



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 62725

(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 ДЕСЕРТНОГО БІЛОГО, ЧЕРВОНОГО "МОНАСТИРСЬКЕ ЧАСТУВАННЯ"

1

2

(21) 2003054216

(22) 12 05 2003

(24) 15 12 2003

(46) 15 12 2003, Бюл. № 12, 2003 р.

(72) Кейтельпосер Михайло Ісайович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ ВИНОРІБНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ДІО-
НІС" ЛТД(57) Композиція інгредієнтів для вермуту десерт-
ного білого, червоного, яка містить винно-спиртову
рідину, волошку евгенольну, коріандр, мелісу лі-
карську, мускатний горіх, полин лимонний, троянду
дамаську, яка відрізняється тим, що вона додат-
ково містить буркун жовтий, гвоздику, звіробій зви-
чайний, кмин звичайний, материнку звичайну, м'я-ту перцеву та чебрець боровий при наступному
співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

буркун жовтий	0,7-0,8
волошка евгенольна	1,8-2,2
гвоздика	0,5
звіробій звичайний	0,6-0,7
кмин звичайний	4,8-5,3
коріандр посівний	2,5-2,9
материнка звичайна	2,8-3,2
меліса лікарська	1,9-2,1
мускатний горіх	0,3
м'ята перцева	0,5-0,7
полін лимонний	1,2-1,4
троянда дамаська	4,8-5,3
чебрець	0,5-0,7
винно-спиртова рідина	решта

Винахід відноситься до виноробної промисло-
вості, а саме, до композицій інгредієнтів для аро-
матизованих напоїв

Відома композиція інгредієнтів для ароматизо-
ваного напою вермут міцний, яка містить буркун
жовтий, звіробій звичайний, материнку звичайну,
мелісу лікарську, м'яту перцеву, коріандр посівний,
гвоздику, васильок евгенольний, кмин звичайний,
лаванду колоскову, полин лимонний, троянду да-
маську, шавлію лікарську, мускатний горіх та вин-
но-спиртову рідину (Патент України № 33823 А,
C12G 3/06, 1999)

Відоме ароматизоване вино належить до типу
міцних червоних напоїв, чим обумовлений кількіс-
ний склад ароматичної сировини - більше 36кг на
1000дал готового вина. Вино, вироблене з засто-
суванням відомої композиції - повне, екстрактивне,
густого червоного кольору

Десертним винам, особливо білим, характерні
інші органолептичні властивості при високій масо-
вій концентрації цукрів - вино повинно бути гармо-
нічним, м'яким, а склад композиції рослинної си-
ровини, забезпечуючи у ароматі та смаку тони
різотрав'я, повинен підкреслювати характерні для
десертних вин органолептичні показники

Найближчою до винаходу, що заявляється, є

композиція інгредієнтів для вермуту сухого, міцно-
го, десертного білого, рожевого, червоного, яка
містить васильок евгенольний, коріандр посівний,
лаванду колоскову, мелісу лікарську, полин ли-
монний, ромашку лікарську, троянду дамаську,
цмин пісковий, шавлію мускатну, ваніль, мускатний
горіх та винно-спиртову рідину, (патент України №
45588 А, C12G 3/06, 2002)

Метою, на досягнення якої направлене техніч-
не рішення, є розширення асортименту аромати-
зованих напоїв типу вермут

В основу завдання покладено також мету
створити таку композицію інгредієнтів рослинної
сировини, ароматичний екстракт якої в купажі з
білими або червоними виноматеріалами забезпе-
чував би високі органолептичні показники напоєм

Поставлена мета досягається тим, що компо-
зиція інгредієнтів для вермуту десертного білого,
червоного, яка містить винно-спиртову рідину, ва-
сильок евгенольний, коріандр, мелісу лікарську,
мускатний горіх, полин лимонний, троянду дама-
ську, згідно винаходу, додатково містить буркун
жовтий, гвоздику, звіробій звичайний, кмин зви-
чайний, материнку звичайну, м'яту перцеву та ча-
брець боровий при наступному співвідношенні
інгредієнтів, кг/1000дал

(13) A

(11) 62725

(19) UA

буркун жовтий	0,7-0,8
васильок еugenolний	1,8-2,2
гвоздика	0,5
звіробій звичайний	0,6-0,7
кмин звичайний	4,8-5,3
коріандр посівний	2,5-2,9
материнка звичайна	2,8-3,2
меліса лікарська	1,9-2,1
мускатний горіх	0,3
м'ята перцева	0,5-0,7
поліс лимонний	1,2-1,4
троянда дамаська	4,8-5,3
чабрець	0,5-0,7
винно-спиртова рідина	решта

Аналіз відомих рослинних композицій для ароматизованих напоїв в порівнянні з композицією, що заявляється, свідчить про наявність у останньої ознак новизни як за сортовим так і за кількісним складом. Композиція працює ефективно як з білими так і з червоними виноматеріалами.

Таким чином технічне рішення, що заявляється, відповідає умовам, необхідним та достатнім для вирішення поставленої задачі, що забезпечує винаходу наявність ознак «новизна» і «суттєвість».

Винноматеріалам, які вироблені з різних сортів винограду, притаманні свої смакові і ароматичні якості. Ароматична сировина, що входить до композиції повинна крім надання нових тонів у ароматі та смаку, підкреслити позитивні чи пом'якшити негативні сторони виноматеріалів, на основі яких виробляються вермути.

Для більшого впливу ароматичної сировини при виробленні білого вермуту, виноматеріали обробляють активним вугіллям, а ароматичний екстракт переважно готують у вигляді водно-спиртового дистилату.

Вермут десертний білий, червоний готують наступним чином.

Сухі рослинні інгредієнти у кількості за рецептурою подрібнюють до розмірів від 2,0 до 10,0мм, 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 15-25°C з перемішуванням 1-2 рази на добу.

Після закінчення настоювання, перший настій

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

Друге настоювання проводять протягом 7 діб після чого ароматичний екстракт зливають, сировину пресують. Обидва настої об'єднують та використовують у купажі вермутів десертних білих, червоних «Монастирське частування». Міцність винно-спиртового настою повинна бути не нижче 45%об.

Можливе приготування ароматичного екстракту шляхом дистиляції, для чого подрібнену до розмірів 2-10мм композицію рослинних інгредієнтів згідно з рецептурою завантажують у перегонний куб, заливають водно-спиртовим розчином міцністю 50% об у співвідношенні сировина (кг) водно-спиртовий розчин (дм³) рівному 1 10 і перегоняють. Для використання у купажах вермуту відбирають головну та частково середню фракції.

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, ніж на 10 діб для досягнення гармонії в ароматі та смаку і після контрольної фільтрації подають на розлив.

Одержаний вермут «Монастирське частування» має такі показники:

а) фізико-хімічні	
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100см	16,0
Масова концентрація титрованих кислот, (у перерахунку на винну кислоту), г/дм ³	5,0

б) органолептичні

Забарвлення

Білого - від світло-янтарного до темно-янтарного

червоного - від темно-рубінового до гранатового

Аромат - складний з тонами різотрав'я

Смак - гармонійний, м'який

Якісні характеристики прикладів наведені у таблиці 1

Таблиця 1

Склад інгредієнтів	Од виміру	Приклад I	Приклад II	Приклад III
1	2	3	4	5
Буркун жовтий	кг	0,7	0,75	0,8
Васильок еugenolний	кг	1,8	2,0	2,2
Гвоздика	кг	0,5	0,5	0,5
Звіробій звичайний	кг	0,6	0,65	0,7
Кмин звичайний	кг	4,8	5,05	5,3
Коріандр посівний	кг	2,5	2,7	2,9
Материнка звичайна	кг	2,8	3,0	3,2
Меліса лікарська	кг	1,9	2,0	2,1
Мускатний горіх	кг	0,3	0,3	0,3
М'ята перцева	кг	0,5	0,6	0,7

1	2	3	4	5
Полин лимонний	кг	1,2	1,3	1,4
Троянда дамаська	кг	4,8	5,05	5,3
Чебрець	кг	0,5	0,6	0,7
Винно-спиртова рідина	ДМ ³	решта	решта	решта

При виготовленні дослідних зразків вермуту десертного білого, червоного використовувався ароматичний екстракт, виготовлений з композиції рослинних інгредієнтів у співвідношеннях за прикладами I, II, III

Найбільш високі органолептичні показники має вино, що вироблене з застосуванням композиції згідно прикладу II

Вермути, що вироблені з застосуванням композиції за прикладами I та III відповідають вимогам нормативної документації, органолептичні показ-

ники декілька нижчі, ніж у вині, виробленому з композицією згідно прикладу II

Порушення співвідношення інгредієнтів в ту чи іншу сторону призводять до зниження якісних показників вина

Вермут десертний білий, червоний «Монастирське частування» Центральною дегустаційною комісією виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України рекомендований до виробництва