



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42387 (13) A

(51) 7 C12G3/06

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ РОСЛИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДО АРОМАТИЗОВАНОГО НАПОЮ ВЕРМУТ ДЕСЕРТНИЙ ЧЕРВОНИЙ "ЦЕРКОВНЕ СВЯТО"

(21) 2001020920

(22) 12 02 2001

(24) 15 10 2001

(33) UA

(46) 15 10 2001, Бюл. № 9, 2001 р

(72) Яланецький Анатолій Якович, Плеханов Анатолій Михайлович, Ярошенко Петро Іванович, Степанов Олександр Михайлович, Голубенко Олександр Борисович, Макаревич Андрій Казімірович

(73) Яланецький Анатолій Якович, UA, Плеханов Анатолій Михайлович, UA, Ярошенко Петро Іванович, UA, Степанов Олександр Михайлович, UA, Голубенко Олександр Борисович, UA, Макаревич Андрій Казімірович, UA

(57) Композиція інгредієнтів для ароматизованого напою вермут десертний червоний, котра містить полин лимонний, м'яту перцеву, материнку звичайну, звіробій звичайний, чебрець звичайний, де-

ревій звичайний, мелісу лікарську та винно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить лаванду колоскову, майоран садовий, м'яту довголисту, шавлію лікарську при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

деревій звичайний	5,0-8,0
звіробій звичайний	2,0-4,0
лаванда колоскова	10,0-15,0
материнка звичайна	3,0-5,0
майоран садовий	7,0-14,0
меліса лікарська	12,0-17,0
м'ята довголиста	1,0-3,0
м'ята перцева	5,0-8,0
полін лимонний	5,0-8,0
чебрець звичайний	5,0-8,0
шавлія лікарська	5,0-10,0

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]

Відома композиція не має достатньо смакових якостей, не забезпечує необхідні тонізуючі властивості

Найближчим до запропонованої є композиція інгредієнтів для ароматизованого вина "Букет Молдаві", котра містить гіркий полин, полин лимонний, м'яту, плоди коріандру, плоди фенхелю, материнку звичайну, звіробій, буркун жовтий, чебрець, гравілат міський, монарду, оман, деревій, мелісу, м'яту котячу, цефарофору, корицю, кардамон, ефірне масло помаранча [2]

Задачею пропонуємого технічного рішення є підвищення органолептичних властивостей готового продукту, та розширення асортименту ароматизованих вин

Поставлена задача досягається тим, що композиція рослинних інгредієнтів для ароматизованого десертного червоного вермуту містить полин лимонний, м'яту перцеву, материнку звичайну, звіробій звичайний, мелісу лікарську та винно-спир-

тову рідину, відносно винаходу, додатково містить лаванду колоскову, майоран садовий, м'яту довголисту, шавлію лікарську при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

деревій звичайний	5,0-8,0
звіробій звичайний	2,0-4,0
лаванда колоскова	10,0-15,0
материнка звичайна	3,0-5,0
майоран садовий	7,0-14,0
меліса лікарська	12,0-17,0
м'ята довголиста	1,0-3,0
м'ята перцева	5,0-8,0
полін лимонний	5,0-8,0
чебрець звичайний	5,0-8,0
шавлія лікарська	5,0-10,0

Аналіз відомих композицій рослинних інгредієнтів для ароматизованих вин показує, що введення у запропоновану композицію таких компонентів, як лаванда колоскова, майоран садовий, м'яту довголисту, шавлію лікарську у сполученні з іншими компонентами у запропонованому кількісному співвідношенні не виявлено в аналогах, що забезпечує пропонуємому технічному рішення наявність признаку "новизна"

Підібрана рослинна сировина багата на вітаміни та провітаміни, амінокислоти, флавоноїди та інше. У пропонуємії композиції для вермуту "Цер-

(19) UA (11) 42387 (13) A

ковне свято" посилює полівітамінну та фізіологічну цінність готового продукту, збагачує напій біологічно активними речовинами

Додаткове введення до композиції таких інгредієнтів як лаванда колюча, майоран садовий, м'ята довголиста, шавлія лікарська забезпечує високу екстрактивність готового напою, та його органолептичні властивості

Наявність в композиції лаванди колючої, шавлії лікарської, майорану садового, до складу ефірних масел яких входять терпен, лімонен, гераніол, ліналоол, у сполученні з іншими складовими частинами надають напою бальзамічні тони в ароматі та смаку

Пропонуєма композиція рослинних інгредієнтів для ароматизованого напою вермут десертний червоний "Церковне свято" завдяки знайденому співвідношенню компонентів, дозволить отримати готовий продукт високої якості в органолептиці, високої фізіологічної цінності

Таким чином, пропонуєма композиція рослинних інгредієнтів для ароматизованого напою вермут десертний червоний "Церковне свято" забезпечує наявність признаку "суттєві відзнаки" у запропонованому технічному рішенні

Ароматизований напій вермут десертний червоний "Церковне свято" готують наступним порядком

Сухі рослинні інгредієнти у кількісному співвідношенні за рецептурою подрібнюються до розмірів часток від 0,3 до 0,5 см, заливається винно-спиртовим розчином міцністю 70% об у співвідношенні - сировина (кг) винно-спиртовий розчин (дм³) рівному 1 10 Настояється у герметично закритому резервуарі протягом 10 діб при температурі до 25°C з постійним перемішуванням до 5 разів на добу тривалістю не менше 10 хвилин

Після завершення настоювання одержаний настій зливається і направляється в емальовану ємність для відстоювання і зберігання

Рослинна сировина, що залишилась, вдруге заливається винно-спиртовим розчином міцністю 40% об у співвідношенні - сировина (кг) винно-спиртовий розчин (дм³) рівний 1 6 і настоюється на протязі 5 діб за перемішуванням

Другий настій зливається і об'єднується з першим Міцність спиртового настою інгредієнтів повинна бути не менше 50% об Зберігання настою проводиться за температурою не вище 15°C

Спиртоутримуюча рослинна сировина, що залишилась в резервуарі, заливається водою до верхнього рівня, настоюється 1-2 доби, перемі-

шується Злита та відпресована водно-спиртова рідина використовується у купажах вермуту

Купажування здійснюється на підставі пробного купажу з урахуванням аналітичних та органолептичних показників складових частин готового вермуту В технологічну ємність при постійному перемішуванні послідовно задається підготовлений виноматеріал, водно-спиртовий настій (екстракт) рослинної сировини, в разі необхідності - розчин цукру в виноматеріалі, спирт етиловий ректифікований, кислота лимонна харчова, при необхідності - копел

Об'ємна частка настою рослинної сировини в купажі складає до 6,5%

Після обробки купаж направляється на відпочинок не менше як на 10 діб для досягнення типості та гармонії в ароматі та смаку Після контрольно фільтрації напій подається на розлив

Одержаний вермут має такі показники

- Фізико-хімічні

Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів у перерахунку на інвертний, г/100 см ³	16,0
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	5,0
Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³ , не менше	15,0

- Органолептичні

Забарвлення	від рубінового до гранатового
Аромат	складний, властивий рослинній сировині
Смак	повний з приємною прчинкою та тонами рослинної сировини

Якісні характеристики прикладів наведені у таблиці

Як видно з таблиці, пропонуємий ароматизований напій згідно з рецептурою (приклад II) має найбільш високі органолептичні показники При інших співвідношеннях інгредієнтів у зразках відчувається розлагодженість у смаку та ароматі

Дегустаційна оцінка Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості Укрсадвинпрому (бали) свідотцтвує оптимальність співвідношення інгредієнтів у композиції

Використання пропонуємої композиції до вермуту десертного червоного дозволяє розширити асортимент ароматизованих напоїв в Україні

Джерела інформації

1 А с СССР № 1138406, 1985

2 Леснов П П, Фертман Г И Ароматизированные вина - М Пищ пром-сть, 1978 - С 245-246 (прототип)

Таблиця

Склад інгредієнтів	Приклад I	Приклад II	Приклад III
Деревій звичайний	4,5	6,5	8,9
Звіробій звичайний	1,8	3,0	4,5
Лаванда колоскова	8,0	12,5	18,0
Материнка звичайна	2,5	4,0	6,0
Майоран садовий	6,0	10,0	15,0
Меліса лікарська	10,0	15,0	18,0
М'ята довголиста	0,5	2,0	4,0
М'ята перцева	3,0	7,0	9,5
Полин лимонний	3,0	7,0	9,5
Чебрець звичайний	3,0	7,0	9,5
Шавлія лікарська	3,0	7,0	9,5
Винно-спиртова рідина	решта	решта	решта
Органолептична оцінка	від рубінового до гранатового		
Колір			
Аромат	недостатньо виражений	злагоджений, гармонійний	нав'язливий
Смак	пустий розпалоджений	повний, м'який	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 _____ 2002 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