



УКРАЇНА

UA (и) 32616 из)
C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ РОСЛИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ АРОМАТИЗОВАНОГО НАПОЮ ВЕРМУТ МІЦНИЙ ЧЕРВОНИЙ "МОНАШЕСЬКИЙ-28"

(21)99020885

(22)16.02.1999

(24)15.02.2001

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Оверченко Владислав Вікторович, Бутковський
Андрей Станіславович (RU), Стрельницький Леонід
Онисимович(73) КОМЕРЦІЙНА НАУКОВО-ВИРОБНИЧА ФІРМА
"СМОЛЕНСЬКИЙ ДІМ"(56) Авторское свидетельство СССР № 1138406,
1985.Леснов П.П., Фертман Г.И. "Ароматизованные ви-
на", М.: Пищевая промышленность, 1978, с. 245-
246.(57) Композиція рослинних інгредієнтів для аро-
матизованого напою вермут міцний червоний, яка
містить буркун, звіробій звичайний, коріандр посів-
ний, м'яту перцеву, полин гіркий, полин лимонний,
чебрець звичайний та винно-спиртову рідину, якавідрізняється тим, що вона містить ва-
сильок евгенольний, кмин , лаванду,
шавлію мускатну, яловець звичайний та ваніль,
при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

Буркун	2,1-2,5
Васильок евгенольний	2,1-2,5
Звіробій звичайний	0,5-1,1
Кмин звичайний	2,1-2,5
Коріандр посівний	2,1-2,5
Лаванда	0,8-1,2
М'ята перцева	2,1-2,5
Полин гіркий	0,5-1,1
Полин лимонний	0,5-1,1
Чебрець звичайний	2,1-2,5
Шавлія мускатна	2,8-3,4
Яловець звичайний	1,3-1,9
Ваніль	0,1-0,3
Винно-спиртова рідина	Решта

Винахід відноситься до виноробної промис-
ловості, а саме до композицій інгредієнтів для
ароматизованих напоїв.

Відома композиція інгредієнтів для аромати-
зованого вина, котра містить похін білоземель-
ний, звіробій продірявлений, материнку звичайну,
буркун лікарський, винно-спиртову рідину (1).

Відома композиція не має достатньо смако-
вих якостей, не забезпечує напою необхідну ек-
страктивність та тонізуючі властивості.

Найближчим до запропонованої є композиція
інгредієнтів для ароматизованого вина "Букет Мол-
давії", котра містить сухий виноматеріал, ректифіко-
ваний етиловий спирт, буряковий цукор, гіркий по-
лин, полин лимонний, м'яту, плоди коріандру, плоди
фенхелю, материнку, звіробій, буркун жовтий, че-
брець, гравілат міський, монарду, оман, деревій,
мелісу, м'яту котячу, цефарофору, корицю, карда-
мон, ефірне масло помаранча (2).

Недолік відомої композиції виявляється у то-
му, що вміст та співвідношення гірких та пряно-
ароматичних рослин, що входять до неї та ви-
користовуються при приготуванні вина, не забез-
печують високі смакові та ароматичні якості
продукту.

Задачею запропонованого технічного рішен-
ня є підвищення органолептичних властивостей
готового продукту та розширення асортименту
ароматизованих вин.

Поставлена задача досягається тим, що
композиція інгредієнтів для ароматизованого на-
пою вермут міцний червоний, котрий містить
буркун, звіробій звичайний, коріандр посівний, м'я-
ту перцеву, полин гіркий, полин лимонний, че-
брець звичайний та винно-спиртову рідину відно-
сно винаходу додатково містить васильок евгеноль-
ний, кмин звичайний, лаванду, шавлію мускатну,
яловець звичайний та ваніль при наступному спів-
відношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал:

Буркун	2,1-2,5
Васильок евгенольний	2,1-2,5
Звіробій звичайний	0,5-1,1
Кмин звичайний	2,1-2,5
Коріандр посівний	2,1-2,5
Лаванда	0,8-1,2
М'ята перцева	2,1-2,5
Полин гіркий	0,5-1,1
Полин лимонний	0,5-1,1
Чебрець звичайний	2,1-2,5
Шавлія мускатна	2,8-3,4

Яловець звичайний	1,3-1,9
Ваніль	0,1-0,3
Винно-спиртова рідина	Решта

Аналіз відомих композицій інгредієнтів для ароматизованого вина показує, що введення у заявляємої композиції таких компонентів як васильок евгенольний, кмин звичайний, лаванду, шавлію мускатну, яловець звичайний та ваніль у сполученні з іншими компонентами у заявляємої співвідношенні не виявлено у аналогах, що забезпечує пропонуємому технічному рішенню наявність признаку "новизна".

При настоюванні ароматичної рослинної сировини на винно-спиртовій рідині відбуваються активні фізично-хімічні процеси.

З сировини витягуються такі хімічні сполуки як флавоноїди, органічні кислоти, дубильні речовини, глікозиди, сапоніни, кумарини, та інші, котрі в процесі біосинтезу перетворюються у нові складні комплекси ароматичних та смакових речовин, з яких складається основа ароматичного напою вермуту. У результаті цих процесів складні хімічні комплекси формують гармонійні злагожені аромати та смак готового напою.

Підібрана рослинна сировина багата вітамінами та провітамінами, амінокислотами, флавоноїдами та інше, у композиції для пропонуємого ароматизованого напою вермут міцний червоний "Монашеський-28" посилює полівітамінну та фізіологічну цінність готового продукту, збагачує його біологічно активними речовинами.

Додаткове введення до композиції таких інгредієнтів як васильок евгенольний, яловець звичайний, шавлія мускатна, багатих флавоновими глікозидами та сапонінами, забезпечує високу екстрактивність готового напою.

Присутність у композиції таких інгредієнтів як лаванда, васильок евгенольний, полин лимонний, шавлія мускатна та інших, котрі мають в собі велику кількість ефірних масел, має рішуче значення у формуванні аромату напою.

В склад ефірного масла василька евгенольного, яловця звичайного, шавлії мускатної, лаванди входять терпен, ліналоол, мірцен, лімонен, гераніол, які у сполученні з обумовлених співвідношеннях з іншими складовими частинами надають напою бальзамічний тон в аромат та смаку.

Пропонуєма композиція інгредієнтів для ароматизованого напою вермут міцний червоний "Монашеський-28" завдяки знайденому співвідношенню компонентів, дозволить отримати готовий продукт високої якості, високої фізіологічної цінності, з добре вираженим ароматом, приємним смаком.

Таким чином, пропонуєма композиція рослинних інгредієнтів для ароматизованого напою вермут червоний "Монашеський-28" забезпечує наявність признаку "суттєві відзнаки" у заявляємої му винаході.

Ароматизований напій вермут міцний червоний "Монашеський-28" готують наступним порядком

Сухі рослинні інгредієнти у кількості, указаній в рецептурі, настоюють у суміші, зважаючи на однакові вимоги до умов заливу співвідношенні до винно-спиртової рідини 1:10.

Настоювання здійснюють два рази на протязі 10 діб для першого заливу і 5 діб для другого заливу, при температурі від плюс 15°C до плюс 25°C при періодичному перемішуванні.

Міцність винно-спиртової рідини для першого заливу 70% об., для другого заливу - 40% об.

Настої першого та другого заливів змішують/відстоюють та використовують для ароматизування напою

Спиртовий настій ваніліну готують згідно з "Рецептурою лікєро-горілкових напоїв та горілок", затвердженою Держжарчопромом України 14.12 94 р.

Купаж ароматизованого напою вермут міцний червоний "Монашеський-28" готують наступним порядком.

До купажної ємкості при постійному перемішуванні по черзі задають виноматеріал, винно-спиртовий екстракт сировини, цукор, розрахункову кількість спирту етилового ректифікованого

Старанно перемішують, відбирають проби з трьох шарів, виконують коректування напою.

Купаж знову старанно перемішують та направляють на відпочинок не менш ніж на 10 діб для досягнення гармонії у ароматі та смаку.

Одержаний ароматизований напій має такі показники

- аналітичні:

Об'ємна доля етилового спирту, % 17,0

Масова концентрація цукру (у перерахунку на інвертний), г/100 см³ 10,0

Масова концентрація титруємих кислот (у перерахунку на винну), г/дм³ 5,0

Масова концентрація заліза, мг/дм³, не більше 10,0

- Органолептичні¹

Колір - від темно-рубінового до гранатового

Аромат - злагоджений, гармонійний, з легким бальзамічним тоном

Смак - повний, м'який, гармонійний, з приємною гірчиною

Якісні характеристики прикладів наведені у таблиці.

Як видно з таблиці пропонуємий ароматизований напій згідно з рецептурою (приклад 2) має найбільш високі органолептичні показники.

При других співвідношеннях інгредієнтів у зразках відчувається розлагодженість у смаку та ароматі.

Сполучення ароматичної сировини, виноматеріалу у пропонуємій композиції інгредієнтів для ароматизованого напою вермут міцний червоний "Монашеський-28" надає йому злагоженість, гармонійність з легкими бальзамічними тонами у ароматі, та повноту, м'якість з легкою приємною гірчиною у смаку.

Пропонуєма композиція дозволяє надати напою підвищену екстрактивність, посилює біологічну активність

При дегустації на засіданні експертної ради Центральної дегустаційної комісії Держсудвинпрому (протоком № 24 від 21 грудня 1998 р.) ароматизований напій вермут міцний червоний "Монашеський-28" одержав 8,5 балів по 10 бальній системі оцінок.

Дегустаційна оцінка зразка свідчить оптимальність пропонуємої кількості інгредієнтів у композиції.

Використання пропонуємої композиції для ароматизованого напою вермут міцний червоний

"Монашеський-28" дозволяє одержати високоякісний вермут з високими органолептичними та тонізуючими властивостями, розширити асортимент ароматизованих напоїв.

Склад Інгредієнтів	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Буркун	1,9	2,3	2,7
Васильок евгенольний	1,9	2,3	2,7
Звіробій звичайний	0,4	0,8	1,2
Кмин звичайний	•1,9	2,3	2,7
Коріандр	1,9	2,3	2,7
Лаванда	0,7	1,0	1,3
М'ята перцева	1,9	2,3	2,7
Полин гіркий	0,4	0,8	1,2
Полин лимонний	0,4	0,8	1,2
Чебрець звичайний	1,9	2,3	2,7
Шавлія мускатна	2,5	3,1	3,9
Яловець	1,4	1,6	1,8
Ваніль	0,1	0,2	0,3
Винно-спиртова рідина	решта	решта	решта
Органолептична оцінка	від рубінового до гранатового		
Колір	недостатньо виражений	злагоджений, гармонійний з легкими бальзамічними тонами	негармонійний нав'язливий
Аромат			
Смак	пустий розлагоджений	повний м'який з приємною гірчинкою	грубий

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122)3-72-89 (03122)2-57-03

