



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39533 (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 АПЕРИТИВУ ВЕРМУТ "БАЙДАРИ"

(21) 2000105611

(22) 03.10.2000

(24) 15.06.2001

(46) 15.06.2001, Бюл. № 5, 2001 р.

(72) Голубенко Олександр Борисович, Яланецький
Анатолій Якович, Захар'їн Валерій Анатолійович,
Ярошенко Петро Іванович(73) ГОЛУБЕНКО ОЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ,
ЯЛАНЕЦЬКИЙ АНАТОЛІЙ ЯКОВИЧ, ЗАХАР'ІН ВА-
ЛЕРІЙ АНАТОЛІЙОВИЧ, ЯРОШЕНКО ПЕТРО
ІВАНОВИЧ(57) 1. Композиція інгредієнтів для аперитиву
вермут, що включає виноградне вино, спирт-
ректифікат, полин, деревій, безсмертник, яка
відрізняється тим, що з полинів композиція
містить гіркий і лимонний полин і додатково
містить волошка євгенольна, звіробій звичайний,
материнку звичайну, мелісу лікарську, м'ята
довголиста, м'ята перцева, чебрець звичайний при
такому співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал:

волошка євгенольна	3,6 - 4,7;
деревій	10,8 - 12,0;
звіробій звичайний	4,0 - 5,0;
материнка звичайна	4,8 - 5,2;
меліса лікарська	2,5 - 3,5;
м'ята довголиста	4,8 - 5,2;
м'ята перцева	0,6 - 1,2;
полін гіркий	30,0 - 40,0;
полін лимонний	2,5 - 3,0;
безсмертник	0,8 - 1,2;
чебрець звичайний	25,4 - 29,0;
спирт-ректифікат	800,0 - 1500,0;
виноградне вино	решта.

2. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що
за виноградне вино вона містить ординарні об-
роблені столові виноматеріали3. Композиція за п. 1, 2, яка відрізняється тим, що
за виноградне вино вона містить кріплені винома-
теріали.

Винахід стосується виноробної промисло-
вості, зокрема, виробництва аперитивів, а саме,
ароматизованих алкогольних напоїв – вермутів.

Відомою є обрана прототипом композиція
для виробництва аперитиву "МАГНІС" (патент
України № 21638 А, С12G3/06; С12G3/06, 1998).
Композиція містить виноградне червоне напівсухе
вино, спирт-ректифікат, полин віниковий, котовник
лимонний, пижмо звичайне, ельстольцію Стаунто-
на, безсмертник, деревій, при такому співвідно-
шенні інгредієнтів, кг на 1000 дал: полин віниковий
1,8–2,2; котовник лимонний 9,0–10,7; пижмо зви-
чайне 0,8–1,2; ельстольція Стаунтона 9,8–11,7;
безсмертник 9,8–12,5; деревій 9,5–12,0; спирт-рек-
тифікат 85,0–90,0; виноградне червоне напівсухе
вино решта.

Ознаками прототипу, що співпадають з суттє-
вими ознаками винаходу, є наявність у композиції
інгредієнтів для аперитиву виноградного вина,
спирту-ректифікату, полину, деревію, безсмертника.

Технічним результатом винаходу є підви-
щення органолептичних показників аперитивів,
розширення асортименту аперитивів за рахунок
створення нових вермутів.

Причинами, що перешкоджають досягненню
технічного результату в прототипі при його
використанні, є недостатні органолептичні власти-
вості, а саме переваження в смаку і запаху жорст-
ких тонів, властивих використовуваних рослинній
сировині, у тому числі пижму, полину, деревію,
безсмертнику.

У основу винаходу поставлена задача удос-
коналення композиції інгредієнтів для аперитиву, а
саме створення вермуту з високими органолептич-
ними властивостями за рахунок використання рос-
линної сировини, яка забезпечує м'які, що зглад-
жують гіркоту, тони.

Поставлена задача вирішується тим, що в
композиції інгредієнтів для аперитиву вермут
"Байдари", що включає виноградне вино, спирт-
ректифікат, полин, деревій, безсмертник, згідно
винаходу з полинів використаний гіркий і лимон-
ний, додатково утримується волошка євгенольна,
звіробій звичайний, материнка звичайна, меліса
лікарська, м'ята довголиста, м'ята перцева,
чебрець звичайний при такому співвідношенні
інгредієнтів, кг на 1000 дал.

волошка евгенольна	3,6–4,7;
деревій	0,8–12,0;
звіробій звичайний	4,0–5,0;
материнка звичайна	4,8–5,2;
меліса лікарська	2,5–3,5;
м'ята довголиста	4,8–5,2;
м'ята перцева	0,6–1,2;
полін гіркий	30,0–40,0;
полін лимонний	2,5–3,0;
безсмертник	0,8–1,2;
чебрець звичайний	25,4–29,0;
спирт-ректифікат	800,0–1500,0
виноградне вино	решта

Згідно винаходу, за виноградне вино композиція містить ординарні оброблені столові виноматеріали. Згідно винаходу, за виноградне вино композиція містить кріплені виноматеріали.

Між сукупністю суттєвих ознак і технічним результатом, що досягається, існує такий причинно-наслідковий зв'язок. Використання в композиції відповідно до винаходу полину гіркого і лимонного, волошки евгенольної, звіробою звичайного, материнки звичайної, меліси лікарської, м'яти довголистої, м'яти перцевої, чебрецю звичайного при співвідношенні інгредієнтів у кг на 1000 дал, приведених у формулі винаходу, дозволить забезпечити одержання вермуту з високими органолептичними властивостями: чистими рослинними пахощами і м'яким смаком, із тонами м'яти, чебрецю та меліси, що нагадують лимон.

Використання в якості виноградного вина ординарних оброблених столових і кріплених виноматеріалів дозволить одержувати вермут, відповідно, червоний або білий при використанні виноматеріалів із червоних або білих сортів винограду.

Вермут "Байдари" готують у такий спосіб.

Використовують здорові вітчизняні й імпортовані оброблені столові і кріплені виноматеріали простого складу зі слабкими пахощами без сторонніх тонів у пахощах і в смаку відповідно до ДСТУ 202. 001-96 "Виноматеріали оброблені. Загальні технічні умови". При необхідності, інтенсивне фарбування і кислотність виноматеріалів знижують купажуванням із менше пофарбованими і менше кислотними виноматеріалами. Для зниження кислотності виноматеріал опрацьовують крейдою – вуглекислим кальцієм відповідно до ГОСТ 4530. При цьому титрована кислотність може бути знижена не більш, ніж на 3 г/дм³.

Для повного або часткового виключення барвних ароматних речовин виноматеріали опрацьовуються порошкоподібним деревним активованим рогом відповідно до ГОСТ 4453, причому він здається у виноматеріал і старанно перемішується протягом 1–2 годин. При необхідності виноматеріал на осадку вугілля опрацьовується жовтою кров'яною сіллю (калієм залізохлоридним трьохводним відповідно до ГОСТ 4207, а також через 12 годин бентонітом $\text{Si}_2\text{Al}_4\text{O}_{20}(\text{OH})_4$ (спроможність до адсорбції якого обумовлена високою дисперсністю глинистих часток, особливою будовою кристалічної решітки і високою здатністю іонного обміну мінералу, який являє собою зеленувато-сірий мінерал) у поєднанні з харчовим желатином відповідно до ГОСТ 11293.

З рослинної сировини готують винно-спиртовий настій (екстракт), використовуючи спирт етиловий ректифікований відповідно до ГОСТ 5962. Подрібнену до розмірів 0,3–0,5 см суміш із волошки евгенольної відповідно до ГОСТ 10-49-87 у кількості (3,6–4,7) кг, деревію відповідно до ГФ-ІХ ст. 243 у кількості (10,8–12,0) кг, звіробою звичайного відповідно до ГФ 10 ст. 324, ГОСТ 15161-93 у кількості (4,0–5,0) кг, материнки звичайної відповідно до ГОСТ 21908-93 у кількості (4,8–5,2) кг, меліси лікарської відповідно до РСТ Лит. ССР – 15087 у кількості (2,5–3,5) кг, м'яти довголистої відповідно до ТУ 10.18. УРСР – 157-88 у кількості (4,8–5,2) кг, м'яти перцевої відповідно до ГФ-Х ст. 280, ГОСТ 23768-94 у кількості (0,6–1,2) кг, полину гіркого відповідно до ГОСТ 3558-89 у кількості (30,0–40,0) кг, полину лимонного відповідно до ТУ 10-18 УРСР – 155-88 у кількості (2,5–3,0) кг, безсмертника відповідно до ГФ-Х ст. 273 у кількості (0,8–1,2) кг, чебрецю звичайного відповідно до ГОСТ 21816-89 у кількості (25,4–29,0) кг заливають винно-спиртовим розчином міцністю 70% об у співвідношенні сировина: винно-спиртовий розчин – 1:10. Настоюють настій у герметично закритому резервуарі протягом 10 діб при температурі до 25°C при постійному перемішуванні до п'ятох разів у добу, тривалістю не менше 10 хвилин. Після завершення настоювання отриманий настій зливається і направляється в емальовану ємкість для відстоювання і збереження. Рослинна сировина, що залишилася, повторно заливається винно-спиртовим розчином, міцністю 40% об, у співвідношенні сировина : винно-спиртовий розчин – 1:6 і настоюється протягом п'ятох діб при перемішуванні. Другий настій зливається й об'єднується з першим. Міцність спиртового настою інгредієнтів повинна бути не менше 50% об. Збереження настою здійснюють при температурі не вище 15°C. Рослинна сировина з залишками спирту, що залишилася в резервуарі, заливається водою до верхнього рівня, настоюється 1–2 доби при перемішуванні. Злита і відпресована водно-спиртова рідина утилізується.

При необхідності забарвлення купажу застосовують колір (карамелізований цукор), що готують із цукру-піску відповідно до ДСТУ 2316 або цукру-рафінаду відповідно до ДСТУ 2213 шляхом його термічної карамелізації в спеціальному чані з підігрівом. У цукор додають 1–2% води з розрахунку завантаження чана на 50% його об'єму. Підігрівання суміші проводять при температурі 175–185°C з обов'язковим постійним перемішуванням до повної готовності. Після того, як маса остидається до температури 60–70°C, у чан задають підготовлений до купажування виноматеріал у кількості 15–20% об'єму кольору і старанно перемішують. Отриманий колір, що має темно-вишневе забарвлення спиртують етиловим спиртом ректифікованим до міцності 25–30% об. і зберігають в емальованій посуді.

Купаж готують так: у технологічну ємкість при постійному перемішуванні послідовно задають підготовлений виноматеріал, водно-спиртовий настій (екстракт) рослинної сировини, не більш 6,5 % об'ємної маси готового напою, спирт етиловий для одержання загальної об'ємної його частини в готовому напої 17±0,5% об. Після приготування ку-

паж спрямовують на відпочинок не менше ніж на десять діб для досягнення типовості і гармонії в пахоощах і смаку і після контрольної фільтрації подають на розлив. Розлив, пакування, маркування, транспортування і збереження здійснюють відповідно до ДСТУ 202.003.

Приклади композицій інгредієнтів вермуту "Байдари".

Приклад 1. Подрібнену суміш у кількості 90 кг, що складається з волошки євгенольної – 3,6 кг, деревію – 10,8 кг, звіробою звичайного – 4,0 кг, материнки звичайної – 4,8 кг, меліси лікарської – 2,5 кг, м'яти довголистої – 4,8 кг, м'яти перцевої – 0,6 кг, полину гіркого – 30,0 кг, полину лимонного – 2,5 кг, безсмертника – 0,8 кг, чебрецю звичайного – 25,4 кг заливають винно-спиртовим розчином міцністю 70% об. у співвідношенні сировина : винно-спиртовий розчин – 1:10, тобто додають останнього 900 кг, із котрих 630 кг спирту. Настояють настій у герметично закритому резервуарі протягом 10 діб при температурі до 25°C при постійному перемішуванні до п'ятих разів у добу, тривалістю не менше 10 хвилин. Після завершення настоювання отриманий настій зливається і направляється в емальовану ємкість для відстоювання і збереження. Рослинна сировина, що залишилася, повторно заливається винно-спиртовим розчином, міцністю 40% об. у співвідношенні сировина: винно-спиртовий розчин – 1:6 і настоюється протягом п'ятих діб при перемішуванні. Другий настій зливається й об'єднується з першим. Міцність спиртового настою інгредієнтів – не менше 50% об. Купаж готують так: у технологічну ємкість при постійному перемішуванні послідовно задають підготовлений ординарний оброблений столовий виноматеріал із білих сортів винограду, наприклад, ркацителі, совіньон, рислінг, кокур і інших, приготовлений як зазначено вище водно-спиртовий настій (екстракт) рослинної сировини, у

кількостях настою (екстракту) рослинної сировини 400 кг, спирт, якого загальна кількість 1000 кг, решта – виноматеріал на 1000 дал вермуту. У купажі перевіряють об'ємну частку етилового спирту, доводять її до $17 \pm 0,5\%$ об.

Отриманий вермут "Байдари" мав бурштинове забарвлення, масову концентрацію цукрів, 7,0 г/дм³, масову концентрацію титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту 5,0 г/дм³, масову концентрацію екстракту, не менше 15,0 г/дм³, м'які, чисті пахоощі і смак.

Приклад 2. Подрібнену суміш у кількості 110 кг, що складається з волошки євгенольної – 4,7 кг, деревію – 12,0 кг, звіробою звичайного – 5,0 кг, материнки звичайної – 5,2 кг, меліси лікарської – 3,5 кг, м'яти довголистої – 5,2 кг, м'яти перцевої – 1,2 кг, полину гіркого – 40,0 кг, полину лимонного – 3,0 кг, безсмертника – 1,2 кг, чебрецю звичайного – 29,0 кг заливають винно-спиртовим розчином міцністю 70% об. у співвідношенні сировина: винно-спиртовий розчин – 1:10, тобто додають останнього 1100 кг, із яких 770 кг спирту. Настояють настій як описано вище. Купаж готують так: у технологічну ємкість при постійному перемішуванні послідовно задають підготовлений кріплений виноматеріал із білих сортів винограду, наприклад, ркацителі, совіньон, рислінг, кокур і інших, водно-спиртовий настій (екстракт) рослинної сировини, у кількостях 650 кг настою (екстракту) рослинної сировини, спирт, якого загальна кількість 900 кг, решта – виноматеріал на 1000 дал вермуту. У купажі перевіряють об'ємну частку етилового спирту, доводять її до $17 \pm 0,5\%$ об.

Отриманий вермут "Байдари" мав гранатове забарвлення, масову концентрацію цукрів, 7,0 г/дм³, масову концентрацію титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту 5,0 г/дм³, масову концентрацію екстракту, не менше 15,0 г/дм³, м'які із ледве помітною гіркуватістю, пахоощі і смак.

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

