



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 60019

(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 ДЕСЕРТНОГО ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО ВИНА "ЯНТАРНЕ НАМИСТО"

1

2

(21) 2003010326

(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 "УКРСАД-ВИНПРОМ"

(57) Композиція інгредієнтів для ароматизованого

десертного плодово-ягідного вина, що містить плодово-ягідний виноматеріал, буркун жовтий (траву), коріандр (плоди), мускатний горіх (плоди), який відрізняється тим, що вона додатково містить розмарин (квіти, листя) при наступних співвідношеннях інгредієнтів, кг/1000 дал вина

буркун жовтий (траву)	2,8-3,2
коріандр (плоди)	4,8-5,3
мускатний горіх (плоди)	0,9-1,1
розмарин (квітки і листя)	1,9-2,2
плодово-ягідний виноматеріал	решта

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

Відомий спосіб виробництва ароматизованого вина, який передбачає приготування виноматеріалів з яблучної сировини, обробку виноматеріалів та їх купажування з екстрактами рослинних інгредієнтів - чабрецю звичайного, ромашки лікарської, коріння лепехи, омели білої та буркуну білого (авт. с-во СРСР 767198, С 12G 3/06, 1980).

Найближчим до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для ароматизованого плодово-ягідного вина, що містить у своєму складі цукор, спирт-ректифікат, зброджений яблучний сік, полин гркий, полин австрійський, буркун, деревій, м'яту перцеву, гвоздику, мускатний горіх, сім'я коріандру, корицю, чабрець, помаранчеву шкірку, чаполоч (зубрівку), звіробій, дягель та сливу сушеної (авт. с-во №730806, С 12G 3/06, 1980).

Загальними ознаками з композицією, що заявляється, є наступні використання трави буркуну, плодів мускатного горіху, плодів коріандру посівного, плодово-ягідного виноматеріалу (збродженого яблучного соку).

Відома композиція включає досить широкий спектр рослинної сировини, що забезпечує якісні показники плодово-ягідному вину, проте розширення кола рослинної сировини, особливо вирощеної у Кримському регіоні, дозволить збагатити смак і аромат плодово-ягідного вина, збагатити

асортимент плодово-ягідних вин.

Поставлена задача вирішується шляхом включення до композиції інгредієнтів для ароматизованого десертного плодово-ягідного вина плодово-ягідного виноматеріалу, буркуну жовтого, плодів коріандру, мускатного горіху, а також, згідно винаходу розмарину при наступних співвідношеннях інгредієнтів кг/1000 дал вина

буркун жовтий (траву)	2,8-3,2
коріандр (плоди)	4,8-5,3
мускатний горіх (плоди)	0,9-1,1
розмарин (квітки і листя)	1,9-2,2
плодово-ягідний виноматеріал	решта

Взаємодія ароматичних речовин, що несе в собі рослинна сировина, разом з ароматикою яблучного соку, що являється основою плодово-ягідного виноматеріалу, надає вину оригінальні, легкі, своєрідні кумариново-мускатні тони.

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

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

Ароматизоване десертне плодово-ягідне вино «Янтарне намисто» 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 мускатного горіху і коріандру

(13) A

(11) 60019

(19) UA

ру, які попередньо подрібнені до частинок розміром від 0,3 до 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 в герметично закритих ємкостях протягом 10 діб при температурі навколишнього середовища з перемішуванням 1-2 рази на добу.

Після закінчення настоювання одержаний спиртовий настій зливають в ємкість для відстоювання.

Спиртований настій трави буркуну жовтого і розмарину готують шляхом подрібнення їх та екстрагування у водно-спиртовому розчині двічі у співвідношенні 1:10.

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

Настій I заливу зливають в емальовану ємкість, розпінку сировину заливають другим раз водно-спиртового рідиною міцністю 40% об. та настоюють 7 діб. Настій зливають, об'єднують з настоем 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, %	16,0
Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/100 см ³	16,0
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
буркун жовтий (трава)	кг	2,5	2,8	3,0	3,2	3,5
мускатний горіх (плоди)	кг	0,7	0,9	1,0	1,1	1,5
коріандр (плоди)	кг	4,5	4,8	5,0	5,3	5,5
розмарин (квітки і листя)	кг	1,7	1,9	2,0	2,2	2,5
плодово-ягідний виноматеріал	дм ³	решта	решта	решта	решта	решта
Дегустаційна оцінка	бал	7,8	8,4	8,6	8,4	7,8
Органолептичні показники		Простий, розлагоджений у ароматі та смаку	Складний з тонами різнотрав'я	Складний з кумариново-мускатними 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 прикладі конкретного виконання.

Найвищі органолептичні показники та дегустаційна оцінка у вина з композицією інгредієнтів за прикладом 3. Композиції інгредієнтів за прикладами 2 та 4 також забезпечують необхідні вимоги до вина, а вино, складене з композиціями 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 2002р.) прийнято рекомендацію до впровадження зразка ароматизованого десертного плодово-ягідного вина «Янтарне намисто», що виготовлений у відповідності з композицією, що заявляється до виробництва.

