



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51151 (13) A

(51) 6 C 12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДВидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО КОНЬЯКУ "КОКТЕБЕЛЬ"

1

2

(21) 2002010463

(22) 18 01 2002

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Гаран Олександр Іванович, Кішішев Андрій Борисович

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЗА-  
ВОД МАРОЧНИХ ВИН ТА КОНЬЯКІВ "КОКТЕ-  
БЕЛЬ"

(57) 1 Спосіб виробництва марочного коньяку, який включає приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт, витримку коньячного спирту у дубовій тарі не менше 6 років, купажування витриманого конь-

ячного спирту, спиртованого або неспиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинку купажу не менше 9 місяців у дубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 8-12°C з витримкою протягом 5-10 днів, фільтрацію після витримки, здійснену таким чином, що при виході з фільтра температуру підтримують не вищою мінус 3°C, проведення розливу при температурі 15-20°C, який відрізняється тим, що використовують у рівних частках суміш європейських сортів, що вирощуються у Криму і на землях господарства "Коктебель"

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що вводять у купаж купажні коньяки не менше 5 років витримки у кількості 10-15% купажу

Винахід стосується виноробної промисловості, зокрема, виробництва міцних алкогольних напоїв з характерним букетом і смаком, приготованих з витриманого коньячного спирту, води і цукру

Відомим є найближчий аналог винаходу - спосіб виробництва марочного коньяку витриманого (КВ), описаний у "Основных правилах производства коньяков", затверджених Міністерством харчової промисловості 01 03 1978 стор 118 - 129. Спосіб містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих, рожевих, або червоних сортів винограду, що не мають специфічного сильно вираженого аромату та інтенсивно забарвленого соку, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт, витримку коньячного спирту, яку проводять у дубовій тарі при температурі 15 - 25°C і відносній вологості 75 - 90%, не менше 6 років, купажування витриманого коньячного спирту, цукрового сиропу спиртованого або не спиртованого, води питної зм'якшеної та, при необхідності, кольору, відпочинку після купажування не менше 9 місяців у дубовій тарі, склеювання при необхідності, обробку холодом, яку виконують при температурі, мінус 8 - 12°C протягом 5 - 10 днів, фільтрацію, яку після витримки здійснюють таким чином, щоб при виході з фільтра температура була не вища мінус 3°C розлив, який проводять при температурі 15 - 20°C

Ознаками винаходу, які співпадають з суттєвими ознаками найближчого аналога є наявність у способі виробництва марочного коньяку приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт, витримку коньячного спирту у дубовій тарі не менше 6 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого або не спиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинку купажу не менше 9 місяців у дубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 8 - 12°C з витримкою протягом 5 - 10 днів, фільтрацію, яку після витримки здійснюють таким чином, щоб при виході з фільтра температура була не вища мінус 3°C, розлив, який проводять при температурі 15 - 20°C

Технічним результатом винаходу є удосконалення технології, розширення асортименту марочних витриманих коньяків, підвищення їх органолептичних показників, створення напою з смаковими та ароматними показниками, які б асоціювались з Кримом

Причинами, що перешкоджають досягненню очікуваного результату при використанні способу виробництва міцного алкогольного марочного напою коньяк витриманий за найближчим аналогом, є стандартність способу, слабо виражена смакова і ароматична індивідуальність витриманих конья-

(19) UA (11) 51151 (13) A

КІВ

В основу винаходу поставлена технічна задача вдосконалення способу виробництва міцного алкогольного марочного напою коньяк витриманий за рахунок використання коньячних спиртів власного виробництва з сортів винограду, районованих у Криму та у своїй місцевості

Поставлену технічну задачу вирішують там, що спосіб виробництва марочного коньяку, який містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт, витримку коньячного спирту у дубовій тарі не менше 6 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого або не спиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинок купажу не менше 9 місяців у дубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 8 - 12°C з витримкою протягом 5 - 10 днів, фільтрацію після витримки, здійснену таким чином, що при виході з фільтра температуру підтримують не вищою мінус 3°C, проведення розливу при температурі 15 - 20°C згідно винаходу використовують у рівних частках суміш європейських сортів, що вирощуються у Криму і на землях господарства "Коктебель" Згідно винаходу, уводять у купаж купажні коньяки не менше 5 років витримки у кількості 10 - 15% купажу

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу і технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок Використання у рівних частках суміші європейських сортів винограду, які вирощуються у Криму та на землях господарства "Коктебель", де є достатня кількість сонячних днів, та які мають високу цукристість, сприяють отриманню коньячного спирту з високими якісними показниками та створенню коньячного спирту з характерними розрізняльними смаковими і ароматичними індивідуальними показниками, які асоціювались з Кримом Уведення у купаж купажних коньяків не менше 5 років витримки у кількості 10 - 15% купажу дозволить надати напою стабільності При використанні у способі зазначених ознак у сукупності отримують марочний коньяк витриманий високої органолептичної якості

Спосіб виконують таким чином Коньячні виноматеріали приготують з суміші європейських сортів у рівних частках, які вирощуються у Криму і на землях господарства "Коктебель" Переробку здійснюють за технологією приготування столових білих вин Для виробництва коньячних виноматеріалів відбирають самоплив і першу пресову фракцію Суспло освітлюють без використання діоксиду арки Для запобігання бродінню відстоювання виконують на холоді при температурі не вище 10°C протягом 12 - 15 годин Освітлене суспло зброджують при температурі 16 - 25°C Перегонку виноматеріалів на коньячний спирт здійснюють на установці періодичної дії шарантського типу УПКС у два етапи з виноматеріалів протягом 6 - 8 годин отримують спирт-сирець з вмістом етилового спирту 23 - 32%, перегонку якого здійснюють протягом 10 - 12 годин з розділенням на головну, середню (безпосередньо спирт коньячний) та хвостову фракції Головну фракцію відбирають у кількості 1 - 3% від вмісту безводного спирту Відбір коньячного спирту закінчують при міцності дистилату 40 - 45%об Відбирання хвостової фракції закінчують при нульовому показнику спиртоміра На виробництво марочних коньяків відбирають кращі молоді коньячні спирти Витримку коньячного спирту здійснюють у дубових діжках, місткістю 250 - 300 літрів при температурі 15 - 25°C, відносній вологості 75 - 90% і з мінімальним обміном повітря у наземних приміщеннях не менше 6 років По закінченню цього терміну готують купаж з витриманого коньячного спирту, цукрового сиропу, води питної зм'якшеної та, при необхідності, кольору Уводять у купаж купажні коньяки не менше 5 років витримки у кількості 10 - 15% від купажу Виготовлений купаж проходить відпочинок після купажування не менше 9 місяців у дубовій тарі Перед розливом проводять обробку холодом, яку виконують при температурі мінус 10 - 12°C з витримкою 5 - 10 днів Фільтрацію після витримки здійснюють таким чином, щоб при виході з фільтра температура коньяку була не вища мінус 3°C Розлив коньяку проводять при температурі 15 - 20°C не раніше 9 місяців після виготовлення купажу

---

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 - 20 - 90

---

ТОВ "Міжнародний науковий комітет"

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 - 32 - 71