



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 33623

(13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ АРОМАТИЗОВАНОГО НАПОЮ ВЕРМУТ МІЦНИЙ "МОНАСТІРСЬКИЙ"

(21) 99031474

(22) 17.03.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Роботягов Ігор Дмитрович, Павленко Юрій
Олександрович

(73) Підприємство "Агропрод"

(57) Композиція інгредієнтів для ароматизованого напою вермут міцний, яка містить буркун жовтий, звіробій звичайний, материнку звичайну, мелісу лікарську, м'яту перцеву, коріандр посівний, гвоздику та винно-спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить васильок евгенольний, кмин звичайний, лаванду колоскову, полин лимонний, троянду дамаську, шавлію лікарську та мускатний горіх при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

буркун жовтий	2,2-2,8
звіробій звичайний	1,3-1,9
материнка звичайна	2,9-3,5
меліса лікарська	4,7-5,3
м'ята перцева	0,8-1,2
коріандр посівний	3,7-4,3
гвоздика	0,6-0,9
васильок евгенольний	2,8-3,2
кмин звичайний	3,7-4,3
лаванда колоскова	1,8-2,2
полин лимонний	2,8-3,2
троянда дамаська	2,7-3,3
шавлія лікарська	2,3-2,7
мускатний горіх	0,6-1,0
винно-спиртова рідина	решта

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме, до композицій інгредієнтів для ароматизованих напоїв.

Відома композиція інгредієнтів для ароматизованого вина, котра містить полин білоземельний, звіробій продірявлений, материнку звичайну, буркун лікарський, винно-спиртову рідину [1].

Найближчою за технічною суттю є композиція інгредієнтів для ароматизованого вина, що містить виноматеріал, цукор буряковий, колер, спирт-ректифікат, полин гірку, м'яту перцеву, материнку звичайну, звіробій звичайний, буркун жовтий, чабрець звичайний, мелісу лікарську, деревій звичайний, м'яту котячу, духмяний колосок, квітки ромашки аптечної, корені оману високого, плоди фенхелю звичайного, коріандр посівний, корицю, гвоздику, кардамон та ванілін [2].

Відома композиція не має достатньо смакових якостей, не забезпечує напою необхідну екстрактивність та тонізуючі властивості готовому продукту.

Задачею запропонованого технічного рішення є підвищення органолептичних властивостей готового продукту та розширення асортименту ароматизованих вин.

Поставлена задача досягається тим, що композиція інгредієнтів для ароматизованого напою

вермут міцний, котрий містить буркун жовтий, звіробій звичайний, материнку звичайну, мелісу лікарську, м'яту перцеву, коріандр посівний, гвоздику та винно-спиртову рідину, згідно з винаходом, додатково містить васильок евгенольний, тмин звичайний, лаванду колоскову, полин лимонний, троянду дамаську, шавлію лікарську та мускатний горіх при такому співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал:

буркун жовтий	2,2-2,8
звіробій звичайний	1,3-1,9
материнка звичайна	2,9-3,5
меліса лікарська	4,7-5,3
м'ята перцева	0,8-1,2
коріандр посівний	3,7-4,3
гвоздика	0,6-0,9
васильок евгенольний	2,8-3,2
кмин звичайний	3,7-4,3
лаванда колоскова	1,8-2,2
полин лимонний	2,8-3,2
троянда дамаська	2,7-3,3
шавлія лікарська	2,3-2,7
мускатний горіх	0,6-1,0
винно-спиртова рідина	решта

Аналіз відомих композицій інгредієнтів для ароматизованого вина показує, що введення у композицію, що заявляється, таких компонентів як

(19) UA (11) 33623 (13) A

васильок евгенольний, полин лимонний, троянду дамаську, шавлію лікарську та мускатний горіх у сполученні з іншими компонентами у заявлюваному співвідношенні не виявлено у аналогах, що забезпечує запропонованому технічному рішенню наявність признаку "новизна".

При настоюванні ароматичної рослинної сировини на винно-спиртовій рідині відбуваються активні фізично-хімічні процеси. В першу чергу, це стосується введених до рецептури фенолмістких рослин, а саме - кмину звичайного, шавлії лікарської, полину лимонного.

Ці рослини у своєму екстрактивному комплексі в основному містять флавоноїдні речовини, що мають високу біологічну активність та з вираженням Р-вітамінним ефектом.

Крім того, завдяки збагаченню вермуту фенольними та пектиновими речовинами, мікро- та макроелементами, широкого класу вітамінами, амінокислотами та іншими хімічними з'єднаннями, введеними до композицій рослин, відбувається значне покращення смакових властивостей готового продукту.

Екстрактивні речовини (флавоноїди, глікозиди, сапоніни), котрими багаті введені до композиції шавлія лікарська, васильок евгенольний, кмин звичайний, лаванда колоскова у сукупності забезпечують повний, м'який, гармонійний, з приємною гірчинкою, смак.

Таким чином, запропонована композиція інгредієнтів для вермуту міцного "Монастирський" забезпечує наявність критерію "суттєві відзнаки" у винаході, що заявляється.

Ароматизований напій вермут міцний "Монастирський" готують у такий спосіб.

Сухі рослинні інгредієнти у кількості, вказаній в рецептурі для вермуту міцного "Монастирський" подрібнюються до розмірів від 2 до 10 см, заливаються винно-спиртовим розчином міцністю 70% об. у співвідношенні сировина(кг) : винно-спиртовий розчин (дм³) 1:10 та залишають на 10 діб у герметично закритих резервуарах при температурі 15-25°C з перемішуванням 1-2 рази на добу.

Після закінчення настоювання перший злив зливають, а рослинна сировина заливається новою порцією розчину спирту-ректифікату та виноматеріалу міцністю 40% об. у співвідношенні сировина (кг) : розчин (дм³) 1:6.

Друге настоювання проводять протягом 5 діб, після чого винно-спиртова рідина зливається, сировина пресується.

Обидва зливи об'єднують та використовують для купажу.

Колер готується згідно з "Технологической инструкцией по приготовлению и розливу коньяков", затвердженою МХП СРСР 01.03.78.

У разі спиртування колеру використовується спирт етиловий ректифікований.

Купажування здійснюють на підставі пробного купажу з урахуванням аналітичних та органолептичних показників складових частин купажу. До технологічної ємкості при постійному перемішуванні послідовно додається виноматеріал, ароматичний екстракт, цукор-пісок, спирт етиловий ректифікат, колер та лимонна кислота.

Після обробки купаж направляється на відпочинок не менше ніж на 10 діб для досягнення гармонії в ароматі та смаку і після контрольної фільтрації подається на розлив.

Напій має такі показники:

а) фізико-хімічні:

об'ємна частка етилового спирту, % 17,0

масова концентрація цукрів (в перерахунку на інвертний), г/100 см³ 7,0

- масова концентрація титрованих кислот (в перерахунку на винну), г/дм³ 5,0

б) органолептичні:

забарвлення від темно-рубінового до гранатового

аромат складний, гармонійний, пряний

смак гармонійний, повний, м'який з приємною гірчинкою

Якісні характеристики прикладів наведені у таблиці.

З таблиці видно, що запропонований напій за рецептурою (приклад II) має найбільш високі органолептичні показники.

При інших співвідношеннях інгредієнтів у зразках відчувається розлагодженість смаку та аромату.

На засіданні експертної Ради Центральної державної комісії Укрсидвинпрому (протокол № 4 від 19 лютого 1999 року) одержав 8,7 балів при 10-бальній системі оцінок.

Одержана оцінка напою свідчить про оптимальність запропонованої кількості інгредієнтів у композиції.

Джерела інформації.

1. А. с. № 1138406, С12G 3/06, 1985.

2. Леснов П.П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — С. 245-246.

Таблиця

Склад інгредієнтів	Приклад I	Приклад II	Приклад III
буркун жовтий	2,0	2,5	3,0
звіробій звичайний	1,1	1,6	2,1
материнка звичайна	2,7	3,2	3,7
меліса лікарська	4,5	5,0	5,5
м'ята перцева	0,6	1,0	1,4
коріандр посівний	3,5	4,0	4,5
гвоздика	0,5	0,8	1,0
васильок евгенольний	2,6	3,0	3,5
кмин звичайний	3,5	4,0	4,5
лаванда колоскова	1,6	2,0	2,3
полин лимонний	2,7	3,0	3,3
троянда дамаська	2,5	3,0	3,5
шавлія мускатна	2,2	2,5	2,9
мускатний горіх	0,5	0,8	1,1
винно-спиртова рідина	решта	решта	решта
Органолептична оцінка:			
Забарвлення	від темно-рубінового до гранатового		
Аромат	слабко виражений	складний, гармонійний з пряними тонами	негармонійний, нав'язливий
Смак	пустий, розлагоджений	повний, м'який, гармонійний з приємною гірчинкою	грубий

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 60x84 1/8.
 Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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