



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 45539

(13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ АРОМАТИЗОВАНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА

1

2

(21) 2000074412

(22) 21 07 2000

(24) 15 04 2002

(46) 15 04 2002, Бюл. № 4, 2002 р.

(72) Сидоренко Володимир Макарович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КОЛЕКТИВНА ФІРМА "УК-
РВИНО"(57) 1 Композиція інгредієнтів для ароматизовано-
го виноградного вина, що містить винно-спиртову
рідину з сухого виноматеріалу і ректифікованого
етилового спирту, цукор, полинь гірку, звиробій
звичайний, чебрець боровий, м'яту перцеву,
мелісу лікарську, лаванду колоскову, яка
відрізняється тим, що вона додатково містить
васильок евгенольний2 Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що
вона додатково містить кориандр посівний3 Композиція за п. 1 або 2, яка **відрізняється**
тим, що вона додатково містить оман високий4 Композиція за пп. 1-3, яка **відрізняється** тим,
що вона додатково містить перстач прямостоячий5 Композиція за пп. 1-4, яка **відрізняється** тим,
що вона додатково містить шавлію лікарську6 Композиція за пп. 1-5, яка **відрізняється** тим,
що вона додатково містить цмін півковий7 Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що
вона додатково містить васильок евгенольний,
кориандр посівний, оман високий, перстач прямо-
стоячий, шавлію лікарську, цмін півковий при на-
ступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал
вина

Полинь гірка	0,5	3,0
Звиробій звичайний	1,4	1,6
Чебрець боровий	1,4	1,6
М'ята перцева	1,4	1,6
Меліса лікарська	1,4	1,6
Лаванда колоскова	1,4	1,6
Васильок евгенольний	1,4	1,6
Кориандр посівний	1,4	1,6
Оман високий	1,4	1,6
Перстач прямостоячий	1,4	1,6

Шавлія лікарська 1,4 1,6

Цмін півковий 1,4 1,6

Цукор 580,0 680,0

Винно-спиртова рідина Решта

8 Композиція за пп. 1-7, яка **відрізняється** тим,
що вона додатково містить васильок евгенольний,
кориандр посівний, оман високий, перстач прямо-
стоячий, шавлію лікарську, цмін півковий при на-
ступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал
вина

Полинь гірка 1,6

Звиробій звичайний 1,5

Чебрець боровий 1,5

М'ята перцева 1,5

Меліса лікарська 1,5

Лаванда колоскова 1,5

Васильок евгенольний 1,5

Кориандр посівний 1,5

Оман високий 1,5

Перстач прямостоячий 1,5

Шавлія лікарська 1,5

Цмін півковий 1,5

Цукор 580,0 680,0

Винно-спиртова рідина Решта

9 Композиція за пп. 1-8, яка **відрізняється** тим,
що як винно-спиртову рідину вона містить сухий
столовий виноматеріал, сухий столовий хересний
виноматеріал і ректифікований етиловий спирт
при наступному співвідношенні компонентів, % об

Сухий столовий виноматеріал 10 20

Сухий столовий хересний вино- 60 80

матеріал

Ректифікований етиловий спирт Решта

10 Композиція за пп. 1-8, яка **відрізняється** тим,
що як винно-спиртову рідину вона містить сухий
столовий виноматеріал, креплений хересний ви-
номатеріал і ректифікований етиловий спирт при
наступному співвідношенні компонентів, % об

Сухий столовий виноматеріал 10 20

Міцний хересний виноматеріал 60 80

Ректифікований етиловий спирт Решта

Винахід відноситься до виноробства і може
бути використаний у виноробстві ароматизованих
виноградних вин, наприклад вермутуВідомі композиції для ароматизованих вино-
градних вин, що містять сухий виноматеріал, рек-
тифікований етиловий спирт, цукор і суміш рослин-

(13) A

(11) 45539

(19) UA

ної сировини, наприклад "Букет Молдавіи", "Утренняя Роса" (див кн Лесков П П, Ферман Г И Ароматизированные вина М, "Пищевая промышленность", 1978 г, ст 245-248)

Недоліками відомих композицій є наявність дорогих та рідких інгредієнтів, що обмежує їх використання

Найбільш близькою до винаходу є композиція інгредієнтів для ароматизованого виноградного вина як вермут, що містить винно-спиртову рідину з сухого виноматеріалу і ректифікованого етилового спирту, цукор, полинь гірку, звиробій звичайний, чебрець боровий, м'яту перцеву, мелісу лікарську, лаванду копоскову (див з-ку на патент України Н98126579 від 14 12 1998р)

Ця композиція має відносно недорогі інгредієнти і саме вино високої органолептичної якості

В основу винаходу поставлено задачу створення композиції інгредієнтів для ароматизованого вина шляхом зміни якісного та кількісного складу інгредієнтів забезпечити підвищення органолептичних якостей готового виробу і розширити асортимент вітчизняних ароматизованих вин

Ця задача досягається тим, що композиція інгредієнтів для ароматизованого виноградного вина, що містить винно-спиртову рідину з сухого виноматеріалу і ректифікованого етилового спирту, цукор, полинь гірку, звиробій звичайний, чебрець боровий, м'яту перцеву, мелісу лікарську, лаванду копоскову, вона додатково містить васильок евгенольний,

тим, що вона додатково містить коріандр посівний,

тим, що вона додатково містить оман високий,

тим, що вона додатково містить перстач прямостоячий,

тим, що вона додатково містить шавлії лікарський,

тим, що вона додатково містить цмін пісковий,

тим, що вона додатково містить васильок евгенольний,

коріандр посівний, оман високий, перстач прямостоячий, шавлії лікарський, цмін пісковий при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000дал вина

Полинь гірка	0,5	3,0
Звиробій звичайний	1,4	1,6
Чебрець боровий	1,4	1,6
М'ята перцева	1,4	1,6
Меліса лікарська	1,4	1,6
Лаванда копоскова	1,4	1,6
Васильок евгенольний	1,4	1,6
Коріандр посівний	1,4	1,6
Оман високий	1,4	1,6
Перстач прямостоячий	1,4	1,6
Шавлія лікарська	1,4	1,6
Цмін пісковий	1,4	1,6
Цукор	580,0	680,0
Винно-спиртова рідина		решта

тим, що вона додатково містить васильок евгенольний, коріандр посівний, оман високий, перстач прямостоячий, шавлії лікарський, цмін пісковий при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000дал вина

Полинь гірка	1,6
Звиробій звичайний	1,5

Чебрець боровий	1,5
М'ята перцева	1,5
Меліса лікарська	1,5
Лаванда копоскова	1,5
Васильок евгенольний	1,5
Коріандр посівний	1,5
Оман високий	1,5
Перстач прямостоячий	1,5
Шавлія лікарська	1,5
Цмін пісковий	1,5
Цукор	580,0 680,0
Винно-спиртова рідина	решта

ти, що як винно-спиртову рідину вона містить сухий столовий виноматеріал, сухий столовий хересний виноматеріал і ректифікований етиловий спирт при наступному співвідношенні компонентів, %об

Сухий столовий виноматеріал	10 20
Сухий столовий хересний виноматеріал	60 80
Ректифікований етиловий спирт	решта

тим, що як винно-спиртову рідину вона містить сухий столовий виноматеріал, креплений хересний виноматеріал і ректифікований етиловий спирт при наступному співвідношенні компонентів, %об

Сухий столовий виноматеріал	10 20
Міцний хересний виноматеріал	60 80
Ректифікований етиловий спирт	решта

Присутність у композиції василька евгенольного додає аромат стійкий евгенольний, що підвищує органолептичні якості вермуту

Присутність у композиції коріандру посівного додає прянощі, стійкого аромату що підвищує органолептичні якості вермуту

Присутність у композиції омани високого додає бактеріцидних якостей вермуту, специфічної гіркоти, стійкості аромату, червоно-коричневе забарвлення, що підвищує органолептичні якості вермуту

Присутність у композиції перстача прямостоячого додає дубильних якостей, смоляного терпкого смаку, що підвищує органолептичні якості вермуту

Присутність у композиції шавлії лікарської додає гірко-пряного в'язучого смаку, що підвищує органолептичні якості вермуту

Присутність у композиції цміну піскового додає гіркоти, що підвищує органолептичні якості вермуту

Присутність у композиції сухого хересного виноматеріалу додає смакових якостей і поширює асортимент вермутів

Присутність у композиції міцного хересного виноматеріалу додає міцності вермуту і смакових якостей, і поширює асортимент вермутів

Для виготовлення ароматизованого виноградного вина інгредієнти попередньо здрібнюють і готують з них суміш рослинної сировини у наступній кількості

Варіант1	
Полинь гірка	8,33
Звиробій звичайний	8,33
Чебрець боровий	8,33
М'ята перцева	8,33
Меліса лікарська	8,33
Лаванда копоскова	8,33

Васильок евгенольний	8,33
Коріандр посівний	8,33
Оман високий	8,33
Перстач прямостоячий	8,33
Шавлія лікарська	8,33
Цмін пісковий	8,33
Варіант2	
Полинь гірка	7,00
Звіробій звичайний	8,00
Чебрець боровий	8,00
М'ята перцева	8,00
Меліса лікарська	8,00
Лаванда колоскова	8,33
Васильок евгенольний	8,33
Коріандр посівний	8,33
Оман високий	8,33
Перстач прямостоячий	8,33
Шавлія лікарська	8,33
Цмін пісковий	8,33
Варіант3	
Полинь гірка	10,00
Звіробій звичайний	7,33
Чебрець боровий	7,33
М'ята перцева	8,00
Меліса лікарська	8,33
Лаванда колоскова	8,33
Васильок евгенольний	8,33
Коріандр посівний	8,33
Оман високий	8,33
Перстач прямостоячий	8,33
Шавлія лікарська	8,33
Цмін пісковий	8,33

Потім вилучають ароматичні речовини для чого суміш рослинної сировини заливають винно-спиртовим розчином трикратно у співвідношенні 1:10.

Після закінчення технологічного циклу усі три настої змішують, при необхідності фільтрують та використовують у купажах вермуту.

При купажуванні використовують винно-спиртову рідину, що містить сухий столовий виноматеріал, сухий столовий чи міцний хересний виноматеріал і ректифікований етиловий спирт. Готують наступну винно-спиртову рідину для вермуту, %об

Варіант4	
Столовий сухий виноматеріал	10
Столовий сухий виноматеріал "Херес	
Столовий" чи "Херес Гелея"	80
ректифікованого етилового спирту	10
Варіант5	
Столовий сухий виноматеріал	20
Столовий сухий виноматеріал "Херес	
Столовий" чи "Херес Гелея"	70
ректифікованого етилового спирту	10
Варіант6	
Столовий сухий виноматеріал	30
Столовий сухий виноматеріал "Херес	
Столовий" чи "Херес Гелея"	62
ректифікованого етилового спирту	8
Варіант7	
Столовий сухий виноматеріал	10

Міцний виноматеріал "Херес"	80
Ректифікованого етилового спирту	10
Варіант8	
Столовий сухий виноматеріал	20
Міцний виноматеріал "Херес"	70
Ректифікованого етилового спирту	10
Варіант9	
Столовий сухий виноматеріал	30
Міцний виноматеріал "Херес"	62
Ректифікованого етилового спирту	8

Купажування здійснюють шляхом послідовного введення та при постійному перемішуванні столових сухих виноматеріалів, столових сухих хересних виноматеріалів, цукру, спирту етилового ректифікованого і настою з суміші рослинної сировини. Міцність спиртового настою є не менше 40%об.

Композиція готової продукції "Вермут міцний білий "Золотий орел" наведена у таблиці 1.

Таблиця 1

Полинь гірка	1,8
Звіробій звичайний	1,5
Чебрець боровий	1,5
М'ята перцева	1,5
Меліса лікарська	1,5
Лаванда колоскова	1,5
Васильок евгенольний	1,5
Коріандр посівний	1,5
Оман високий	1,5
Перстач прямостоячий	1,5
Шавлія лікарська	1,5
Цмін пісковий	1,5
Цукор	580,0 680,0
Столовий сухий виноматеріал	10 20
Столовий сухий виноматеріал "Херес столовий" чи "Херес Гелея"	60 80
Ректифікованого етилового спирту	8 10

Органолептичні показники готової продукції "Вермут міцний білий "Золотий орел" наведені у таблиці 2.

Таблиця 2

Назва показника	Характеристика
Аромат	складний з тонами вермутних інгредієнтів та хересу
Забарвлення	Від солом'яного з зеленуватим відтінком до світло-золотистого
Смак	легкий, гармонійний з легкою гіркуватістю та хересним післясмаком

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)
вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна
(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна
(044) 216 – 32 – 71