



УКРАЇНА

(19) UA (11) 58757 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СЛАБОАЛКОГОЛЬНОГО ВИНОГРАДНОГО БІЛОГО, ЧЕРВОНОГО НАПОЮ
"БУГАЗ"

1

2

(21) 2002108035

(22) 09 10 2002

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Кіранов Александр Александрович, RU,

Рубенія Рєвазі Кліментєвич, RU

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СО-
НЯЧНА ДОЛИНА"(57) 1 Спосіб виробництва слабоалкогольного
виноградного білого, червоного напою, що пере-
дбачає приготування купажу з використанням ви-
номатеріалів та настоїв ароматичної рослинної
сировини, освітлення, охолодження, фільтрацію
купажу та розлив напою, який відрізняється тим,що при купажуванні використовують винома-
теріали, виготовлені із білих, рожевих та червоних
сортів винограду, а як рослинну сировину застосо-
вують квіткові верхівки полину лимонного, траву
буркуну жовтого, плоди коріандру посівного, плоди
мускатного горіха, траву звіробою, листяні бруньки
тополі чорної у кількостях, відповідно, кг/1000 дал
0,24-0,36, 1,6-2,4, 2,4-3,6, 1,2-1,8, 1,2-1,8 0,12-0,18
2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що до
складу купажу додатково вводять сік виноградний
натуральний, консервоване сусло, містель, кон-
центрати виноградного соку та міцні напої з вино-
градних спиртівВинахід відноситься до виноробної промисло-
вості, а саме до способів виробництва ароматизо-
ваних напоївВідома композиція інгредієнтів шипучого вино-
градного вина, що містить столове сухе вино, цу-
кор та суміш натуральних або ідентичних натура-
льним пахучих речовин

(Патент України №17116 А, С12G3/06, 1996)

Використання позначеного винаходу передба-
чає покращати органолептичні властивості вина,
створити оригінальний букет, який відповідає су-
часним тенденціям, та знизити собівартість готової
продукціїПроте штучні ароматичні добавки, що викори-
стовуються при виробництві вина, знижуючи собі-
вартість готової продукції, не несуть у собі цінних
для організму людини речовин, крім екзотичного
смакуНайближчим до технічного рішення, що заяв-
ляється, прийнятим за прототип, є спосіб вироб-
ництва газованого виноградного вина, що перед-
бачає виготовлення купажу з використанням
дешампанізованих відходів та сухих виноградних
виноматеріалів (у кількості 30-50% до об'єму
останніх), а також ароматичного екстракту з бузи-
ни чорної (квіти), м'яти котячої, каштану (квіти),
кмину (насіння), лепехи (корінь), кульбаби звичай-
ної (корінь), солодки голої (корінь) (А с СРСР

№1138405, С12G1/06, 1985)

Загальними ознаками з винаходом, що заяв-
ляється, є використання в купажі виноградних ви-
номатеріалів та ароматичного екстракту з суміші
сухих рослинних інгредієнтів, а також низька спир-
туозність напоюАналіз ринку слабоалкогольних напоїв дозво-
ляє зробити висновок про необхідність розширен-
ня їх асортименту та про актуальність створення
здорових натуральних напоїв на основі екологічно
чистої рослинної сировини, що зростає у природ-
нокліматичній зоні майбутнього споживача, збага-
чує організм людини біологічно активними речови-
нами і мікроелементами та не викликає алергічних
реакцій, до яких може привести використання
штучних ароматизаторівТаким чином, метою, на яку направлено техні-
чне рішення, що заявляється, є розширення асор-
тименту слабоалкогольних напоїв з використан-
ням натуральних рослинних інгредієнтів, які
надають напою приємний смак і аромат та збага-
чують його біологічно активними речовинами, по-
зитивно впливаючи на здоров'я людиниКрім того, в основу завдання покладена мета
створити композицію рослинних інгредієнтів, аро-
матичний екстракт якої в купажі з різними типами
виноматеріалів - білих, червоних, дав би змогу
одержати слабоалкогольні напої, які відрізняються

(13) A

(11) 58757

(19) UA

смаком та ароматом, забезпечуючи одночасно високі органолептичні властивості

Поставлена мета досягається способом виробництва слабоалкогольного виноградного білого, червоного напою, що передбачає приготування купажу з використанням виноматеріалів та настоїв ароматичної рослинної сировини, освітлення, охолодження, фільтрацію купажу та розлив напою, при цьому при купажуванні використовують виноматеріали, виготовлені із білих, рожевих та червоних сортів винограду, а як рослинну сировину застосовують квіткові верхівки полину лимонного, траву буркуну жовтого, плоди коріандру посівного, плоди мускатного горіху, траву звіробою, листяні бруньки тополі чорної у кількостях, відповідно, кг/1000 дал 0,24-0,36, 1,6-2,4, 2,4-3,6, 1,2-1,8, 1,2-1,8, 0,12-0,18

Крім того, до складу купажу додатково можуть додавати сік виноградний натуральний, консервоване сусло, містель, концентрати виноградного соку та міцні напої із виноградних спиртів

Напій, що заявляється, може бути тихим та газованим

Аналіз відомих технологій та рецептур ароматизованих напоїв, у т.ч. слабоалкогольних, дозволяє зробити висновки про відсутність технічного рішення, ідентичного рішенню, що заявляється, забезпечуючи способу виробництва слабоалкогольного виноградного білого, червоного напою «Бугаз» наявність ознаки «новизна»

Виноматеріалам різних сортів винограду властиві притаманні їм аромат та смак, які повинні гармонійно сполучатися з ароматичним екстрактом, що додається до купажу, без виділення окремих інгредієнтів

У білому слабоалкогольному напої «Бугаз» сильніше відчутний вплив ароматичної сировини, внаслідок обробки виноматеріалів, як правило, активним вугіллям

Червоний напій «Бугаз» має відмітний, більш екстрактивний характер, завдяки значному вмісту у виноматеріалах фенольних, барвних та дубильних речовин

Виноградний сік, що входить до складу напою, збагачує останній вітамінами та мікроелементами

Технологічні прийоми та кількісні параметри способу, що заявляється, забезпечують новому натуральному слабоалкогольному напою оригінальний смак та аромат

Слабоалкогольний виноградний білий, червоний напій «Бугаз» готують наступним чином

Для виробництва напою використовують оброблені столові сухі та криплені виноматеріали, виготовлені із білих, рожевих та червоних сортів винограду у відповідності з «Технологической инструкцией по производству ординарных крепких и десертных вин», затвердженою МХП СРСР 12 10 72

Крім того для виробництва можуть використовуватися сік виноградний натуральний, консервоване сусло, криплене виноградне сусло (містель), концентрати виноградного соку, напої міцні із виноградних спиртів

Водно-спиртові розчини з об'ємною часткою етилового спирту 70 і 40 % готують шляхом змішування спирту етилового ректифікованого та

пом'якшеної питної води

Плоди мускатного горіху та коріандру подрібнюють та заливають водно-спиртовим розчином з об'ємною часткою етилового спирту 70% у співвідношенні - сировина (кг) водно-спиртовий розчин (дм³) рівно 1 10 Настоювання здійснюють у герметично закритих ємностях протягом 10 діб при температурі навколишнього середовища з перемішуванням 1-2 рази на добу Кожне перемішування повинно забезпечувати п'ятиразовий обіг рідини Після закінчення настоювання одержаний спиртовий настій зливають в ємність для відстоювання

Суху рослинну сировину подрібнюють, заливають водно-спиртовим розчином міцністю 70 % об у співвідношенні сировина (кг) винно-спиртовий розчин (дм³) - 1 10 та настоюють 10 діб при температурі 15-20°C з перемішуванням 1-2 рази на добу Після закінчення настоювання перший залив зливають, а рослинну сировину заливають новою порцією водно-спиртової суміші міцністю 40% об

Друге настоювання проводять на протязі 7 діб, після чого настій зливають, обидва зливи об'єднують та використовують у купажу напою Міцність водно-спиртового настою повинна бути не менше 45% об

Цукровий сироп та колер готують у відповідності з «Технологической инструкцией по приготовлению и розливу коньяков», затвердженою МХП СРСР 01 03 78

Напій готують шляхом купажування компонентів купажу з урахуванням їх органолептичних та фізико-хімічних показників

Після обробки купаж перед розливом направляють на відпочинок не менше ніж на 2 доби для досягнення типовості та гармонії в ароматі та смаку До розливу напій зберігається при температурі, яка виключає бродіння Після відпочинку напій подають на розлив

При виробництві газованого напою «Бугаз» напій насичують двоокисом вуглецю екзогенним способом в технологічних ємностях, перед розливом або безпосередньо у блоці сатурації при розливі з попереднім охолодженням до 0 - мінус 2°C

Готовий напій має такі показники

а) органолептичні

колір	білий — від світло-солом'яного до золотистого червоний - рубіновий з фіолетовим чи червоним відтінком
аромат	складний з тонами ароматичних добавок
смак	гармонійний, м'який
Пінливі властивості (для напою газованого)	спінювання у бокалі, виділення дрібних бульбашок двоокису вуглецю

б) фізико-хімічні

Об'ємна частка етилового спирту, %	8,0
Масова концентрація цу-	8,0

крів, у перерахунку на інвертний, г/100 см³
 Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм³ 5,0
 Тиск двоокису вуглецю у плящі з напоєм (для напою газованого) при t - 20°C, кПа, не менше 200
 Приклади конкретного виконання способу наведені нижче
 Приклад 1
 За описаною методикою приготували слабоалкогольні виноградні напої білий і червоний, які мали таке співвідношення компонентів у розрахунку на 1000 дал напою, кг

Квіткові верхівки полину лимонного 0,24
 Трава буркуну жовтого 1,6
 Плоди коріандру посівного 2,4
 Плоди мускатного горіху 1,2
 Трава звіробою 1,2
 Листяні бруньки тополі чорної 0,12
 Виноматеріали, цукровий сироп і колер із розрахунку забезпечення кондицій напоїв

Приклади 2, 3, 4, 5

Композиції готували подібно до прикладу 1 за винятком того, що змінювали кількісне співвідношення компонентів

Кількісний склад, органолептичні властивості та дегустаційні бали наведені у таблиці

Таблиця

Компоненти	Приклад I	Приклад II	Приклад III	Приклад IV	Приклад V
Квіткові верхівки полину лимонного	0,24	0,3	0,36	0,2	0,4
Трава буркуну жовтого	1,6	2,0	2,4	1,35	2,65
Плоди коріандру посівного	2,4	3,0	3,6	2,0	4,0
Плоди мускатного горіху	1,2	1,5	1,8	1,0	2,0
Трава звіробою	1,2	1,5	1,8	1,0	2,0
Листяні бруньки тополі чорної	0,12	0,15	0,18	од	0,2
Виноматеріали, цукровий сироп і колер	із розрахунку забезпечення кондицій і напоїв				
Органолептичні властивості	Забарвлення білого - золотисте червоного - рубінове Смак гармонійний, м'який Аромат складний, приємний, з тонами ароматичних добавок			Забарвлення білого - золотисте червоного - рубінове Смак м'який, недостатньо гармонійний, Аромат складний, негармонійний	
Дегустаційний бал	8,44	8,45	8,44	8,2	8,3

Наведені приклади підтверджують оптимальність заявлених технологічних прийомів та співвідношення інгредієнтів в композиції

Напій може бути виготовлений на стандартному обладнанні

Напій рекомендований до виробництва Центральною дегустаційною комісією виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України