



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 62681

(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 ВЕРМУТУ СУХОГО АБО МІЦНОГО, АБО ДЕСЕРТНОГО ЧЕРВОНОГО "ДЖОВАНІ КАЗАНОВА"

1

2

(21) 2003043997

(22) 30 04 2003

(24) 15 12 2003

(46) 15 12 2003, Бюл. № 12, 2003 р.

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КО-
БЛЕВО"

(57) Композиція інгредієнтів для вермуту сухого або міцного, або десертного червоного, що містить винно-спиртову рідину, плоди коріандру, кмину, ялівцю звичайного, мускатного горіху, траву шавлії, полину лимонного та гвоздику, яка відрізняється тим, що вона додатково містить квіти бузини, волошки синьої, листяні бруньки тополі чорної, траву деревію, розмарину, при цьому використовується шавлія мускатна при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

коріандр посівний (плоди)	2,8-3,2
бузина чорна (квітки)	2,8-3,2
волошка синя (квітки)	1,4-1,7
кмин звичайний (плоди)	1,4-1,7
ялівець звичайний (плоди)	0,55-0,65
деревій звичайний (трава)	0,55-0,65
шавлія мускатна (суцвіття)	0,55-0,65
розмарин (квіти і листя)	4,3-4,8
гвоздика (нерозпущені бруньки квітів)	1,3-1,5
мускатний горіх (плоди)	1,9-2,1
полін лимонний (трава)	0,55-0,65
тополя чорна (листяні бруньки)	0,55-0,65
винно-спиртова рідина	решта

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

Відома композиція рослинних інгредієнтів для ароматизованого напою вермут міцний, який містить буркун жовтий, звіробій звичайний, материнку звичайну, мелісу лікарську, м'яту перцеву, коріандр посівний, гвоздику, васильок евгенольний, кмин звичайний, лаванду колоскову, полин лимонний, троянду дамаську, шавлію лікарську, мускатний горіх та винно-спиртову рідину (Патент UA 33823, C12G3/06, 2001)

Загальними ознаками композиції, що заявляється з відомою, є наявність інгредієнтів плодів коріандру, кмину, шавлії, гвоздики, мускатного горіху, полину лимонного та винно-спиртової рідини

Наявність широкого кола рослинної сировини на півдні України, зокрема у Кримському регіоні, дозволяє розширити асортимент ароматизованих вин, надаючи їм нових смакових та ароматичних властивостей та посилюючи їх біологічний вплив на організм людини

Найближчою до винаходу, що заявляється, є композиція рослинних інгредієнтів до ароматизованого напою, яка містить полин лимонний, мате-

ринку звичайну, шавлію лікарську, буркун жовтий, чебрець звичайний, плоди коріандру, васильок евгенольний, кмин звичайний (плоди), лаванду колоскову, ялівець звичайний (плоди), корицю, ванілін, гвоздику, мускатний горіх, винно-спиртову рідину (Патент UA 32615, C12G3/06, 1999)

Ознаками прототипу, які співпадають з суттєвими ознаками композиції, що заявляється, є наявність в її складі плодів коріандру, кмину, ялівцю звичайного, мускатного горіху, трави шавлії, полину лимонного та гвоздики

Розширення переліку рослинної сировини у порівнянні як з аналогом так і з прототипом дозволяє отримати новий за смаком та ароматом вермут, що є задачею винаходу, який пропонується

Поставлена задача вирішується тим, що до композиції інгредієнтів для вермуту сухого, міцного, десертного червоного, яка містить винно-спиртову рідину, плоди коріандру, кмину, ялівцю звичайного, мускатного горіху, траву шавлії, полину лимонного та гвоздику, згідно винаходу додатково включаються квіти бузини, волошки синьої, листяні бруньки тополі чорної, трава деревію, розмарину, при цьому використовується шавлія мускатна при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

(13) A

(11) 62681

(19) UA

коріандр посівний (плоди)	2,8-3,2
бузина чорна (квітки)	2,8-3,2
волошка синя (квітки)	1,4-1,7
кмин звичайний (плоди)	1,4-1,7
яловець звичайний (плоди)	0,55-0,65
деревій звичайний (трава)	0,55-0,65
шавлія мускатна (суцвіття)	0,55-0,65
розмарин (квіти і листя)	4,3-4,8
гвоздика (нерозпущені бруньки квітів)	1,3-1,5
мускатний горіх (плоди)	1,9-2,1
полін лимонний (трава)	0,55-0,65
тополя чорна (листяні бруньки)	0,55-0,65
винно-спиртова рідина	решта

Аналіз відомих рецептур ароматизованих напоїв типу «вермут» свідчить про відсутність у їх композиціях аналогічного складу інгредієнтів в обумовлених співвідношеннях, що забезпечує новому технічному рішенню наявність необхідного признаку «новизна»

Склад композиції рослинної сировини, що застосована в настоях для сухого, міцного, десертного вермуту, дозволяє одержати напій з оригінальними органолептичними ознаками, що свідчить про наявність критерію «суттєві відзнаки»

Вермут сухий, міцний, десертний червоний «Джовані Казанова» готують наступним чином

Для виробництва вермуту використовують оброблені столові сухі та кріплені виноматеріали, що виготовлені з червоних та рожевих сортів винограду у відповідності з «Технологической инструкцией по производству обычных сухих столовых вин», затвердженою МХП СРСР 09 08 67 та «Технологической инструкцией по производству обычных крепких и десертных вин», затвердженою МХП СРСР 12 10 72

Підготовлена і відсортована рослинна сировина подрібнюється до розмірів від 2 до 10 см після чого завантажується у вертикальний резервуар

Для екстрагування сировина заливається винно-спиртовою рідиною двічі у співвідношенні 1:10. Винно-спиртова рідина готується із столових чи кріплених виноматеріалів та спирту-ректифікату

Перший залив проводиться розчином міцністю 70 % об. терміном 10 діб при температурі 15-20°C. Під час настоювання суміш перемішується 1-2 рази на добу

Після закінчення цього терміну настій зливається в емальовану ємкість, а рослинна сировина заливається другим раз новією порцією винно-спиртової рідини міцністю 40% об.

Повторне настоювання продовжується 7 діб, після чого настій зливається, змішується з настоем першого заливу і зберігається до приготування купажу вермуту «Джовані Казанова». Міцність винно-спиртового настою повинна складати не менше 45% об.

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

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

Після обробки купаж направляється на відпочинок не менше, ніж на 10 діб для досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку і після конт-

рольної фільтрації подається на розлив. Одержаний вермут «Джовані Казанова» має наступні показники:

- органолептичні

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Темно-рубінове чи гранатове
Аромат	Складний з тонами різнотрав'я, легкі мускатні тони
Смак	Гармонійний, м'який

- фізико-хімічні

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	
- сухого	17,0
- міцного	16,0
- десертного	16,0
Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/100см ³	
- сухого	5,0
- міцного	10,0
- десертного	16,0
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	5,0

Характеристики прикладів конкретного виконання наведені у таблиці 3

Таблиця 3

Склад інгредієнтів	Од виміру	Приклади				
		I	II	III	IV	V
Коріандр посівний (плоди)	кг	2,5	2,8	3,0	3,2	3,5
Бузина чорна (квітки)	кг	2,5	2,8	3,0	3,2	3,5
Волошка синя (квітки)	кг	1,2	1,4	1,5	1,7	2,0
Кмин звичайний (плоди)	кг	1,2	1,4	1,5	1,7	2,0
Яловець звичайний (плоди)	кг	0,5	0,55	0,6	0,65	0,7
Деревій звичайний (трава)	кг	0,5	0,55	0,6	0,65	0,7
Шавлія мускатна (суцвіття)	кг	0,5	0,55	0,6	0,65	0,7
Розмарин (квіти і листя)	кг	4,0	4,3	4,5	4,8	5,0

Продовження таблиці 3

Склад інгредієнтів	Од виміру	Приклади				
		I	II	III	IV	V
гвоздика (нерозпущені бруньки квітів)	кг	1,0	1,3	1,4	1,5	1,8
мускатний горіх (плоди)	кг	1,5	1,9	2,0	2,1	2,3
полин лимонний (трава)	кг	0,5	0,55	0,6	0,65	0,7
тополя чорна (листяні бруньки)	кг	0,5	0,55	0,6	0,65	0,7
вино-спиртова рідина	дм ³	решта	решта	решта	решта	решта

При виготовленні дослідних зразків використовувався ароматичний екстракт, виготовлений з композиції рослинних інгредієнтів у співвідношеннях за прикладами I - V

Найвищі органолептичні показники отримані у сухих, міцних та десертних винах «Джовані Казанова» при складі композиції за прикладом III, де-

лька нижче показники, але допустимі - за прикладами II і IV

При співвідношенні інгредієнтів за прикладами I та V у винах відчувається розлагодженість як у смаку так і в ароматі

Збагачення сухих, міцних та десертних вино-матеріалів екстрактом ароматичної рослинної сировини у композиції, що заявляється, надає винам оригінальність в ароматі і смаку, робить їх більш питкими і гармонійними

На засіданні Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України - м. Київ (протокол № 2 від 20.03.2002 року) при 9-ти бальній системі оцінок вермут «Джовані Казанова» одержав такі оцінки

Вермут сухий червоний «Джовані Казанова» - 8,38

Вермут міцний червоний «Джовані Казанова» - 8,4

Вермут десертний червоний «Джовані Казанова» - 8,4

Вермути рекомендовані до виробництва, що свідчить про оптимальність запропонованого співвідношення інгредієнтів у композиції ароматичної рослинної сировини