиртовый настой чабреца	0,5-2,0

Благодаря сочетанию настоя чабреца с сухим яблочным виноматериалом и спиртованным яблочным соком, получаем вино легкого бальзамического вкуса и выраженного аромата со смолистыми тонами. Вино обладает высокой биологической ценностью, т.к. в результате брожения сухой виноматериал обогащается продуктами брожения, аминокислотами, органическими кислотами, глицерином и другими компонентами.

Сопоставительный анализ с прототипом позволяет сделать вывод, что состав вина отличается от известного введением новых компонентов, а именно сухого яблочного виноматериала и настоя чабреца.

Анализ известных вин показал, что введенные в изобретение компоненты известны. Однако их введение в купаж вина в сочетании со спиртованным яблочным соком и соответственным количеством не обнаружено в других напитках. Именно благодаря сочетанию сухого яблочного виноматериала и спиртованного яблочного сока совместно с настоем чабреца, где кислоты соков усиливают и способствуют изомерации эфирных масел чабреца, проявляется легкий бальзамический вкус и ярко выраженный аромат со смолистыми тонами. Таким образом, продукт проявляет новые свойства, которыми не обладает отдельно взятый компонент.

Вино готовят следующим образом.

Два компонента: спиртованный яблочный сок и водно-спиртовый настой чабреца приготавливают по известной технологии,

Для приготовления сухих виноматериалов используют только самотек и сок первого давления, который сульфитируют до содержания сернистой кислоты 75-100 мг/дм<sup>3</sup> и оставляют на отстаивание с последующим сепарированием, фильтрацией и с применением пектологического ферментного препарата. После отстаивания сок снимается с осадка. Корректировка кислотности (при необходимости) проводится купажированием низко- и высококислотных соков.

Перед брожением рекомендуется проводить пастеризацию при температуре 80-85°C в течение 2-х минут. Для повышения спиртуозности при приготовлении столового виноматериала из расчета получения 9,0-11,0 спирта в сок вместо свекловичного сахара вводят спирт-ректификат - до 5,5% дробным методом (4 об.% до начала брожения, остальной - в процессе брожения).

В приготовленное сусло добавляют разводку чистой культуры дрожжей, преимущественно расе "Яблочная-7" и "Вишневая-33, в количестве 3-4% и направляют на брожение. В процессе брожения поддерживают температуру броющего сусла в пределах 15-18°C.

После окончания брожения виноматериал отстаивают в течение 2-5 дней и снимают с осадка дрожжей.

Через 20-30 дней виноматериалы повторно снимают с осадка и фильтруют (при необходимости). Сброженный виноматериал сульфитируют из расчета содержания общей сернистой кислоты до 150 мг/л. После обработки виноматериалы при необходимости эгализируют и направляют на хранение в закрытых, полных емкостях при температуре 8-12°C.

Спиртованный яблочный сок готовят, используя сусло-самотек первого давления.

Полученный свежий сок отстаивают, фильтруют и крепят спиртом-ректификатом не менее 16 об.%. После спиртования виноматериалы эгализируют в однородные партии и направляют на хранение. До использования в купаж спиртованные соки хранят в полных емкостях при температуре не выше 11°C.

Водно-спиртовый настой травы чабреца готовят путем извлечений ценных компонентов травы спиртом-ректификатом, доведенным умягченной водой до 50 об.% способом Двукратного настаивания. Взвешенное количество травы заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовой смесью крепостью 50 об.% и настаивают 9-10 дней. По истечении указанного срока сливают настой первого залива, а оставшуюся траву заливают умягченной водой и настаивают 1-2 дня. Оба настоя эгализируют, при необходимости фильтруют.

Все ранее приготовленные компоненты вводят в купаж в соответствующих рецептуре количествах.

Приготовленный купаж фильтруют. Допускается пастеризация купажа при температуре 80-85°C в течение 2-х минут.

Для стабилизации искристого вина разрешается вводить в купаж до 200 мг/дм<sup>3</sup> сорбиновой кислоты. При отсутствии сорбиновой кислоты купаж сульфитируют из расчета 250 мг/дм сернистой кислоты, в том числе свободной 30 мг/дм<sup>3</sup>.

Купаж охлаждают до температуры (0 минус 2°C), насыщают двуокисью углерода в сатураторах при давлении 0,3-0,4 МПа и подают на розлив в бутылки.

По вышеописанной схеме было приготовлено 5 вариантов вина, три из которых показали положительный результат.

Данные проведения этих экспериментов приведены в таблице.

Из таблицы видно, что в примерах 2, 3 и 4 проявляется легкий бальзамический вкус и аромат со смолистыми тонами. Полученное столовое искристое вино обладает высокими органолептическими свойствами: вкус легкий, бальзамический и аромат со смолистыми тонами, цвет - золотистый с зеленоватым оттенком.

Кроме этого напиток обогащен биологически активными компонентами, содержит натуральные органические кислоты и сахара, полученные как в результате брожения яблочных виноматериалов, так и содержащиеся в спиртованном яблочном соке.

Входящий в состав водно-спиртовой настой чабреца обогащает вино эфирными маслами, в которые входят такие как цимол, карвакрол, тимол, ароматическими и дубильными веществами, облегчающими дыхание и улучшающими пищеварение.

Благодаря вышеизложенным свойствам напитка он получил на дегустации высокую оценку 8,8-балла по 10-ти бальной системе.

№ п/п	Наименование ингредиентов	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
1	Сухой яблочный виноматериал	57	58,5	66,25	84	85,5
2	Сок яблочный спиртованный	14	15	32,5	40	41
3	Водно-спиртовая настой чабреца	0,3	0,5	1,25	2,0	2,2
---	<b>Выводы</b>	В примере не замечен и не выражен бальзамический вкус и аромат со смолистыми тонами. Цвет - светло-желтый с зеленоватым оттенком.	В этом примере в вине замечен бальзамический вкус и смолистый аромат. Цвет - светло-золотистый, слабая насыщенность.	В вине ярко выражен бальзамический вкус и аромат со смолистыми тонами. Цвет - золотистый с зеленоватым оттенком.	В вине ярко выражен бальзамический вкус и аромат со смолистыми тонами с пряным привкусом, цвет - темно-золотистый.	Вино обладает резким пряным вкусом, слаженность нарушена, не проявляется бальзамический вкус и смолистые тона.