



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 62219

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ АРОМАТИЗОВАНОГО НАПОЮ ВЕРМУТ ДЕСЕРТНИЙ БІЛИЙ АБО РОЖЕВИЙ, АБО ЧЕРВОНИЙ "БУКЕТ КРИМУ"

1

2

(21) 2003010857

(22) 31 01 2003

(24) 15 12 2003

(46) 15 12 2003, Бюл. № 12, 2003 р

(72) Захар'їн Валерій Анатолійович

(73) КРИМСЬКИЙ ТОРГОВИЙ ДІМ "КВОЛІТІ ПРО-
ДАКТС ЛТД"

(57) Композиція інгредієнтів для ароматизованого напою вермут десертний білий або рожевий, або червоний, що містить плоди коріандру посівного, траву материнки звичайної, суцвіття (кошики) нагідок лікарських (календули), суцвіття шавлії мускатної, квіткові кошики ромашки лікарської, квіткові верхівки полину лимонного та винно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить квіткі бузини чорної, квіткі крайові волошки синьої, кору коричневого дерева (кориці), листяні бруньки тополі чорної, квіткі і листя розмарину, насіння фенхеля, а як винно-спиртову рідину ви-

користовують виноматеріали з білих або рожевих, або червоних сортів винограду, при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

плоди коріандру посівного	3,6-4,4
квіткі бузини чорної	3,6-4,4
квіткі крайові волошки синьої	3,6-4,4
траву материнки звичайної	0,9-1,1
кору коричневого дерева (кориці)	0,45-0,55
суцвіття (кошики) нагідок лікарських (календули)	1,8-2,2
суцвіття шавлії мускатної	0,9-1,1
квіткі і листя розмарину	3,1-3,9
квіткові кошики ромашки лікарської	0,9-1,1
квіткові верхівки полину лимонного	1,8-2,2
листяні бруньки тополі чорної	2,2-2,8
насіння фенхеля	2,7-3,3
винно-спиртова рідина	решта

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

Відома композиція інгредієнтів для ароматизованого напою, котра містить полин гіркий, м'яту перцеву, материнку, деревій, звіробій, м'яту кошачу, іссоп лікарський, шавлію мускатну, чебрець, копосок духмянний, буркун, любисток лікарський, мелісу лікарську, мирт, чист, розмарин, майоран, цвіт липи, квіткі ромашки аптечної, чорнобривці, коріння оману високого, лепеху болотну, ірис німецький, дягель лікарський, родіолу рожеву, коріандр, фенхель, кардамон, стародуб 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 (Авт. Св-во СРСР №1030407, С12G3/06, 1980)

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

Найближчим технічним рішенням до заявляемого, прийнятим за прототип, являється композиція інгредієнтів для ароматизованого напою, котра містить полин гіркий, м'яту перцеву, материнку звичайну, звіробій звичайний, шавлію мускатну, чабрець звичайний, ромашку лікарську, коріандр посівний, гвоздику, та винно-спиртову рідину, відносно винаходу додатково містить нагідки лікарські, полин лимонний, смородину чорну (бруньки та листя) та цвіт пісковий (безсмертник) (Деклараційний патент №45525 А, С12G3/06, 2000)

Метою, на досягнення якої направлено це технічне рішення, є розширення асортименту напоїв типу вермут, покращання їх якості

В основу завдання покладено також мету створити композицію рослинних інгредієнтів, ароматичний екстракт якої в купажі з різними типами виноматеріалів - білих, рожевих, червоних, дав би змогу одержати вермути, що схожі за смаком та ароматом, одночасно забезпечуючи високу органолептичну якість

Поставлена задача досягається тим, що композиція інгредієнтів для ароматизованого напою

(13) A

(11) 62219

(19) UA

вермут десертний білий, рожевий, червоний містить плоди коріандру посівного, траву материнки звичайної, суцвіття (кошики) нагідок лікарських (календули), суцвіття шавлі мускатної, квіткові кошики ромашки лікарської, квіткові верхівки полину лимонного та винно-спиртову рідину, згідно винаходу, що заявляється, додатково містить квітки бузини чорної, квітки крайові волошки синьої, кору коричневого дерева (кориці), листяні бруньки тополі чорної, квіти і листя розмарину, насіння фенхеля при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

плоди коріандру посівного	3,6-4,4
квітки бузини чорної	3,6-4,4
квітки крайові волошки синьої	3,6-4,4
трава материнки звичайної	0,9-1,1
кора коричневого дерева (кориці)	0,45-0,55
суцвіття (кошики) нагідок лікарських (календули)	1,8-2,2
суцвіття шавлі мускатної	0,9-1,1
квіти і листя розмарину	3,1-3,9
квіткові кошики ромашки лікарської	0,9-1,1
квіткові верхівки полину лимонного	1,8-2,2
листяні бруньки тополі чорної	2,2-2,8
насіння фенхеля	2,7-3,3
винно-спиртова рідина	решта

Згідно винаходу, що заявляється, як винно-спиртову рідину, що входить до складу інгредієнтів композиції, застосовують виноматеріали, що виготовлені з білих, рожевих та червоних сортів винограду

Аналіз відомих композицій інгредієнтів для ароматизованих напоїв свідчить, що введення до складу інгредієнтів квіток бузини чорної, квіток крайових волошки синьої, кори коричневого дерева (кориці), квіток та листя розмарину, листяних бруньок тополі чорної та насіння фенхеля у сполученні з іншими компонентами у співвідношенні, що заявляється, не виявлено у аналогах, що забезпечує технічному рішенню згідно винаходу наявність признаку «новизна»

При цьому композиція інгредієнтів, що підібрана дослідним шляхом, ефективно працює з різними типами виноматеріалів. Технічне рішення, що заявляється, відповідає вимогам признаку «суттєвість»

Формування аромату та смаку залежить як від ароматичної сировини, що входить до складу композиції, з якої готується ароматичний екстракт, так і від органолептичних властивостей виноматеріалів, на основі яких виробляються напої

Виноматеріалам різних сортів винограду притаманні свої аромат та смак, котрі повинні гармонічно сполучатися з ароматичним екстрактом, що додається, при цьому не повинні виділятися окремі інгредієнти

Ароматизований напій вермут десертний білий, рожевий, червоний «Букет Криму» готують наступним порядком

Сухі рослинні інгредієнти у кількості згідно з винаходом подрібнюють до розмірів від 2 до 10 см,

заливають винно-спиртовим розчином міцністю 70% об у співвідношенні сировина (кг) винно-спиртовий розчин (дм³) 1 10 та настоюють протягом 10 діб у герметично закритих резервуарах при температурі 15-20°C з перемішуванням 1-2 рази на добу

Після закінчення настоювання, перший залив зливають, а рослинну сировину заливають новою порцією спирту-ректифікату та виноматеріалу міцністю 40% об у співвідношенні сировина (кг) винно-спиртовий розчин (дм³) 1 6

Друге настоювання проводять на протязі 7 діб, після чого винно-спиртову рідину зливають

Обидва зливи об'єднують та використовують для купажу вермуту

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

Ароматичний екстракт може бути одержаний у вигляді ароматичного водно-спиртового дистиляту зважену та подрібнену до розмірів 2-10 см ароматичну сировину у вигляді окремих рослин чи готової суміші для вермуту «Букет Криму» завантажують у перегінний куб, заливають водно-спиртовим розчином міцністю 50% об у співвідношенні сировина (кг) водно-спиртовий розчин (дм³) рівному 1 10 і переганяють. Для використання в купажах вермуту відбирають головну та частково середню фракцію

Колер готують згідно «Технологической инструкции по приготовлению и розливу коньяков», затвердженою МХП СРСР 01 03 78

В випадку спиртування колеру використовують спирт етиловий ректифікований

Купажування здійснюють на підставі пробного купажу з урахуванням аналітичних та органолептичних показників складових частин купажу

До технологічної ємкості при постійному перемішуванні послідовно задають виноматеріал, ароматичний екстракт, цукор-пісок, спирт етиловий ректифікат, колер та лимонну кислоту

Після обробки купаж направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку і після контрольної фільтрації подають на розлив

Одержаний напій має такі показники

а) фізико-хімічні

Об'ємна частка етилового спирту, % 16,0

Масова концентрація цукрів у перерахунку на інвертний, г/100 см³ 16,0

Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту, г/дм³ 5,0

б) органолептичні

Забарвлення

- білого - від світло-янтарного до янтарного

- рожевого - від світло-рожевого до темно-рожевого

- червоного - темно-рубінове чи гранатове

Аромат - складний з тонами різнотрав'я

Смак - гармонійний, м'який

Якісні характеристики прикладів наведені у таблиці

Таблиця

Склад інгредієнтів	Одиниця виміру	Приклад I	Приклад II	Приклад III
Плоди коріандру посівного	кг	3,6	4,0	4,0
Квітки бузини чорної	кг	3,6	4,0	4,0
Квітки крайової волошки синьої	кг	3,6	4,0	4,0
Трава материнки звичайної	кг	0,9	1,0	1,1
Кора коричневого дерева (кориці)	кг	0,45	0,5	0,55
Суцвіття (кошики) нагідок лікарських (капендули)	кг	1,8	2,0	2,2
Суцвіття шавлії мускатної	кг	0,9	1,0	1,1
Квіти і листя розмарину	кг	3,1	3,5	3,9
Квіткові кошики ромашки лікарської	кг	0,9	1,0	1,1
Квіткові верхівки полину лимонного	кг	1,8	2,0	2,2
Листяні бруньки тополі чорної	кг	2,2	2,5	2,8
Насіння фенхеля	кг	2,7	3,0	3,3
Винно-спиртова рідина	дм ³	решта	решта	решта

При виготовленні дослідних зразків вермутів білого, рожевого, червоного застосовувався ароматичний екстракт, виготовлений з рослинних інгредієнтів у співвідношеннях за прикладами I, II, III.

Найбільш високі органолептичні показники для усіх 3-х вермутів має склад композиції інгредієнтів за прикладом II, при цьому, застосовувався як спосіб настоювання на винно-спиртовій рідині так і з використанням ароматичного дистиляту.

При інших співвідношеннях у зразках I та III органолептичні показники декілька нижчі, але усі вермути гармонійні, приємні за смаком та ароматом.

На засіданні Центральної дегустаційної комісії

виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України - м. Київ (протокол №6 від 22.11.2001 року) вермути «Букет Криму» одержали такі оцінки:

Вермут десертний білий «Букет Криму» - 8,46

Вермут десертний рожевий «Букет Криму» - 8,45

Вермут десертний червоний «Букет Криму» - 8,5

Високі дегустаційні оцінки свідчать про оптимальність запропонованого співвідношення інгредієнтів у композиції.