



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51320

(13) A

(51) 6 C12G3/06

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

(54) СКЛАД НАПОЮ ВИННОГО ДЕСЕРТНОГО АРОМАТИЗОВАНОГО "АЛЕКСАНДРИНА"

1

2

(21) 2002021450

(22) 21 02 2002

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Заїкін Олександр Євгенович

(73) СПІЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО У ФОРМІ ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ВІВАТ КОРПОРЕЙШН"

(57) 1 Склад напою винного десертного ароматизованого, що містить виноматеріали, цукор та запашні речовини з ароматом ананаса або апельсина, або вишні, або суниці, або лимона/лимонлайм, або персика, який відрізняється тим, що він додатково містить барвники харчові, спирт, лимонну кислоту, соки спиртовані, запашні речовини з ароматом абрикоса або амаретто, або барбарису, або ванілі, або груші, або дині, або ожини, або суниці, або какао, або кави, або капучино, або полуниці, або клюкви, або кокоса, або кориці, або лісової ягоди, або малини, або манго, або меду, або мигдалю, або мускату, або м'яти, або нектарина, або горіха, або троянди, або горобини, або сангрії, або сливи, або тропіка, або тутті-фрутті, або

фруктового асорті, або цитруса, або чорниці, або чорної смородини, або шоколаду, або екзотичного яблука при такому співвідношенні компонентів, мас. %

цукор	5-20
лимонна кислота	0,01-0,5
запашні речовини	0,001-0,05
барвники харчові	0,001-0,01
спирт	0,01-10
соки спиртовані	0,01-30
виноматеріали	решта

2 Склад за п. 1, який відрізняється тим, що він додатково містить соки концентровані (екстракти) при такому співвідношенні компонентів, мас. %

цукор	5-20
лимонна кислота	0,01-0,5
запашні речовини	0,001-0,05
барвники харчові	0,001-0,01
спирт	0,01-10
соки спиртовані	0,01-30
соки концентровані (екстракти)	1-30
виноматеріали	решта

Винахід відноситься до виноробної промисловості та може бути використаний при виробництві ароматизованих десертних напоїв.

За нашого часу різноманітні напої складають невід'ємну частину раціону сучасної людини. Вони призначені не тільки для заспокоєння спраги, а найкращі з них здатні усунути нестачу мінеральних солей та вітамінів в організмі.

Відоме різноманіття напоїв та пошуки оптимального використання різноманітної корисної сировини та виноматеріалів приводять до створення нових корисних складів вина.

Особливу увагу звертають на корисні властивості вина та виноматеріалів. Відомо, що незначні дози вина, як джерело харчових речовин, органічних кислот, мінеральних солей, вітамінів, фосфо-

ра, пектинів і т.і. вельми корисні.

Відома композиція інгредієнтів виноградного вина, що містить білі і червоні виноматеріали, цукор, запашні речовини, а також лимонні і/або апельсинові настоянки, лікер і лимонну кислоту (свид. СРСР № 1 648 971, кл. C12G1/06, 1991р.).

Основним недоліком відомої композиції є складність приготування настоянок, які входять до композиції, а також дороговизна сировини.

При цьому, готовий продукт на основі описаного складу має специфічний смак напівного споживача, що знижує коло покупців.

Найбільш близьким до заявляемого рішення за призначенням, технічної суттєвістю та досягаемому результату при використанні є композиція інгредієнтів шипучого виноградного вина "Каприз",

(13) A

(11) 51320

(19) UA

що містить виноматеріали, цукор та запашні речовини в якості яких використовують ароматизатори з ароматом вишні або апельсина, або персика, або суниці, або ананаса, або лимона, або грейп-фрута, або тропіка (пат України №17116, кл C12G3/06, 1977р)

Основними недоліками відомої композиції є недосить яскрава кольорова гама одержаного продукту (тускліший непрозорий напій), що погіршує споживчі властивості напою, слабка спиртуозність продукту,

обмежений асортимент запашних речовин-ароматизаторів, що

надає одноподібність напою

Все це погіршує якість продукту та в значній мірі знижує популярність продукту у споживачів

В основу винаходу поставлена задача створити склад напою винного десертного ароматизованого шляхом введення в його склад нових компонентів та вибору нового співвідношення між компонентами складу для підвищення якості готового продукту, поширення кольорової гами продукту та підвищення споживчих властивостей напою

Рішення цієї задачі досягається тим, що у склад напою винного десертного ароматизованого, що містить виноматеріали, цукор та запашні речовини з ароматом ананаса, або апельсина, або вишні, або суниці, або лимона/лимон-лайм, або персика, згідно винаходу він додатково містить барвники харчові, спирт, лимонну кислоту, соки спиртовані, запашні речовини з ароматом абрикоса, або амаретто, або барбарису, або ванілі, або груші, або дини, або ожини, або суниці, або какао, або кави, або капучино, або полуниці, або клюкви, або кокоса, або кориці, або лісової ягоди, або малини, або манго, або меду, або міндаля, або мускату, або м'яти або нектарина, або горіха, або троянди, або горобини, або сангрії, або сливи, або тропіка, або тутті-фруті, або фруктового асорті, або цитруса, або чорниці, або чорної смородини, або шоколаду, або екзотичного яблука при такому співвідношенні компонентів, мас %

цукор	5 - 20
лимонна кислота	0,01 - 0,5
запашні речовини	0,001 - 0,05
барвники харчові	0,001 - 0,01
спирт	0,01 - 10
соки спиртовані	0,01 - 30
виноматеріали	решта

При цьому склад напою винного десертного ароматизованого додатково містить соки концентровані (екстракти) при такому співвідношенні компонентів

цукор	5 - 20
лимонна кислота	0,01 - 0,5
запашні речовини	0,001 - 0,05
барвники харчові	0,001 - 0,01
спирт	0,01 - 10
соки спиртовані	0,01 - 30
соки концентровані (екстракти)	1 - 30
виноматеріали	решта

Саме ці ознаки необхідні та достатні для рішення поставленої задачі. Наявність додаткових барвників харчових, спирта, лимонної кислоти,

соків спиртованих, соків концентрованих/екстрактів, або/і запашних речовин з перерахованими вище ароматизаторами, виноматеріалів при вказаному вище співвідношенні компонентів забезпечує сучасну, яскраву, кольорову гаму одержаного продукту, підвищену (в розумових межах) спиртуозність продукту, а також створення тонкого сучасного букета (запаху) готового продукту, до якого здалека споживач звик у повсякденному житті. Все це покращує якість продукту та тим самим підвищує споживчу здатність продукту.

Напій "Алексадріна" одержують з такої сировини та матеріалів

виноматеріали

а) виноплодові за ГОСТ 28616-90

б) соки плодово-ягідні зброджено-спиртовані та спиртовані за ТУУ 45-13 003-96

в) соки плодово-ягідні спиртовані за ГОСТ 28-539-90

г) виноматеріали виноградні оброблені за ГОСТ 1045-87

спирт за ГОСТ 13191-73

барвники харчові

а) тартазин Е-102

б) кармазин (азорубин) Е122

в) понсо Е124

г) сонячний закат Е110

д) палипрський за ДСТУ 2859-94 (ГОСТ 30233-95)

кислота лимонна

запашні речовини (ароматизатори)

цукор-пісок за ГОСТ 21-94

соки концентровані ГОСТ 18192-72, (екстракти ГОСТ 18078-72)

Напій готують за такою схемою: обклепка, купаж, коректування купажу, фільтрація, розлив у пляшки або другу тару

Купаж виноматеріалів і соків для напоїв виготовляють з рахунком даних хімічного складу і органічної характеристики використовуваних матеріалів

Для досягнення необхідних кондицій по цукру в купаж вводять буряковий цукор та старанно перемішують. Буряковий цукор вводять шляхом безпосереднього розчинення у купажі або у вигляді раніш виготовленого сиропу

Цукровий сироп готують розчиненням цукру у обробленому виноматеріалі або соку

При використанні сиропу у купаж, безпосередньо після приготування, рекомендується готувати його цукровістю 50г/100см³, при зберіганні сиропу рекомендується готувати його цукровістю 75 - 80г/150см³

Приготовлений купаж для досягнення розливу, стійкості обробляють за відомими суттєвими технологічними схемами, а потім фільтрують

У відфільтрований купаж при безпосередньому перемішуванні додають запашні речовини (ароматизатори) або/і сік концентрований/екстракт та барвник

У подальшому здійснюють розлив і оформлення готової продукції

При цьому переробку сировини, приготування, зберігання, обробку та розлив напою проводять з використанням обладнання та тари виготовлених з корозійностійких матеріалів або із спеціальним

покриттям, дозволеним Міністерством України для
виноробної промисловості

Характеристики готової продукції наведені у
таблицях № 1 і № 2

Таблиця 1

Характеристика готової продукції за органолептичними показниками

Найменування показників	Характеристика
Колір	Характерний для використання Барвника
Аромат	Характерний для ароматизатора концентрованого/екстракта або/і сока
Смак	Чистий гармонійний з певно виразним винним запахом
Прозорість	Прозоре з блиском без опалесценції, та сторонніх включень без осада

Таблиця 2

Характеристика готової продукції за фізико-хімічними показниками

Найменування показників	Норма
Об'ємна частка стилевого спирта, %	10 - 25
Масова концентрація цукру у розрахунку на інвертний, г/дм ³	10 - 20
Масова концентрація титруємих кислот, г/дм	5
Масова концентрація літучих кислот у розрахунку на оцетну, г/дм ³	1,2
Масова концентрація сірнистої кислоти, мг/дм ³ не більше	
Загальної	200
Вільної	20

У таблиці № 3 наведені приклади складів, використовуваних для приготування напою, мас %

Таблиця 3

Приклади конкретних складів напою "Александрина"

Компоненти, мас %	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Цукор	5	20	5	15	20
Лимонна кислота	0,01	0,5	0,01	0,4	0,5
Запашні речовини (ароматизатори)	0,001 вишня	0,05 вишня	0,001 вишня	0,03 вишня	0,05 вишня
Барвники харчові	0,001 кармазин E122	0,01 кармазин E122	0,001 кармазин E122	0,01 кармазин E122	0,01 кармазин E122
Спирт	0,01	10,0	0,01	5,0	10
Соки спиртовані	0,01	30	0,01	20	30
Соки концентровані	0	0	1	15	30
Виноматеріали	решта до 100%				
Висновки	Отримай прозорий напій червоного кольору з ароматом вишні				

Використання пропонуємих складів дозволяє підвищити органолептичні властивості напоїв та отримати в букеті та в смаку сучасні аромати, що запам'ятовуються та користуються довірою та популярністю у споживачів. А доступність сировини та відносна простота технологій дозволяє отримати кінцевий продукт за доступними цінами, що ко-

ристується попитом і є в необхідній кількості

Всі напої виготовлені за даним винаходом, володіють тонкими ароматами, що запам'ятовується, до якого споживач здалека звик у повсякденному житті, при цьому напої зберігають корисні властивості малих доз різних винноматеріалів

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