



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 60018

(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 ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ АРОМАТИЗОВАНОГО ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО ВИНА "ЗОРЯНІ
НОЧІ"

1

2

(21) 2003010325

(22) 14 01 2003

(24) 15 09 2003

(46) 15 09 2003, Бюл. № 9, 2003 р.

(72) Воеводін Володимир Васильович, Волчкова
Людмила Олександрівна, Стрельницький Леонід
Онисимович(73) ДЕРЖАВНИЙ ПРОЕКТНО-
КОНСТРУКТОРСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
ІНСТИТУТ "ПЛОДМАШПРОЕКТ", КОНЦЕРН "УК-
РСАДВИНПРОМ"(57) Композиція інгредієнтів для ароматизованого
плодово-ягідного вина, що містить винно-спиртовурідину та плоди коріандру, яка відрізняється тим,
що вона додатково містить васильок евгенольний
(траву), ялівець звичайний (супліддя), тополі
чорну (листяні бруньки) та корицю (кору коричневого
дерева) при наступних співвідношеннях
інгредієнтів, кг/1000 дал вина

коріандр (плоди)	6,8-7,5
васильок евгенольний (траву)	1,8-2,2
ялівець звичайний (супліддя)	0,25-0,3
тополя чорна (листяні бруньки)	0,18-0,2
кориця (кору коричневого дерева)	0,9-1,1
винно-спиртова рідина	решта

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до виробництва ароматизованих плодово-ягідних вин.

Відомо виробництво плодово-ягідних вин, які готуються здебільше на основі яблучних виноматеріалів та ароматизуються настоями рослинної ароматичної сировини (кн. П. П. Леонов, Г. И. Феррман «Ароматизированные вина» М «Пищевая промышленность», 1978, с. 248-253).

Найближчим до об'єкту, що заявляється, є композиція інгредієнтів для столового плодово-ягідного вина «Лесное», яка містить полин лимонний, коріандр, м'яту котячу, деревій духмянний, квіти липи та винно-спиртову рідину (авт. св.-во СРСР №1047953 С 12 G 3/06 1983).

Загальними ознаками з композицією, що заявляється, є наступні використання плодів коріандру та винно-спиртової рідини.

Розширення переліку та кількісного складу рослинної сировини у напоях дозволить збагатити їх асортимент та одержати плодово-ягідні вина з новими, більш вираженими органолептичними показниками за смаком та ароматом.

Збагачення асортименту та отримання плодово-ягідних вин з новими органолептичними властивостями є задачею, на рішення якої спрямований винахід, що заявляється.

Поставлена задача вирішується шляхом включення до композиції інгредієнтів для аромати-

зованого плодово-ягідного вина, крім плодів коріандру та винно-спиртової рідини, згідно винаходу, рослинної сировини василька евгенольного (траву), ялівцю звичайного (супліддя), тополі чорної (листяні бруньки) та кориці (кору коричневого дерева) за наступним співвідношенням інгредієнтів

кг/1000 дал вина	коріандр (плоди)	6,8-7,5
	васильок евгенольний (траву)	1,8-2,2
	ялівець звичайний (супліддя)	0,25-0,3
	тополя чорна (листяні бруньки)	0,18-0,2
	кориця (кору коричневого дерева)	0,9-1,1
	винно-спиртова рідина	решта

Взаємодія ароматичних речовин рослинної сировини разом з ароматичною яблучного соку, який є основою плодово-ягідного виноматеріалу, надає вину оригінальні легкі смоляні тони.

Смакові компоненти інгредієнтів, сполучаючись у напій, надають останньому пикантність у смаку, забезпечують повноту, гармонійність.

Плодово-ягідне вино, вироблене згідно з композицією інгредієнтів, що заявляється, має високу біологічну цінність.

Ароматизоване плодово-ягідне вино «Зоряні ночі» готують наступним чином.

Із спирту-ректифікату та пом'якшеної питної води готують водно-спиртові розчини з об'ємною часткою етилового спирту 70 і 40 %.

Спиртовий настій коріандру, кориці та ялівцю звичайного, які попередньо подрібнені до частинок

(13) A

(11) 60018

(19) UA

розміром 0,3 - 0,8 см, заливають водно-спиртовим розчином з об'ємною часткою спирту-ректифікату 70 % у співвідношенні — сировина (кг) водно-спиртовий розчин (дм³) рівно 1 10. Настоявання ведуть у герметично закритих ємностях протягом 10 діб при температурі навколишнього середовища з перемішуванням 1-2 рази на добу. Після закінчення настоювання одержаний спиртовий настій зливають в ємність для відстоювання.

Спиртований настій трави василька евгенольного та бруньок тополі чорної готують шляхом подрібнення їх та екстрагування у водно-спиртовому розчині двічі у співвідношенні 1 10.

Перший залив проводять розчином міцністю 70% об. на протязі 10 діб при температурі 15-20°C з обов'язковим перемішуванням 1-2 рази на добу.

Настій 1 заливу зливають в емальовану ємність, рослинну сировину заливають другим раз водно-спиртового рідиною міцністю 40 % об. та настоюють 7 діб. Настій зливають, об'єднують з настоєм першого заливу, перемішують і зберігають до приготування купажу вина.

Вино готують шляхом купажування компонентів купажу з урахуванням органолептичних та фізико-хімічних показників.

Купаж готують в емальованих резервуарах шляхом послідовного внесення інгредієнтів у кількостях, що заявляються даним винаходом, які забезпечують кондиції та якісні характеристики купажу.

Купаж обробляють згідно з «Технологической инструкцией по обработке плодово-ягодных сброжено-спиртованных соков и виноматериалов для

придания им стабильности», затвердженою МХП СРСР 22 07 82.

Після обробки купаж перед розливом направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку. Купаж фільтрують, після чого подають на розлив.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

- за органолептичними показниками

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Янтарне, різних відтінків
Аромат	Складний з тонами різнотрав'я
Смак	Гармонійний, м'який

- за фізико-хімічними показниками

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	17,0
Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/100см ³	8,0
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на яблучну кислоту, г/дм ³	6,0

Приклади конкретного застосування композиції інгредієнтів згідно способу, що описано вище, наведені у таблиці 3.

Таблиця 3

Склад інгредієнтів на 1000 дал	Од виміру	Приклади конкретного виконання				
		I	II	III	IV	V
коріандр (плоди)	кг	6,5	6,8	7,0	7,5	8,0
васильок евгенольний (трава)	кг	1,5	1,8	2,0	2,0	2,5
ялівець звичайний (супліддя)	кг	0,2	0,25	0,3	0,3	0,35
тополя чорна (листяні бруньки)	кг	0,15	0,18	0,2	0,2	0,25
кориця (кора коричневого дерева)	кг	0,8	0,9	1,0	1,1	1,3
вино-спиртова рідина	дм ³	решта	решта	решта	решта	решта
Дегустаційна оцінка	бал	7,5	8,4	8,6	8,4	7,5
Органолептичні показники						
Аромат		Простий, розлогодженний у ароматі та смаку	Складний з тонами різнотрав'я	Складний тонами різнотрав'я та легкими смолистими тонами	Складний з тонами різнотрав'я	Різкий, нав'язливий у ароматі та смаку
Смак			Повний, гармонійний	Повний, гармонійний	Повний, гармонійний	

При виготовленні дослідних зразків застосовані композиції інгредієнтів, що наведені у прикладах конкретного виконання.

Найвищі органолептичні показники та дегустаційна оцінка у композиції інгредієнтів за прикладом 3.

Склад композицій інгредієнтів за прикладами 2 та 4 також забезпечують необхідні вимоги до вина, а вино, складене за композицією за прикладами 1 та 5 не відповідає вимогам поставленої мети винаходу.

На засіданні Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України — м. Київ (протокол № 5 від 24-25 вересня 2002 р.) прийнята рекомендація до впровадження зразка ароматизованого десертного плодово-ягідного вина «Зоряні ночі», що виготовлений у відповідності з композицією, що заявляється, до виробництва.

