



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51605 (13) A

(51) 6 C 12G3/00

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО АРОМАТНОГО ВІНА "МЕДОВЕ"

1	2
(21) 2002097683	спирт етиловий 350-370
(22) 26 09 2002	оброблений яблучний сік 100-200
(24) 15 11 2002	настій на концентрованому
(46) 15 11 2002, Бюл. № 11, 2002 р	яблучному соку та CO ₂ -
(72) Жихарев Юрій Валентинович, Карапуз Воло-	екстрактів з рослинної си-
димир Микитович, Михайлюк Галина	ровини 50-150
Станіславівна	в процентах до об'єму напою
(73) Жихарев Юрій Валентинович	барвник 1-2
(57) 1 Композиція інгредієнтів для плодово-	вода питна решта
ягідного ароматного вина, яка містить оброблений	2 Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що
яблучний сік, медовий компонент, спирт етиловий,	як оброблений яблучний сік використовується сік
лимонну кислоту, цукровий сироп, воду, яка	яблучний сухозброджений і/або сік яблучний збро-
відрізняється тим, що додатково містить настій на	джено-спиртовий, і/або сік яблучний спиртований
концентрованому яблучному соку та CO ₂ - екст-	3 Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що
рактів з рослинної сировини та барвник при на-	як медовий компонент використовується мед на-
ступному співвідношенні інгредієнтів у кг на 1000	туральний і/або медовий ароматизатор
дал напою	4 Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що
мед натуральний 1000-1700	як барвник використовується карамелізований
цукровий сироп 100-200	цукор і/або харчовий барвник.
лимонна кислота 15-30	
в дал на 1000 дал напою	

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до виробництва плодово-ягідних вин.

Відома композиція інгредієнтів для солодкої настойки "Катаріна", яка має оброблений яблучний сік, виноматеріали, цукровий сироп, лимонну кислоту, водно-спиртову суміш, вишневий спиртовий сік або морс, медовий компонент, тартазин, настій гвоздики та настій кориці [1].

Указана композиція не забезпечує високих органолептичних якостей по причині недостатньої повної смакової гармонії композиції інгредієнтів.

В основу винаходу поставлене завдання удосконалити композицію інгредієнтів для плодово-ягідного вина шляхом зміни набору інгредієнтів, забезпечити плодово-ягідному вину гармонійний, м'який з яблучно-медовим тоном смак.

Поставлене завдання вирішується тим композицією інгредієнтів для плодово-ягідного ароматного вина, яка містить оброблений яблучний сік, медовий компонент, спирт етиловий, лимонну кислоту, цукровий сироп, воду, відповідно до винаходу, додат-

ково містить настій на концентрованому яблучному соку та CO₂ - екстрактів з рослинної сировини та барвник при наступному співвідношенні інгредієнтів у кг на 1000 дал напою: мед натуральний - 1000 - 1700, цукровий сироп - 100 - 200, лимонна кислота - 15 - 30, в дал на 1000 дал напою: спирт етиловий - 350 - 370, оброблений яблучний сік - 100 - 200, настій на концентрованому яблучному соку та CO₂ - екстрактів з рослинної сировини - 50 - 150, в процентах до об'єму напою: барвник - 1 - 2, вода питна - решта. В якості обробленого яблучного соку використовується сік яблучний сухозброджений і/або сік яблучний збро-джено-спиртовий і/або сік яблучний спиртований. В якості медового компонента використовується мед натуральний і/або медовий ароматизатор. В якості барвника використовується карамелізований цукор і/або харчовий барвник.

Для виробництва вина плодово-ягідного ароматного "Медове" використовуються здорові вітчизняні яблучні сухозброджені, збро-джено-спиртові,

(13) A

(11) 51605

(19) UA

спиртовані та концентровані соки без сторонніх тонів в ароматі і смаку та ординарні сухі і кріплені виноматеріали

Приготування водно-спиртових настоїв здійснюється згідно з "Технологічною інструкцією настоїв на концентрованому яблучному соку та CO₂ - екстрактів із рослинної сировини"

Цукровий сироп готується шляхом розчинення цукру у воді або у столовому сухому виноматеріалі за температури близько 50°C при постійному перемішуванні з подальшим підвищенням температури до 115 - 120°C і варкою сиропу протягом 30 хвилин з масовою концентрацією цукрів 45 - 50г/см³

Карамелізований цукор (колер) готується у відповідності з «Технологической инструкцией по приготовлению и розливу коньяков», затвердженою МХПСРСР 01 03 78

Карамелізований цукор (колер) повинен мати темно-вишневе забарвлення, вміст залишкового цукру не більше 40г/100см³, не повинен давати помутніння у 40 - 50% об спирту. Колер спиртується до міцності 25 - 30% об спиртом етиловим ректифікованим і зберігається в емальованому резервуарі

Купажування здійснюється на підставі пробного купажу з урахуванням аналітичних та органолептичних показників складових частин купажу. В технологічну ємність (кількісний вміст інгредієнтів дано із розрахунку виготовлення 1000 дал вина)

при постійному перемішуванні послідовно задається підготовлений оброблений яблучний сік, яблучний сухозброджений і/або зброджено-спиртований, і/або спиртований сік, настій на концентрованому яблучному соку та CO₂ - екстрактів з рослинної сировини, медовий компонент - мед натуральний і/або медовий ароматизатор, цукровий сироп, спирт етиловий ректифікований, кислота лимонна харчова, барвник, наприклад, карамелізований цукор і/або харчовий барвник, воду

З метою отримання для вина характерного забарвлення в купаж додається карамелізований цукор (колер) (або барвник)

Питома вага настоїв на яблучному концентрованому соку та CO₂ екстрактів з рослинної сировини повинна бути не більше 40% від загального об'єму купажу

Для досягнення стабільності купаж вина, в залежності від схильності до помутнінь, 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

Готовий купаж направляється на відпочинок не менше 10 діб і після контрольної фільтрації подається на розлив

Джерела інформації

1 Авт. с. СРСР № 927851, МКИ С12G3/06, б № 8, 1982

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