



УКРАЇНА

UA 01,32615 (із)  
C2

(51) 7C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І  
НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

### (54) КОМПОЗИЦІЯ РОСЛИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ АРОМАТИЗОВАНОГО НАПОЮ ВЕРМУТ "ЦЕРКОВНИЙ-31"

(21)99020884

(22, 16.02.1999

(24)15.02.2001

(46, 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001р.

(72) Оверченко Владислав Вікторович, Бутковскій  
Андрей Станіславович (RU), Стрельницький Леонід  
Онисимович(73) КОМЕРЦІЙНА НАУКОВО-ВИРОБНИЧА ФІРМА  
"СМОЛЕНСЬКИЙ ДІМ"(56, Фертман Г. И., Леонов П. П., "Растительное  
сырье для производства еермута и его обработ-  
ка", М Центральный институт научно-технической  
информации пищевой промышленности МПП  
СССР, 1968, стр. 11. Авторское свидетельство  
СССР № 1Q30407, 1983.(57, Композиція рослинних Інгредієнтів для арома-  
тизованого напою вермут, яка містить полин, ма-  
теринку звичайну, шавлію лікарську, буркун жов-  
тий, чебрець звичайний, коріандр посівний (пло-  
ди), корицю, ванілін, гвоздику, мускатний горіх тавинно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що  
вона додатково містить васильок евгенопний,  
кмин звичайний (плоди), лаванду колоскову, яло-  
вець звичайний (супліддя), при цьому полин засто-  
совується лимонний, при наступному співвідно-  
шенні Інгредієнтів, кг/ЮООдал<sup>1</sup>

Полин лимонний	5,9-6,1
Материнка звичайна	3,0-3,2
Шавлія лікарська	3,0-3,2
Буркун жовтий	3,0-3,2
Чебрець звичайний	0,7-0,9
Коріандр посівний (плоди)	6,8-7,0
Васильок евгенольний	5,3-5,5
Кмин звичайний (плоди)	6,1-6,3
Лаванда колоскова	4,5-4,7
Яловець звичайний (супліддя)	2,2-2,4
Кориця	0,7-0,9
Ванілін	0,09-0,11-
Гвоздика	0,7-0,9
Мускатний горіх	0,7-0,9
Винно-спиртова рідина	Решта

Винахід відноситься до виноробної промисло-  
вості, а саме до композицій інгредієнтів для арома-  
тизованих напоїв.Відомий набір Інгредієнтів дл<sup>п</sup> вермуту, вклю-  
чаючий полин, деревій, корицю, м'яту, мускатний  
горіх, корінь лепехи, корінь дягелю, корінь валеріани,  
чаполоч, чебрець, липовий цвіт, березові бруньки,  
сливи сушені, коріандр, імбир, гвоздику, помаранчову  
кірку, есенцію ванільну, апельсинову есенцію (1).Набір інгредієнтів містить сировину, заготовка  
якої представляє собою значні труднощі, що здорож-  
чує продукцію. До таких відносяться корінь лепехи,  
корінь дягелю, корінь валеріани, березові бруньки,  
помаранчева юрка.Найближчим технічним рішенням до заявляє-  
мого, прийнятим за прототип, являється композиція  
інгредієнтів для ароматизованого напою, котра міс-  
тить полин гіркий, м'яту перцеву, материнку, деревій,  
звіробій, м'яту кошачу, йосоп лікарський, шавлію мус-  
катну, чебрець, колосок духмяний, буркун, любисток  
лікарський, мелісу лікарську, мирт, чист, розмарин,  
майоран, цвіт липи, квіти ромашки аптечної,  
чорнобривці, коріння оману високого, лепеху болот-  
ну, ірис німецький, дягель лікарський, родіолу роже-ву, коріандр, фенхель, кардамон, стародуб щетинис-  
тий, корицю, ванілін, гвоздику, мускатний горіх, кірку  
помаранчову, зелені плоди грецького горіху, пагони  
дико! вишні, мигдаль гіркий, сушені сливи, сушені  
груші, сушені яблука, а також виноматеріал вино-  
градний, марсалу, цукор буряковий, колір, спирт-рек-  
тифікат (2).До недолатків указаної композиції відноситься  
значна кількість компонентів - їх 45, причому багато  
з них - сировина надто дорога.Задачею, на рішення якої направлене заяв-  
ляєме технічне рішення, являється покращення якос-  
ті та зниження собівартості ароматизованих напоїв, а  
також розширення їх асортименту.Поставлена задача досягається тим, що ком-  
позиція Інгредієнтів, котра містить полин, материнку  
звичайну, шавлію лікарську, буркун жовтий, чебрець  
звичайний, коріандр посівний - плоди, корицю, вані-  
лін, гвоздику, мускатний горіх та винно-спиртову ріди-  
ну, згідно винаходу, додатково містить васильок ев-  
генольний, кмин звичайний - плоди, лаванду колос-  
кову, яловець звичайний - супліддя, при цьому ви-  
користовується полин лимонний при слідуєчому  
співвідношенні інгредієнтів, кг/ЮОО дал:

Полин лимонний	5,9-6,1
Материнка звичайна	3,0-3,2
Шавлія лікарська	3,0-3,2
Буркун жовтий	3,0-3,2
Чебрець звичайний	0,7-0,9
Коріандр посівний (плоди)	6,8-7,0
Васильок евгенольний	5,3-5,5
Кмин звичайний (плоди)	6,1-6,3
Лаванда колоскова	4,5-4,7
Яловець звичайний (супліддя)	2,2-2,4
Кориця	0,7-0,9
Ванілін	0,09-0,11
Гвоздика	0,7-0,9
Мускатний горіх	0,7-0,9
Винно-спиртова рідина	Регула

Аналіз вчених композицій для ароматизованих напоїв показує, що наявність у їх складі дикорослих трав та плодів забезпечує достатньо високі органолептичні властивості напоєм, додаючи їм лікувальну-профілактичні та стимулюючі якості

В заявляемій композиції додатково використовуються ефірони, що містять значну кількість ефірних масел - васильок, кмин, лаванда колоскова, яловець.

Це дозволяє одержати напій з насиченим смаком і ароматом та вираженим бальзамічним тоном, а також дозволяє зменшити кількість рослин, використаних у композиції, особливо рослин, що дорого коштують.

Аналіз відомих композицій показав, що сполучення заявляемих компонентів в указаних співвідношеннях не виявлені в аналогах, що дозволяє зроби-

ти заключення про відповідність заявляемого технічного рішення критерій "новизна" та "суттєві ознаки".

Готують настій ароматичних інгредієнтів слідуючим чином.

Зважену ароматичну сировину заливають винно-спиртовою сумішшю міцністю 70-72% об. у співвідношенні сировина (кг): винно-спиртова суміш (л) 1:10 та настоюють 10—12 діб при температурі 15-25°C, перемішуючи 1-2 рази на добу. Настій зливають. В сировину заливають другий раз винно-спиртову рідину міцністю 40% об. у співвідношенні 1:6.

Настоюють протягом 5 діб. Настой першого та другого заливів об'єднують та використовують у купажі вермуту "Церковний-31" у кількості 40-50 дап на 1000 дал готового напою, уточнюючи кількість настою, базуючись результатами пробного купажу.

Готовий вермут має слідуючі показники.

Об'ємна доля етилового спирту, % 18,0

Масова концентрація цукру (у перерахунку на інвертний), г/100 см<sup>3</sup> 8,0

Масова концентрація титруємих кислот (у перерахунку на винну), г/дм<sup>3</sup> 5,0

Якісні характеристики прикладів наведені в таблиці.

Як видно з прикладів, їх органолептична характеристика і дегустаційна оцінка свідчить про оптимальність запропонованої кількості інгредієнтів у композиції

Зразки вермуту з кількістю інгредієнтів, що входять за межі заявляемих значень, мають нижчі органолептичні показники.

Склад Інгредієнтів на 1000 дал	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Полин лимонний	5,8	5,9	6,0	6,1	6,2
Материнка звичайна	2,9	3,0	3,1	3,2	3,3
Шавлія лікарська	2,9	3,0	3,1	3,2	3,3
Буркун жовтий	2,9	3,0	3,1	3,2	3,3
Чебрець звичайний	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Коріандр посівний (плоди)	6,7	6,8	6,9	7,0	7,1
Васильок евгенольний	5,2	5,3	5,4	5,5	5,6
Кмин звичайний (плоди)	6,0	6,1	6,2	6,3	6,4
Лаванда колоскова	4,4	4,5	4,6	4,7	4,8
Яловець звичайний (супліддя) ■	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5
Кориця	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Ванілін	0,08	0,09	0,1	0,11	0,12
Гвоздика	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Мускатний горіх	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Винно-спиртова рідина, дал	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептична характеристика	слабкий	достатньо гармонійний	гармонійний, бальзамічний	виражений	різкий
Смак	м'який	м'який	м'який злагоджений	м'який	м'який
Колір	всє рубінового до гранатового				
Дегустаційна оцінка	8,45	8,55	8,6	8,57	8,4

(протокол № 24 від 21 грудня 1998 р. засідання експертної Ради Центральної дегустаційної комісії Укрсадвинпрому).

Тираж 60 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3-72-89 (03122) 2-57-03