



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12051 (13) U  
(51) МПК (2006)  
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ВИНА ПЛОДОЯГІДНОГО АРОМАТНОГО ТИХОГО АБО ГАЗОВАНОГО

1

2

(21) u200507436

(22) 26.07.2005

(24) 16.01.2006

(62) u200502413, 17.03.2005

(46) 16.01.2006, Бюл. № 1, 2006 р.

(72) Карапуз Володимир Микитович, Михайлюк  
Галина Станіславівна

(73) Карапуз Володимир Микитович

(57) 1. Композиція інгредієнтів вина плодоягідного ароматного тихого або газованого, що містить медовий компонент, спирт етиловий, лимонну кислоту, цукровий сироп, воду, яка відрізняється тим, що додатково містить виноматеріал плодово-ягідний оброблений, зброджений або зброджено-спиртований яблучний сік, зброджено-спиртований плодово-ягідний сік і/або відповідну ароматну добавку, настій горіха волоського спиртового, коньяк, витриманий не менше 3 років, або коньячний спирт, витриманий від 3-х до 5-ти років, як медовий компонент використовується мед натуральний або ароматична добавка меду, барвник, при цьому у кінцевому продукті показник об'ємної частки спирту становить 6-20 %, масова концентрація цукрів становить 6-14 г/см<sup>3</sup>, а витрати настою горіха волоського спиртового становить від 3-20 % на 1000 дал готового вина, витрати складають 20 дал на 1000 дал готового вина.

2. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як барвник використовують карамелізований цукор і/або харчовий барвник.

3. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як оброблений плодово-ягідний сік використовують сік сливовий.

4. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматні добавки використовують добавку сливову і добавку "кава з вершками".

5. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматну добавку використовують брусничну добавку.

6. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як оброблений плодово-ягідний сік використовують сік гранатовий.

7. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматну добавку використовують гранатову добавку.

8. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматну добавку використовують ромову та лимонну добавку.

9. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як оброблений плодово-ягідний сік використовують сік горобини.

10. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматну добавку використовують горобинову добавку.

11. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як оброблений плодово-ягідний сік використовують сік журавлини.

12. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як оброблений плодово-ягідний сік використовують сік абрикоса.

13. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як оброблений плодово-ягідний сік використовують сік смородини.

14. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматну добавку використовують добавку "кава з вершками".

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі та призначено для приготування вин плодово-ягідних ароматних тихих та газованих, що мають медовмісткі речовини.

Відомий алкогольний напій, найбільш близький до запропонованого, містить мед, цукор, кислоту лимонну, корицю, гвоздику, хміль, дріжджі пивні та виноматеріали [1].

Недоліком цього напою є те, що він має обме-

жену органолептичну властивість.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення медового напою шляхом зміни набору інгредієнтів, які використовуються при його виробленні тим самим підвищити органолептичні властивості напою.

Поставлене завдання вирішується тим, що композиція інгредієнтів вина плодово-ягідного ароматного тихого або газованого, що містить медовий компонент, спирт етиловий, лимонну кислоту,

(13) U  
(11) 12051  
(19) UA

цукровий сироп, воду, відповідно до технічного рішення реалізованого в корисній моделі, додатково містить виноматеріал плодово-ягідний, зброджений або зброджено-спиртований яблучний сік, оброблений плодово-ягідний сік і/або відповідну ароматичну добавку, настій горіху волоського спиртового, коньяк витриманий не менше 3 років або коньячний спирт, витриманого від 3-х до 5-ти років, як медовий компонент використовується мед натуральний або ароматична добавка меду, барвник, при цьому у кінцевому продукті показник об'ємної частки спирту становить 6-20%, масова концентрація цукрів становить 6-14г/см<sup>3</sup>, а витрати настою горіху волоського спиртового становить від 3-20% на 1000дал готового вина, витрати складають 20дал на 1000дал готового вина. Як барвник використовується карамелізований цукор і/або харчовий барвник. Як оброблений плодово-ягідний сік використаний сік сливовий. Як ароматні добавки використані добавка сливова і добавка "кава з вершками". Як ароматна добавка використана добавка брусниці. Як оброблений плодово-ягідний сік використаний сік гранатовий. Як ароматна добавка використана добавка гранату. Як ароматна добавка використана добавки рому та лимону. Як оброблений плодово-ягідний сік використаний сік горобини. Як ароматна добавка використана добавка горобини. Як оброблений плодово-ягідний сік використаний сік клюкви. Як оброблений плодово-ягідний сік використаний сік абрикосу. Як оброблений плодово-ягідний сік використаний сік смородини. Як ароматна добавка використана добавка "кава з вершками".

Заявлене у корисній моделі технічне рішення реалізоване при виробництві напоїв міцних медових: "Слива в шоколаді і медом та коньяком", "Брусниця з медом та коньяком", "Гранат з медом та коньяком"; "Кава з вершками, медом та коньяком", "Ром з лимоном, медом та коньяком", "Горобинове з медом та коньяком", "Клюква з медом та коньяком", "Абрикосове з медом та коньяком", "Смородинове з медом та коньяком" згідно з ТУ У 15.9.31709053-003 – 2001.

Для приготування вин різних найменувань використовують, відповідно, наступні оброблені плодово-ягідні соки та смакові добавки.

"Слива в шоколаді з медом та коньяком" - сік сливовий, добавка сливова і добавка "кава з вершками".

"Брусниця з медом та коньяком" - сік брусниці, ароматна добавка брусниці.

"Гранат з медом та коньяком" - сік гранатовий, ароматна добавка гранату.

"Кава з вершками, медом та коньяком" - ароматна добавка "кава з вершками".

"Ром з лимоном, медом та коньяком" - ароматна добавка рому та лимону.

"Горобинове з медом та коньяком" - сік горобини, ароматна добавка горобини.

"Клюква з медом та коньяком" - сік клюкви.

"Абрикосове з медом та коньяком" - сік абрикосу.

"Смородинове з медом та коньяком" - сік смородини.

Для виробництва вин плодово-ягідних аро-

матних тихих та газованих використовуються вітчизняні зброжені яблучні соки оброблені, зброджено-спиртовані плодово-ягідні соки, виноматеріали плодово-ягідні оброблені та інша сировина.

Зброджено-спиртовані та спиртовані плодово-ягідні соки виготовляються згідно з ТИ 10-17 УССР 100 «Технологической инструкцией по производству соков плодово-ягодных сброженно-спиртованных», затвердженою Укрсавдвинпромом 22.04.91.

Спиртований настій горіху волоського повинен відповідати ТУ 10.18 УССР 217.

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

Карамелізований цукор (колер) готується у відповідності з «Технологической инструкцией по приготовлению и розливу коньяков», затвердженою МХП СРСР 01.03.78.

Колер повинен мати темно-вишневе забарвлення, вміст залишкового цукру не більше 40 г/100см<sup>3</sup>, а також не повинен давати помутніння у розчині (спирт) 40-50% об. 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 при постійному перемішуванні послідовно задаються виноматеріали плодово-ягідні оброблені, зброжені або зброджено-спиртовані яблучні соки, зброджено-спиртовані плодово-ягідні соки (або відповідні ароматичні добавки), настій волоського горіху спиртовий, коньяк, або спирт коньячний, витриманий не менше 3-х років (за розрахунком), мед натуральний (або ароматична добавка меду), цукровий сироп, кислота лимонна харчова з метою отримання характерного для вина забарвлення в купаж додається карамелізований цукор (колер), або барвник, у разі необхідності, для коригування кондицій купажу використовується спирт етиловий ректифікований або спирт етиловий ректифікований плододий.

Витрати настою горіху волоського спиртового - від 3 до 20% на 1000дал готового вина. Витрати коньяку складають 20дал на 1000дал готового вина.

Для досягнення стабільності купаж, у залежності від схильності до помутнінь обробляється у відповідності з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности. Правилами транспортировки виноматериалов и вин", затвердженими МХП СРСР 171167

Після обробки купаж у наповнених до краю ємкостях направляється на відпочинок терміном не менше 10 діб, при температурі 10°C-16°C, після чого для тих вин - купаж направляється на розлив, а для газованих - охолоджується до температури 0-2°C і насичується двоокисом вуглецю під тиском

з наступною витримкою при цій температурі 3 доби. Після витримки вино фільтрується через спеціальний фільтр, накопичується в акратофорах і подається на розлив.

Розлите вино подається на дозатор для насичення двоокисом вуглецю, який забезпечує тиск у

пляшці не менше 200 кПа.

Джерело інформації:

1. Патент України №30698, 15.12.2000, бюл. №7.