



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 45525

(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) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ АРОМАТИЗОВАНОГО НАПОЮ "ВЕРМУТ МІЦНИЙ ЧЕРВОНИЙ
"РУБІН 2000"

1

(21) 2000042028

(22) 10 04 2000

(24) 15 04 2002

(46) 15 04 2002, Бюл. № 4, 2002 р

(72) Стукал Костянтин Максимович, Стукал Максим Костянтинович, Сухарев В'талій В'талійович, Шейман Раїса Емануїлівна

(73) ГОСПОДАРСЬКО-РОЗРАХУНКОВИЙ ВИНОРОБНИЙ ПІДРОЗДІЛ "ПЕРВОМАЙСЬКЕ" КРИМСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ПІДПРИЄМСТВА "КРИМВИНПРОМ"

(57) Композиція інгредієнтів для ароматизованого напою, що містить полин гіркий, м'яту перцеву, материнку звичайну, звіробій звичайний, шавлію мускатну, чебрець звичайний, ромашку лікарську, коріандр посівний, гвоздику та винно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить нагідки лікарські, полин лимонний, сморо-

2

дину чорну (бруньки та листя) та цмін пісковий при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

Полін гіркий	0,6 - 0,8
М'ята перцева	2,3 - 2,5
Материнка звичайна	5,5 - 5,7
Звіробій звичайний	0,7 - 0,9
Шавлія мускатна	5,5 - 5,7
Чебрець звичайний	0,7 - 0,9
Ромашка лікарська	3,9 - 4,1
Коріандр посівний	5,5 - 5,7
Гвоздика	0,7 - 0,9
Нагідки лікарські	0,7 - 0,9
Полін лимонний	0,9 - 1,1
Смородина чорна (бруньки та листя)	3,9 - 4,1
Цмін пісковий (безсмертник)	2,3 - 2,5
Винно-спиртова рідина	решта

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

Відома композиція інгредієнтів для ароматизованого вина містить полин гіркий, оман високий, елеутерокок колючий, майоран садовий, зубрівку, пелюстки троянди ефіроолійної, коріандр посівний, листя герані, перець гіркий червоний, плоди (зелені) горіха волоського, арніку гірку, гвоздику, корицю, ванілін, звіробій, мигдаль гіркий, левзею аральську, а також виноградний концентрований сік, настій плодів чорноплідної горобини, настій плодів шипшини та спирт-ректифікат [1]

Недолік відомої композиції виявляється у тому, що вона містить сировину, заготовка якої представляє собою значні труднощі, що здорожує продукцію. Крім того вона не забезпечує напою необхідну екстрактивність та тонізуючі властивості.

Найближчим технічним рішенням до, заявляемого, прийнятим за прототип, являється композиція інгредієнтів для ароматизованого напою, котра містить полин гіркий, м'яту перцеву, матери-

нку, деревій, звіробій, м'яту кошачу, іссоп лікарський, шавлію мускатну, чебрець, колосок духмянний, буркун, любисток лікарський, мелісу лікарську, мирт, чист, розмарин, майоран, цвіт липи, квіти ромашки аптечної, чорнобривці, коріння оману високого, лепеху болотну, ірис німецький, дягель лікарський, родіолу рожеву, коріандр, фенхель, кардамон, стародаб щетинистий, корицю, ванілін, гвоздику, мускатний горіх, кірку помаранчеву, зелені плоди горіха волоського, пагони дикої вишні, мигдаль гіркий, сушені сливи, сушені груші, сушені яблука, а також виноматеріал виноградний, марсалу, цукор буряковий, колір, спирт-ректифікат [2]

До недоліків узваної композиції відноситься надзвичайна кількість компонентів - їх 45, причому багато з них - сировина надто дорога.

Задачею, на рішення якої направлене заявляе́ме технічне рішення являється покращення якості, та зниження собівартості ароматизованих напоїв, а також розширення їх асортименту.

Поставлена задача досягається тим, що композиція інгредієнтів, котра містить полин гіркий, м'яту перцеву, материнку звичайну, звіробій зви-

(13) A

(11) 45525

(19) UA

чайний, шавлію мускатну, чебрець звичайний, ромашку лікарську, коріандр посівний, гвоздику, та винне—спиртову рідину, відносно винаходу, додатково містить напідки лікарські, полин лимонний, смородину чорну (бруньки та листя) та цмін пісковий (безсмертник) при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

Полин пркий	0,6 - 0,8
М'ята перцева	2,3 - 2,5
Материнка звичайна	5,5 - 5,7
Звіробій звичайний	0,7 - 0,9
Шавлія мускатна	5,5 - 5,7
Чебрець звичайний	0,7 - 0,9
Ромашка лікарська	3,9 - 4,1
Коріандр посівний	5,5 - 5,7
Гвоздика	0,7 - 0,9
Напідки лікарські	0,7 - 0,9
Полин лимонний	0,9 - 1,1
Смородина чорна (бруньки та листя)	3,9 - 4,1
Цмін пісковий (безсмертник)	2,3-2,5
Винно-спиртова рідина	решта

Аналіз бідових композицій інгредієнтів для ароматизованих напоїв показує, що введення у заявляему композицію таких компонентів, як напідки лікарські, полин лимонний, смородину чорну (бруньки та листя) та цмін пісковий (безсмертник) у сполученні з іншими компонентами у заявляемому співвідношенні не виявлено у аналогах, що забезпечує пропонуємому технічному рішенню наявність признаку "новизна"

Використання впчизняної сировини дозволяє одержати вермут з складним ароматом та гармонійним смаком, при цьому з'являється можливість не використовувати дорогу імпорту сировину у складі композицій, знижуючи собівартість продукції

Розроблений на основі винно-спиртових настоїв з ароматичної рослинної сировини та виноматеріалів столових сухих, кріплених червоних, рожевих вермут міцний червоний "Рубін 2000" дозволяє розширити асортимент напоїв

При настоюванні ароматичної сировини на винно-спиртовій рідині до напою вводяться органічні кислоти, фенольні речовини, глікозиди, альдегіди та інше, котрі за результатом окислюванно-відновлюваних реакцій утворюють нові складні ароматичні комплекси (складні ефіри, високомоле-

кулярні спирти, аліфатичні альдегіди та інше), котрі і обумовлюють складний аромат готового напою

Використані у композиції напідки та цмін пісковий (безсмертник) характерні вмістом таких біологічно активних речовин як флавоноїди, флавоноїдні глікозиди, що мають високу Р-вітамінну активність і які сприяють виведенню радіоактивних речовин з організму

Смородина чорна (бруньки та листя), полин лимонний, що входять до складу композиції, з'являються не тільки багатим джерелом вітамінів (С, В₂, В₁), але характеризуються великим вмістом ефірних масел, до складу яких входять цимол, лінопол, цитраль, гераніол та інші речовини, що значно покращають органолептичні якості готового напою, надаючи йому свіжість в ароматі та оригінальність у смаку

Наявність у композиції виноматеріалів, особливо червоних, дозволяє одержати додатковий результат за рахунок взаємодії ароматичних речовин, що містяться в виноматеріалах, з ефірними-маслами рослинної сировини, що виражається у формуванні складного, гармонійного аромату готового напою

Виноматеріали, до складу яких входять глюкоза, фруктоза, сахароза, органічні кислоти, дубильні речовини, амінокислоти, ферменти, мікроелементи (К, Mg, Fe, та інше), вітаміни, збагачують готовий напій біологічно активними речовинами, необхідними організму людини та дозволяють підвищити цінність напою

Наявність у вині сахарів та таких органічних кислот як винна, яблучна, лимонна в поєднанні з іншими, з'єднаннями обумовлюють смакову м'якість та гармонійність

Червоні виноматеріали надають напою екстрактивність та повноту смаку. Входяща до композиції гвоздика, надає смаку напою легкий відтінок прянощій

Таким чином, поряд з фізіологічною цінністю продукту досягається покращання смакових та ароматичних показників

Таким чином, пропонуєма композиція інгредієнтів для вермута міцного червоного "Рубін 2000" забезпечує наявність признаку "суттєві відзнаки" у заявляемому винаході

Таблиця 1

Склад інгредієнтів	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Напідки лікарські	0,5	0,8	1,1
Полин лимонний	0,7	1,0	1,3
Смородина чорна (бруньки та листя)	3,7	4,0	4,3
Цмін пісковий (безсмертник)	2,1	2,4	2,7
Винно-спиртова рідина	решта	решта	решта
Органолептична оцінка			
Забарвлення	від рубінового до темно-гранатового		
Аромат	слабко виражений	складний, гармонійний з тонами разнотрав'я	негармонійний, нав'язливий,
Смак	разлагоджений	гармонійний, м'який	грубий

З таблиці 1 видно, що пропонуємий напій вер-

мут "Рубін 2000" за рецептурою (приклад 2) мав

найбільш високі органолептичні показники

При других співвідношеннях інгредієнтів у зразках 1 і 3 відчувається розладженість смаку та аромату

На засіданні експертної Ради Центральної державної комісії виноробної промисловості Укрсадвинпрому (м Київ (протокол №32 від 12 грудня 1999р.) вермут міцний червоний "Рубін 2000" одержав 8,6 балів при 9 бальній системі оцінок і рекомендований до затвердження його випуску

Одержана оцінка напою свідотцтвує про оптимальність запропонованої кількості інгредієнтів у композиції

Література

1 А С СССР № 1026402 С12 С 3/06, 1981

Ароматизований напій вермут міцний червоний "Рубін 2000" готують наступним порядком

Сухі рослинні інгредієнти у кількості, вказаній в рецептурі для вермиту міцного червоного "Рубін 2000" подрібнюються до розмірів від 2 до 10см, заливаються винно-спиртовим розчином міцністю 70% об у співвідношенні сировина (кг) винно-спиртовий розчин (дм³) 1 : 10 та заливають на 10 діб у герметично закритих резервуарах при температурі 15 - 25°C з перемішуванням 1 - 2 рази на добу

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

Друге настоювання проводять на протязі 7 діб, після чого винно-спиртова рідина зливається, сировина пресується

Обидва злива об'єднують та використовують для купажу вермиту "Рубін 2000"

Міцність винно-спиртового настою повинна бути не менше 45%об

Копір готується згідно "Технологической инструкции по при готовлению и розливу коньяков", затвердженою МХП СРСР 01 03 78

В випадку 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 поспідовно задається 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 Одержаний напій має такі показники

а) фізико-хімічні

об'ємна частка етилового спирту, % - 17,0,

масова концентрація цукрів (в перерахунку на інвертний) г/100дм³ - 9,5,

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

б) органолептичні

забарвлення - від рубінового до темно-гранатового,

аромат- складний з тонами різотрав'я,

смак - гармонійний, м'який

Якісні характеристики прикладів наведені у таблиці 2

Таблиця 2

Склад інгредієнтів	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Полин гіркий	0,4	0,7	1,0
М'ята перцева	2,1	2,4	2,7
Материнка звичайна	5,3	5,6	5,9
Звіробій звичайний	0,5	0,8	1,1
Шавлія мускатна	5,3	5,6	5,9
Чебрець звичайний	0,5	0,8	1,1
Ромашка лікарська	3,7	4,0	4,3
Коріандр посівний	5,3	5,6	5,9
Гвоздика	0,5	0,8	1,1

А С № 1030407 С12С 3/06, 1980 - прототип

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сім'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