



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38963 (13) A

(51) 7 C12G3/06, C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВЕРМУТУ ЛІКЕРНОГО

(21) 2000127108

(22) 11.12.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Карапуз Володимир Микитович, Жихарев Юрій Валентинович, Аносова Лілія Йосипівна, Михайлюк Галина Станіславівна, Марченко Анатолій Петрович

(73) Карапуз Володимир Микитович, Жихарев Юрій Валентинович

(57) 1. Спосіб виробника вермут лікерного, який передбачає купажирування виноматеріалу з цукровим сиропом, водою, водно-спиртовою сумішшю, внесення смаково-ароматичного додатку, освітлення купажу, відпочинок, фільтрацію та розлив готового продукту, **відрізняється** тим, що до купажу додається карамелевий цукор, який приготується шляхом термічної карамелізації, при температурі 175-185°C, цукру-піску або цукру-рафінаду у резервуарі з підігрівом, цукровий сироп готується шляхом розчинення цукру у воді або у виноматеріалі при температурі близько 50°C при

постійному перемішуванні з подальшим підвищенням температури до 115-120°C і варкою сировину на протязі 20-30 хвилин, перед фільтрацією купаж направляється на відпочинок на 5-10 діб, в якості смаково-ароматизованої. добавки використовують настої водно-спиртові з рослинної сировини на основі CO₂-екстрактів та/або спиртовий настій горіха волоського, та/або ароматизатора, та/або коньяку витриманого не менше 3-х років або коньячного спирту з витримкою від 3-х до 5-ти років та лимонної кислоти.

2. Спосіб по п. 1 **відрізняється** тим, що об'ємна частка смаково-ароматизованої добавки в купажі становить 20-37% від загального об'єму купажу.

3. Спосіб по п. 1 **відрізняється** тим, що об'ємна частка коньяку або коньячного спирту в купажі становить 10-15% від загального об'єму купажу.

4. Спосіб по п. 1 **відрізняється** тим, що об'ємна частка спиртового настою горіха волоського в купажі становить 2-6% від загального об'єму купажу.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі і призначено для готування ароматизованих вин типу вермут.

Найбільш близьким до способу, є спосіб виробництва винного напою, що передбачає купажирування сухого виноградного виноматеріалу з цукровим сиропом, водою, спиртом етиловим, внесення смако-ароматичної добавки, освітлення купажу, відпочинок, фільтрацію і розлив готового продукту, при цьому цукровий сироп попередньо спиртують до спиртуозності 18-20 об. %. Як смако-ароматичну добавку використовують добавку "вермут" у кількості 0,04-0,06 від обсягу купажу, що розділяють на дві частини у співвідношенні 3:1, велику частину добавки розчиняють у попередньо спиртованому цукровому сиропі, витримують і вносять у купаж, а меншу частину додають перед розливом готового продукту, при цьому в купаж додатково вводять лимонну кислоту з розрахунку змісту в ньому титрує мій кислотності 5-5 г/дм, а сухий виноградний виноматеріал використовують у кількості 40-45 від купажу.

Недоліком відомого способу є те, що він має високу трудомісткість виготовлення і високу собівартість готового продукту, а так само обмежену органолептичну властивість.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення способу виробництва вермуту лікерного шляхом зміни технології виробництва купажу забезпечити одержання алкогольного напою з малою собівартістю за спрощеною технологією, з більш високими органолептичними якістьми та розширення асортименту алкогольних напоїв.

Поставлене завдання реалізується таким чином, що у способі виробництва вермуту лікерного, який передбачає купажирування виноматеріалу з цукровим сиропом; водою, водно-спиртовою сумішшю, внесення смаково-ароматичного додатку, освітлення купажу, відпочинок, фільтрацію та розлив готового винаходом, до купажу додається карамелевий цукор, який виготовляється шляхом термічної карамелізації, при температурі 175-185°C або цукру-рафінаду у резервуарі з підігрівом, цукровий сироп готується шляхом розчинення цукру у воді або у виноматеріалі при температурі

(13) A

(11) 38963

(19) UA

близько 50°C при постійному перемішуванні з подальшим підвищенням температури до 115-120°C і варкою сировину на протязі 20-30 хвилин, перед фільтрацією купаж направляється на відпочинок на 5-10 діб, в якості смаково-ароматизованої добавки використовують настої водно-спиртові з рослинної сировини на основі CO₂-екстрактів та/або спиртовий настій горіха волоського, та/або ароматизатора, та/або коньяку витриманого не менше 3-х років або коньячного спирту з витримкою від 3-х до 5-ти років та лимонної кислоти. Об'ємна частка смаково-ароматизованої добавки в купажі становить 20-37% від загального об'єму купажу. Витрати коньяку або коньячного спирту складають 10-15% від загального об'єму купажу. Витрати спиртового настою горіха волоського складають 2-6% від загального об'єму купажу.

Спосіб виробництва вермуту лікерного реалізується наступним чином.

Для виробництва вермуту лікерного використовуються здорові вітчизняні чи імпортовані оброблені столові і кріплені виноматеріали із простим складом і можливо слабким ароматом без сторонніх тонів в ароматі і смаку.

Купажування здійснюється на підставі пробного купажу з урахуванням аналітичних та органолептичних показників складових частин купажу. В технологічну ємність при постійному перемішуванні послідовно задається підготовлений виноматеріал, водно-спиртовий настій з рослинної сировини на основі CO₂-екстрактів - звіробою, хмелю, ялівникових плодів, полину гіркого, коньяку, витриманого не менше 3-х років або по розрахунку коньячні спирти, витримані від 3-х до 5-ти років, спиртовий настій горіха волоського, ароматизатор, цукровий сироп. Для корегування кондицій купажу використовується спирт етиловий ректифікований, кислота лимонна харчова. З метою отримання характерного вермуту відтінку забарвлення, в купаж додається карамелізований цукор (колір).

Приготування водно-спиртових настоїв здійснюється згідно з «Технологічною інструкцією по виробництву настоїв водно-спиртових з рослинної сировини на основі CO₂-екстрактів», затвердженою Комітетом харчової промисловості України, АТ «Укрпиво» 02.10.97, № ТІ У 18.5731.

Карамелізований цукор (колір) готується із цукру-піску або цукру-рафінаду шляхом його термічної карамелізації у спеціальному резервуарі з підігрівом. В цукор задається 1-2% води з розрахунку завантаження ємності на 50% його місткості. Підігрівання суміші проводиться при температурі 175-185°C з обов'язковим постійним перемішуванням до готовності. Коли маса охолodиться до температури 60-70°C в ємність задається підготовлений для купажу виноматеріал в кількості 15-20% від маси коліру і ретельно перемішується. Карамелізований цукор (колір) повинен мати темно-вишневе забарвлення, вміст залишкового цукру не більше 40 г/100см³, не повинен давати помутніння у 40-50 відсотковому спирті.

Цукровий сироп готується шляхом розчинення цукру в воді, або в столовому сухому виноматеріалі за температури близько 50°C при постійному перемішуванні з подальшим підвищенням температури до 115-120°C і варкою сиропу на протязі 20-30 хвилин.

Об'ємна частка водно-спиртового настою рослинної сировини з ароматизатором в купажі не повинна перебільшувати 20-37 % від загального об'єму купажу. Витрати коньяку складають 50-200л на 1000 дал готового купажу, а горіхового настою - 10-50дал.

Для досягнення стабільності купаж вермуту, в залежності від схильності до помутніння, обробляється у відповідності з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности. Правила транспортирования виноматериалов и вин», затверджених МХП СРСР 17.11.67.

Після обробки купаж направляється на відпочинок, не менше як на 5-10 діб, для досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку і після фільтрації подається на розлив.

Отриманий вермут лікерний має гарні органолептичні властивості, стійкий гармонічний смак вермуту зі специфічним тоном при суцього лікеру без небажаної гіркоти.

Розроблені та затверджені технічні умови на виробництво вермутів лікерних.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
