



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 45588

(13) A

(51) 6 C 12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВЕРМУТУ СУХОГО, МІЦНОГО, ДЕСЕРТНОГО БІЛОГО, РОЖЕВОГО, ЧЕРВОНОГО "МАРЕНГО" ТА СПОСІБ ЇЇ ПРИГОТУВАННЯ**

1

2

(21) 2001021321

(22) 26 02 2001

(24) 15 04 2002

(46) 15 04 2002, Бюл. № 4, 2002 р.

(72) Бабинін Віталій Іванович

(73) Бабинін Віталій Іванович

(57) 1 Композиція інгредієнтів для вермуту сухого, міцного, десертного білого, рожевого, червоного, що містить спиртовмісну рідину, полин лимонний, шавлію мускатну, ромашку лікарську, коріандр посівний, цмин піщаний, який відрізняється тим, що вона додатково містить волошку евгенольну, лаванду копоскову, мелісу лікарську, троянду дамаську, ваніль, мускатний горіх при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

волошка евгенольна	2,0 - 2,5
коріандр посівний	2,5 - 2,8
лаванда копоскова	0,3 - 0,5

меліса лікарська	2,0-2,5
полін лимонний	1,2 - 1,5
ромашка лікарська	3,6 - 4,0
троянда дамаська	4,0 - 4,5
цмин піщаний	2,5 - 2,8
шавлія мускатна	2,0 - 2,5
ваніль	0,4 - 0,5
мускатний горіх	0,4 - 0,5
спиртовмісна рідина	решта

2 Спосіб приготування композиції інгредієнтів для вермуту сухого, міцного, десертного білого, рожевого, червоного, що передбачає одержання ароматичного екстракту, який відрізняється тим, що останній готують настоюванням інгредієнтів на винно-спиртовій рідині або шляхом перегонки у вигляді ароматичного водно-спиртового дистилату

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

Відома композиція інгредієнтів для ароматизованого вина, що містить полин гіркий, деревій звичайний, м'яту перцеву, звіробій, ромашку, зіфіфору, материнку звичайну, корінь лепехи, плоди шипшини, чабрець, спориш, дубову стружку, корінь омани, буркун жовтий, корінь солодки та винно-спиртову рідину [1]

Відома композиція інгредієнтів що містить полин, квітки бузини, плоди коріандру, мелісу лікарську, деревій, чабрець, материнку, звіробій, м'яту, васильок евгенольний, ромашку, шавлію мускатну, самосил білоповстятий, березові бруньки, сім'я моркви, кмін, індійський горіх, корицю, кардамон, гвоздику [2]

Значна кількість прянощів, що входить до композиції практично зводить нанівець присутність безпосередньо винної основи напою. Між тим вино має свої особливості, що можуть впливати на смак чи аромат напою

Найближчим до заявленого технічним рішенням є композиція інгредієнтів для ароматизованого

напою - вермут міцний червоний, що містить полин гіркий, м'яту перцеву, материнку звичайну, звіробій звичайний, шавлію мускатну, чабрець звичайний, ромашку лікарську, коріандр посівний, гвоздику, нагідки лікарські, полин лимонний, смородину чорну (бруньки та листя), цмин піщаний та винно-спиртову рідину [3]

Рослинний екстракт отримується шляхом настоювання композиції рослинних інгредієнтів на винно-спиртовій рідині

Винно-спиртова рідина, що являє собою основу вермуту містить червоні виноматеріали з фенольними речовинами у складі, які надають напою терпкість, повноту смаку

Метою, на досягнення якої направлене це технічне рішення, є розширення асортименту напоїв типу вермут, покращення їх якості

Крім того, в основу винаходу покладено задачу створити композицію рослинних інгредієнтів, ароматичний екстракт якої в купажі з різними типами виноматеріалів - сухих, криплених, десертних, білих, рожевих, червоних, дав би змогу одержати вермути, що відрізняються за смаком та ароматом, одночасно забезпечуючи високу органолеп-

(13) A

(11) 45588

(19) UA

тичну якість

Поставлену задачу досягають тим, що композиція інгредієнтів для вермуту сухого, міцного, десертного білого, рожевого, червоного "Маренго", що містить спиртовмісну рідину, полин лимонний, шавлію мускатну, ромашку лікарську, коріандр посівний, цмин піщаний, згідно винаходу додатково містить волошку евгенольну, лаванду копоскову, мелісу лікарську, троянду дамаську, ваніль, мускатний горіх при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

волошка евгенольна	2,0 - 2,5
коріандр посівний	2,5 - 2,8
лаванда копоскова	0,3 - 0,5
меліса лікарська	2,0 - 2,5
полін лимонний	1,2 - 1,5
ромашка лікарська	3,6 - 4,0
троянда дамаська	4,0 - 4,5
цмин піщаний	2,5 - 2,8
шавлія мускатна	2,0 - 2,5
ваніль	0,4 - 0,5
мускатний горіх	0,4 - 0,5
спиртовмісна рідина	решта

Поставлену задачу досягають, також, способом приготування композиції інгредієнтів, що передбачає одержання ароматичного екстракту, при цьому останній готують настоюванням інгредієнтів на винно-спиртовій рідині або шляхом перегонки у вигляді ароматичного водно-спиртового дистилату

Аналіз відомих рослинних композицій для ароматизованих напоїв свідчить, що введення у склад таких компонентів, як волошка евгенольна, лаванда копоскова, меліса лікарська, троянда дамаська, ваніль, мускатний горіх у заявлених співвідношеннях у відомих аналогах не виявлено

Крім того, заявлена композиція інгредієнтів підібрана таким чином, що ефективно працює з різними типами виноматеріалів

Для одержання вермутів різних напрямлень - сухих, міцних, десертних білих, рожевих, червоних ароматичний екстракт готують настоюванням інгредієнтів на винно-спиртовій рідині або шляхом перегонки у вигляді ароматичного водно-спиртового дистилату

Композиція інгредієнтів, що заявляється і спосіб приготування ароматичного екстракту з неї - це умови, необхідні і достатні для вирішення поставленої задачі

Виноматеріалам різних сортів винограду притаманні свої аромат та смак, котрі повинні гармонійно сполучатися з ароматичним екстрактом, що додається, при цьому не повинні виділятися окремі інгредієнти

Формування аромату та смаку залежить як від ароматичної сировини, що входить до складу композиції, з якої готується ароматичний екстракт, так і від органолептичних властивостей виноматеріалів, на основі яких виробляються напої

Для більшого впливу ароматичної сировини в білих та рожевих сухих вермутах, останні, як правило, обробляють активним вугіллям, а ароматичний екстракт переважно готують у вигляді водно-спиртового дистилату

Більш екстрактивні напої, наприклад, червоні міцні та десертні, в яких переважають фенольні -

барвні та дубильні речовини виноматеріалу, які надають напою смак та аромат відмінного характеру у купажі з ароматичним екстрактом, останній готують у вигляді винно-спиртового настою

Між тим композиція інгредієнтів як для білих, так і для рожевих та червоних вермутів ідентична

Ароматичний екстракт з неї може бути виготовлений як шляхом перегонки рослинної сировини і одержання водно-спиртового екстракту, так і у вигляді винно-спиртових настоїв в залежності від органолептичних властивостей виноматеріалів

Вермутах властивий пряно-смаковий комплекс полину, доповнений іншими компонентами

Настої троянди дамаської надають напою у смаку тип вермуту "Мартіні", волошка евгенольна, лаванда копоскова, коріандр посівний, шавлія мускатна надають напою складний мускатний, евгенольно-геранієвий тон

Однак в залежності від купажної суміші готового напою ці тони можуть змінюватися

Ароматичні компоненти з рослинних інгредієнтів, що входять до композиції, повинні забезпечити 9-ти типам напоїв серії "Маренго" гармонійність у взаємодії ароматичних речовин рослинних інгредієнтів з смаковими якість виноматеріалів, що є їх основою

Вермути сухі, міцні, десертні білі, рожеві, червоні "Маренго" готують наступним порядком

Сухі рослинні інгредієнти у кількості за рецептурою подрібнюють до розмірів від 2,0 до 10,0 см, заливають винно-спиртовим розчином міцністю 70%об у співвідношенні сировина (кг) винно-спиртовий розчин (дм<sup>3</sup>) 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 злив зливають, а рослинну сировину заливають новою порцією спирту-реактивату та виноматеріалу міцністю 40%об у співвідношенні сировина (кг) розчин (дм<sup>3</sup>) 1 6

Друге настоювання проводять протягом 7 діб, після чого ароматичний екстракт зливають, сировину пресують

Обидва зливи об'єднують та використовують у купажі вермутів "Маренго"

Міцність винно-спиртового настою повинна бути не менше 45%об

Другий спосіб приготування ароматичного екстракту передбачає одержання ароматичного дистилату

Зважену і подрібнену до розмірів 2 - 10 см композицію рослинних інгредієнтів згідно рецептури на вермут "Маренго" завантажують у перегінний куб, заливають водно-спиртовим розчином міцністю 50%об у співвідношенні сировина (кг) водно-спиртовий розчин (дм<sup>3</sup>) рівному 1 10 і переганяють. Для використання в 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 ємності при постійному перемішуванні послідовно задають виноматеріал, ароматичний екстракт, цукор-пісок, спирт етиловий ректифікат, колер та лимонну кислоту

Після обробки купаж направляється на відпочинок не менше, ніж на 10 діб для досягнення гармонії в ароматі та смаку і після контрольної фільтрації подається на розлив

Одержаний напій "Маренго" має такі показники

а) фізико-хімічні	
Об'ємна частка етилового спирту, %	
сухий	- 18,0
міцний	- 16,0
десертний	- 16,0
Масова концентрація цукрів, г/100 см <sup>3</sup>	
сухий	- 2,0 - 5,0
міцний	- 10,0
десертний	- 16,0
Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту), г/дм <sup>3</sup>	- 5,0
б) органолептичні	
Забарвлення білого	- від світлосолом'яного до золотистого,
рожевого	- від світлорожевого до темно-рожевого,
червоного	- від рубінового до гранатового
Аромат	- складний з тонами різнотрав'я
Смак	- гармонійний, м'який

Якісні характеристики прикладів наведені у таблиці

Таблиця

Склад інгредієнтів	Одиниця виміру	Приклад I	Приклад II	Приклад III
Волошка евгенольна	кг	1,8	2,0	2,8
Коріандр посівний	кг	2,0	2,5	3,0
Лаванда колюча	кг	0,2	0,3	0,8
Меліса лікарська	кг	1,7	2,0	2,8
Полин лимонний	кг	1,0	1,3	1,7
Ромашка лікарська	кг	3,5	3,8	4,5
Троянда дамаська	кг	3,8	4,2	5,0
Цмин пщачаний	кг	2,0	2,5	3,0
Шавлія мускатна	кг	1,7	2,2	3,0
Ваніль	кг	0,2	0,4	0,6
Мускатний горіх	кг	0,2	0,4	0,6

Винно-спиртова рідина	дм <sup>3</sup>	решта	решта	решта
або				
Водно-спиртова рідина	дм <sup>3</sup>	решта	решта	решта

При виготовленні дослідних зразків вермутів, кількість яких 9

Сухий білий		
Сухий рожевий		
Сухий червоний		
	Міцний білий	
	Міцний рожевий	
	Міцний червоний	
		Десертний білий
		Десертний рожевий
		Десертний червоний,

застосовувався ароматичний екстракт, виготовлений з композиції рослинних інгредієнтів у співвідношеннях за прикладами I, II, III

Найбільш високі органолептичні показники для всіх 9-ти вермутів має склад композиції інгредієнтів за прикладом II, при цьому, застосовувався ж спосіб настоювання на винно-спиртовій рідині так і з використанням ароматичного дистиляту

При інших співвідношеннях у зразках I та III відчувається розлагодженість смаку та аромату, особливо у білих та рожевих зразках

Склад суміші інгредієнтів композиції з різними типами вин - білих, рожевих, червоних обумовлюють одержання вермутів, що відрізняються за смаком та ароматом, разом з тим вони гармонійні, приємні за смаком, питкі

Білі та рожеві вермути "Маренго" - це напої з ароматом рослин, що входять до композиції, це свіжі, м'які, гармонійні напої

Вермути червоні, де до смаку та аромату рослин приєднуються смакові та ароматичні якості вина - більш складні, екстрактивні, дещо обтяжливі. Однак всі вермути "Маренго" гармонійні, в них відсутні випираючі компоненти, різкі аромати

На засіданні Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України - м. Київ (протокол №2 від 27 вересня 2000 року) при 9-ти бальній системі оцінок вермути "Маренго" одержали такі оцінки

вермут сухий білий "Маренго"	- 8,4
вермут сухий рожевий "Маренго"	- 8,4
вермут сухий червоний "Маренго"	- 8,5
вермут міцний білий "Маренго"	- 8,5
вермут міцний рожевий "Маренго"	- 8,55

7	45588	8
вермут міцний червоний "Маренго"	- 8,5	мальність запропонованого співвідношення інгредієнтів у композиції
вермут десертний білий "Маренго"	- 8,5	Джерела інформації
вермут десертний рожевий "Маренго"	- 8,5	1 А с СРСР №994553, С12 G /02 - 1983р
вермут десертний червоний "Маренго"	- 8,5	2 Лесков П П, Фертман Г И "Ароматизированные вина" М "Пищевая промышленность", 1978, стр 147
Всі 9 зразків рекомендовані до затвердження та виробництва		3 Заявка 2000042028 від 10 04 2000р Рішення про видачу патенту 29 06 2000р - прототип
Високі дегустаційні оцінки свідчать про опти-		

---

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)  
вул. Сім'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