



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 62679

(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 НАПОЮ "ЦЕЗАРІО"

1

2

(21) 2003043995

(22) 30 04 2003

(24) 15 12 2003

(46) 15 12 2003, Бюл. № 12, 2003 р.

(72) Бабинін Віталій Іванович, Козлівська Віра Михайлівна

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КОБЛЕВО"

(57) 1 Спосіб виробництва слабоалкогольного виноградного білого напою, що включає приготування купажу з використанням виноградних винних матеріалів та ароматичного екстракту рослинної сировини, обробку купажу та розлив напою, який

відрізняється тим, що при купажуванні використовують винні матеріали, виготовлені з білих та рожевих сортів винограду, а ароматичний екстракт готують з плодів коріандру посівного, плодів мускатного горіху, ваніліну, трави буркуну жовтого та квіткових верхівок полину лимонного у кількостях відповідно кг/1000 дал готового напою 2,8-3,2, 0,9-1,1, 0,09-0,105, 1,9-2,1, 0,55-0,65

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що до складу купажу додатково вводять сік виноградний натуральний, консервоване сусло, містель, концентрати виноградного соку та міцні напої із виноградних спиртів

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до способів виробництва ароматизованих напоїв

Відома композиція інгредієнтів шипучого виноградного вина, що містить столове сухе вино, цукор та суміш натуральних або ідентичних натуральних пахучих речовин

(Патент України № 17116 А, С 12 G 3/06, 1996)

Використання позначеного винаходу передбачає покращання органолептичних властивостей вина, створення оригінального букету, який відповідав би сучасним тенденціям, та зниження собівартості готової продукції

Проте штучні ароматичні добавки, що використовуються при виробництві вина, знижуючи собівартість готової продукції, не несуть у собі цінних для організму людини речовин, крім екзотичного смаку

Найближчим до технічного рішення, що заявляється, прийнятим за прототип, є спосіб виробництва газованого виноградного вина, що передбачає виготовлення купажу з використанням дещампанізованих відходів та сухих виноградних винних матеріалів (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 звичайної (корінь), солодки голої (корінь) (авт. св-во СРСР № 1138405, С 12 G 1/06, 1985)

Загальними ознаками з винаходом, що заявляється, є використання в купажі виноградних винних матеріалів та ароматичного екстракту з суміші рослинних інгредієнтів, а також низька спиртуозність напою

Аналіз ринку слабоалкогольних напоїв дозволяє зробити висновок про необхідність розширення їх асортименту та про актуальність створення здорових натуральних напоїв на основі екологічно чистої рослинної сировини, що зростає у природно-кліматичній зоні майбутнього споживача, збагачує організм людини біологічно активними речовинами і мікроелементами та не викликає алергічних реакцій, до яких може привести використання штучних ароматизаторів

Таким чином, метою, на яку направлено технічне рішення, що заявляється, є розширення асортименту слабоалкогольних напоїв з використанням натуральних рослинних інгредієнтів, які надають напою приємний смак і аромат та збагачують його біологічно активними речовинами, позитивно впливаючи на здоров'я людини

(13) A

(11) 62679

(19) UA

Поставлена мета досягається способом виробництва слабоалкогольного виноградного білого напою, що передбачає приготування купажу з використанням виноградних виноматеріалів та ароматичного екстракту рослинної сировини, обробку купажу та розлив напою, при цьому при купажуванні використовують виноматеріали, виготовлені з білих та рожевих сортів винограду, а ароматичний екстракт готують з плодів коріандру посівного, плодів мускатного горіху, ваніліну, трави буркуну жовтого та квіткових верхівок полину лимонного у кількостях відповідно кг/1000 дал готового напою 2,8-3,2, 0,9-1,1, 0,09-0,105, 1,9-2,1, 0,55-0,65

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 вироблятися тихим та газованим

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

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

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

Технологічні прийоми та кількісні параметри способу, що заявляється, забезпечують новому натуральному слабоалкогольному напою оригінальний смак та аромат, що свідчить про наявність критерія «суттєві відзнаки»

Слабоалкогольний виноградний білий напій «Цезарю» готують наступним чином

Для виробництва напою використовують оброблені столові сухі та кріплені виноматеріали, виготовлені із білих та рожевих сортів винограду. Крім того, для виробництва можуть використовуватися сік виноградний натуральний, консервоване сусло, кріплене 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. Настоявання здійснюють у герметично закритих ємкостях 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 одер-

жаний спиртовий настій зливають в ємкість для відстоювання

Траву буркуну жовтого та квіткові верхівки полину лимонного подрібнюють, заливають водно-спиртовим розчином міцністю 70% об у співвідношенні сировина (кг) винноспиртовий 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

Ванілін задають у купаж у вигляді спиртового розчину, приготовленого у відповідності з «Рецептурами ликеро-водочних изделий и водок», затвердженими Держхарчпромом України 14.12.94р

Цукровий сироп та колер готують у відповідності з «Технологической инструкцией по приготовлению и розливу коньяков», затвердженю 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 «Цезарю» останній насичують двоокисом вуглецю екзогенним способом в технологічних ємкостях, 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 - від світло-солом'яного до золотистого, 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 цукрів, у перерахунку на інвертний, г/100см³ 8,0

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

Тиск двоокису вуглецю у пляшці з напоєм (для напою газованого) при t - 20°C, кПа, не менше 200

За описаною методикою приготували слабоалкогольні виноградні напої, які мали співвідношення компонентів у розрахунку на 1000 дал готового продукту згідно з прикладами конкретного виконання, наведеними у таблиці 1

Таблиця 1

Склад інгредієнтів	Приклад I	Приклад II	Приклад I-II	Приклад IV	Приклад V
плоди коріандру посівного	2 8	3 0	3 2	2 5	3 5
плоди мускатного горіху	0 9	1 0	1 1	0 8	1 2
ванілін	0 09	0 1	0 105	0 8	1 2
буркун жовтий (трава)	1 9	2 0	2 1	1 7	2 3
полін лимонний (квіткові верхівки)	0 55	0 6	0 65	0 5	0 8
Виноматеріали, цукровий сироп і колер	із розрахунку забезпечення кондицій напоїв				
Органолептичні властивості Забарвлення	Золотисте			Від світло-сопом'яного до золотистого	
Смак	Гармонійний, м'який			Розлагоджений,	
Аромат	Складний, з кумариново-цитронними тонами			Простий, нав'язливий	
Дегустаційний бал	8,45	8,5	8,45	8,2	8,2

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

Напій може бути виготовлений з застосуванням стандартного технологічного обладнання

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