



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51149

(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) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО КОНЬЯКУ "КУТУЗОВ"

1

2

(21) 2002010461

(22) 18 01 2002

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Гаран Олександр Іванович, Кішішев Андрій Борисович

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЗА-  
ВОД МАРОЧНИХ ВИН ТА КОНЬЯКІВ "КОКТЕ-  
БЕЛЬ"

(57) Спосіб виробництва марочного коньяку, який містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт на установках періодичної дії шарантського типу подвійною перегонкою, витримку коньячного спирту у дубовій тарі більше 10 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого

цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинок купажу не менше 12 місяців у дубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 10 - 12°C з витримкою, фільтрацію після витримки, здійснену таким чином, що при виході з фільтра температуру підтримують не вищою мінус 3°C, розлив, який проводять при температурі 15 - 20°C, який відрізняється тим, що використовують у рівних частках суміш європейських сортів винограду, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", у кількості не менше 50 % та винограду сорту Ркацителі, що вирощується у степовій зоні Криму, витримку коньячного спирту у дубовій тарі здійснюють не менше 25 років, розлив коньяку здійснюють не раніше 13 місяців після приготування купажу

Винахід стосується виноробної промисловості, зокрема, виробництва міцних алкогольних напоїв з характерним букетом і смаком, приготованих з витриманого коньячного спирту, води і цукру

Відомим є найближчий аналог винаходу - спосіб виробництва марочного коньяку старого (ЮС), описаний у "Основних правилах производства коньяков", затверджених Міністерством харчової промисловості 01 03 1978. Спосіб містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих, рожевих, або червоних сортів винограду, що не мають специфічного сильно вираженого аромату та інтенсивно забарвленого соку, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт, яку здійснюють, наприклад, на установках періодичної дії шарантського типу з подвійною перегонкою, витримку коньячного спирту, яку проводять у дубовій тарі при температурі 15 - 25°C і відносній вологості 75 - 90% протягом 10 і більше років. У купажі коньяку приймають участь витриманий коньячний спирт, спиртований цукровий сироп, вода питна зм'якшена та при необхідності спиртований колір. Спосіб містить, при необхідності, оклеювання, витримку на клею 12 - 15 днів з наступною фільтрацією, обробку холодом, яку виконують при температурі мінус 8 - 12°C з витрим-

кою протягом 5 - 10 днів, відпочинок купажу не менше 12 місяців у дубовій тарі. Фільтрацію після витримки здійснюють таким чином, щоб при виході з фільтра температура була не вища мінус 3°C, розлив здійснюють при температурі 15 - 20°C

Ознаками винаходу, які співпадають з суттєвими ознаками найближчого аналога є наявність у способі виробництва марочного коньяку приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт на установках періодичної дії шарантського типу подвійною перегонкою, витримку коньячного спирту у дубовій тарі більше 10 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинок купажу не менше 12 місяців у дубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 10 - 12°C з витримкою, фільтрацію, яку після витримки здійснюють таким чином, щоб при виході з фільтра температура була не вища мінус 3°C, розлив, який проводять при температурі 15 - 20°C

Технічним результатом винаходу є удосконалення технології, розширення асортименту марочних старих коньяків, підвищення їх органолептичних показників, створення високоякісного напою з

(19) UA (11) 51149 (13) A

характерними розрізняльними смаковими та ароматними показниками, які б асоціювались з Кримом

Причинами, що перешкоджають досягненню очікуваного результату при використанні способу виробництва марочного коньяку за найближчим аналогом, є недостатня витримка коньячного спирту, слабо виражена смакова і ароматична індивідуальність старих коньяків

В основу винаходу поставлена технічна задача вдосконалення способу виробництва марочного коньяку за рахунок використання тривало витриманих коньячних спиртів власного виробництва з сортів винограду, районованих у Криму та у своїй місцевості

Поставлену технічну задачу вирішують тим, що спосіб виробництва марочного коньяку, який містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт на установках періодичної дії шарантського типу податною перегонкою, витримку коньячного спирту у дубовій тарі більше 10 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинок купажу не менше 12 місяців у лубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 10 - 12 °С з витримкою, фільтрацію після витримки, здійснену таким чином, що при виході з фільтра температуру підгрівають не вищою мінус 3 °С, розлив, який проводять при температурі 15 - 20 °С, згідно винаходу використовують у рівних частках суміш європейських сортів винограду, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", у кількості не менше 50%, та виноград сорту Ркацителі, що вирощується у степовій зоні Криму, витримку коньячного спирту у дубовій тарі здійснюють не менше 25 років, розлив коньяку здійснюють не раніше 13 місяців після приготування купажу

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу і технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок Використання технічного сорту винограду грузинського походження "Ркацителі", який вирощуються у степовій зоні Криму, де більше гумусу у фунті і достатня кількість сонячних днів, та який містить збалансоване співвідношення цукристості і кислотності, сприяють отриманню коньячного спирту з високими якісними показниками Використання у рівних частках суміші європейських сортів, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", дозволяє створити коньячний спирт з характерними розрізняльними смаковими та ароматними показниками, які б асоціювались з Кримом Витримка коньячного спирту у дубовій тарі не менше 25 років надасть коньяку виняткових органолептичних

якостей Здійснення розливу коньяку не раніше 13 місяців після приготування купажу сприяє протіканню окислювально-відновлювальних процесів, достатній асиміляції, що підвищує якість коньяку, дозволяє отримати зрілий напій При використанні у способі зазначених сортів винограду, характерними особливостями яких є слабкий аромат, високі смакові якості, у сукупності, у вказаних співвідношеннях та з дотриманням заявленої технології отримують марочний коньяк старий з дуже високими органолептичними показниками

Описіб виконують таким чином Коньячні виноматеріали приготовляють з суміші у рівних частках європейських сортів винограду, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", у кількості не менше 50%, та з винограду сорту Ркацителі, що вирощується у степовій зоні Криму Переробку здійснюють за технологією приготування столових білих вин Для виробництва коньячних виноматеріалів відбирають самоплив і першу пресову фракцію Суспензію освітлюють без використання діоксиду сірки Для запобігання бродінню відстоювання виконують на холоді при температурі не вище 10 °С протягом 12 - 15 годин Освітлену суспензію зброджують при температурі 16 - 25 °С Перегонку виноматеріалів здійснюють на установці періодичної дії шарантського типу УПКС у два етапи з виноматеріалів протягом 6 - 8 годин отримують спирт-сирець з вмістом етилового спирту 23 - 32%, перегонку якого здійснюють протягом 10 - 12 годин з розділенням на головну, середню (безпосередньо спирт коньячний) та хвостову фракції Головну фракцію відбирають у кількості 1 - 3% від вмісту безводного спирту Відбір коньячного спирту закінчують при міцності дистиляту 40 - 45% об Відбирання хвостової фракції закінчують при нульовому показнику спиртоміра На виробництво марочних коньяків відбирають кращі молоді коньячні спирти Витримку коньячного спирту проводять у дубовій тарі при температурі 15 - 25 °С і відносній вологості 75 - 90% та з мінімальним обміном повітря у наземних приміщеннях не менше 25 років По закінченню цього терміну купажують витриманий коньячний спирт, цукровий сироп, спиртований до 40% семирічної витримки коньячним спиртом, витриманий не менше одного року, і воду питну зм'якшену Виготовлений купаж коньяку проходить відпочинок після купажування не менше 12 місяців у дубовій тарі Перед розливом проводять обробку холодом, яку виконують при температурі мінус 10 - 12 °С протягом 10 - 12 днів Фільтрацію після витримки здійснюють таким чином, щоб при виході з фільтра температура коньяку була не вища мінус 3 °С Розлив коньяку проводять при температурі 15 - 20 °С не раніше 13 місяців після виготовлення купажу

---

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