



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 142 991** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁶ **C 12 G 3/06, 1/02**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 98116321/13, 31.08.1998
(24) Дата начала действия патента: 31.08.1998
(46) Дата публикации: 20.12.1999
(56) Ссылки: RU 2067615 C1, 10.10.96. RU 2091456 C1, 27.09.97. RU 2039809 C1, 20.07.95.
(98) Адрес для переписки:
193079, Санкт-Петербург, а/я 122, Петрашкину А.П.

(71) Заявитель:
Павлова Татьяна Васильевна,
Петрашкин Анатолий Прокофьевич
(72) Изобретатель: Павлова Т.В.,
Петрашкин А.П.
(73) Патентообладатель:
Павлова Татьяна Васильевна,
Петрашкин Анатолий Прокофьевич

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ВИННОГО НАПИТКА "ЗОЛОТИСТЫЙ ЛИМОН"

(57) Реферат:
Изобретение может быть использовано в винодельческой и ликеро-водочной промышленности. Приготавливают водно-спиртовую жидкость путем смешивания спирта этилового ректификованного и воды умягченной. Лимонную кислоту растворяют в водно-спиртовой жидкости, в раствор вводят ароматизатор "Лимон" и выдерживают 1-2 ч. Купажируют водно-спиртовую жидкость, виноградный виноматериал и сахар в виде 65,8%-ного сахарного сиропа, кулаж направляют на отдых и фильтрацию, а после фильтрации в него в качестве подпитки вводят выдержанную смесь лимонной

кислоты и ароматизатора. Готовый винный напиток имеет следующее соотношение ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта: виноградный виноматериал 100-150, ароматизатор "Лимон" 3-6, лимонная кислота 18-22, сахар до концентрации сахаров в готовом продукте 30 г/дм³, водно-спиртовая жидкость остальное. Совокупность приемов способа при данном соотношении ингредиентов позволит получить высококачественный напиток с гармоничным вкусом и ароматом и расширит ассортимент винных напитков, приготовленных по упрощенной технологии.

RU 2 142 991 C1

RU 2 142 991 C1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 142 991** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁶ **C 12 G 3/06, 1/02**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 98116321/13, 31.08.1998

(24) Effective date for property rights: 31.08.1998

(46) Date of publication: 20.12.1999

(98) Mail address:
193079, Sankt-Peterburg, a/ja 122,
Petrashkinu A.P.

(71) Applicant:
Pavlova Tat'jana Vasil'evna,
Petrashkin Anatolij Prokofevich

(72) Inventor: Pavlova T.V.,
Petrashkin A.P.

(73) Proprietor:
Pavlova Tat'jana Vasil'evna,
Petrashkin Anatolij Prokofevich

(54) **METHOD OF PRODUCTION OF WINE DRINK "ZOLOTISTY LIMON"**

(57) Abstract:

FIELD: wine-making and liqueur and vodka industry. SUBSTANCE: method involves preparing an aqueous-alcoholic liquid by mixing rectified ethyl alcohol and softened water. Citric acid is dissolved in an aqueous-alcoholic liquid, aromatic principle "Limon" is added to a solution and kept for 1-2 h. An aqueous-alcoholic liquid, grape wine material and sugar (as 65.8%-th sugar syrup) are blended, blend is set to the resting and filtration. After filtration the kept mixture of citric acid and aromatic principle is added to the blend as an

additional feeding. The ready wine drink has the following ratio of components, kg/1000 dal of ready product: grape wine material 100-150; aromatic principle "Limon" 3-6; citric acid 18-22; sugar up to the sugar concentration in the ready product 30 g/dm³ and an aqueous-alcoholic liquid - the rest. The combination of procedures of the method at indicated ratio of components ensures to obtain the drink of the high quality exhibiting harmonic taste and aroma. EFFECT: high quality, broadened assortment, simplified technology. 3 ex

RU 2 1 4 2 9 9 1 C 1

RU 2 1 4 2 9 9 1 C 1

Изобретение относится к винодельческой и ликеро-водочной промышленности.

Известен способ производства винного напитка, предусматривающий купажирование виноградного вина с водно-спиртовой жидкостью, дубовым концентратом, колером, лимонной кислотой и ароматизаторами "Фисташки" и "Амаретто" (RU патент 2039809, кл. С 12 G 3/06, 1995 г.).

Недостатком известного способа является недостаточно высокие органолептические показатели полученного напитка.

Известен способ производства винного напитка, предусматривающий купажирование сухого виноградного виноматериала, ректифицированного этилового спирта, сахара, карамелизованного сахара, ароматизаторов миндаля и вишни, лимонной кислоты, пищевого красителя, при этом отдельно готовят смесь ароматизаторов миндаля, вишни и красителя, выдерживают 10 дней и вводят в купаж перед его выдержкой (RU патент 2091456, кл. С 12 G 3/06, 1997 г.). Данный способ предусматривает использование только сухих виноматериалов, что ограничивает сферу его применения.

Кроме того, длительность процесса и высокая крепость готового напитка (до 40%) повышают себестоимость готового продукта.

Наиболее близким к предлагаемому является способ производства винного напитка, предусматривающий купажирование сухого виноградного виноматериала с сахаром, водой, спиртом этиловым ректифицированным, внесение вкусоароматической добавки, в качестве которой используют "Вермут", введение в купаж ароматизатора "Лимон", карамелизованного сахара, а также дрожжевого (коньячного) масла и лимонной кислоты, отдыха купажа, фильтрацию и розлив. (RU патент 2067615, кл. С 12 G 3/06, 1996 г.).

По известному способу "Вермут" получают отгонкой водно-спиртового настоя смеси измельченных сухих растительных ингредиентов для ароматизированного вина "Вермут".

Недостатком данного способа является сложность технологического процесса, наличие в составе напитка дорогостоящих дефицитных компонентов (коньячного масла), а также несколько своеобразный жгучий вкус готового напитка с ароматом ингредиентов "Вермута" и оттенком полыни, что по сути дела придает напитку очень специфические тона ароматизированного вина.

Техническим результатом настоящего изобретения является упрощение технологии, улучшение органолептических показателей напитка путем придания во вкусе и аромате на фоне винно-лимонного тона едва уловимого ананасного оттенка, а также расширение ассортимента винных напитков.

Это достигается тем, что способ производства винного напитка, предусматривающий купажирование виноградного виноматериала с сахаром, водно-спиртовой жидкостью, ароматизатором лимона и лимонной кислотой, отдых купажа и фильтрацию, согласно изобретению перед купажированием лимонную кислоту в количестве 18-22 кг растворяют в водно-спиртовой жидкости, в раствор вводят ароматизатор лимона, выдерживают 1-2 ч и

вводят в купаж после фильтрации перед розливом, при этом виноградный виноматериал используют в количестве 100-150 дал, ароматизатор "Лимон" 3-6 кг, водно-спиртовую жидкость и сахар - соответственно до массовой доли этилового спирта и концентрации сахара 18% и 30 кг/дм³ на 1000 дал купажа.

При предварительном растворении лимонной кислоты в водноспиртовой жидкости в процессе выдержки образуются эфиры лимонной кислоты, а при взаимодействии с ароматизатором лимона - интенсивная ассимиляция и стабилизация образовавшихся эфиров и всего ароматического комплекса ароматизатора, который, в основном, содержит в концентрированном виде цитраль, лимонен, а также октиловый, нотиловый, дециловый альдегиды, гераниол, линалоол и другие. При задаче этой смеси в купаж происходит окончательная ассимиляция этого комплекса и подпитка купажа, а в присутствии ферментов виноградного виноматериала увеличивается стойкость и растворимость эфирных масел, сохраняется насыщенность и свежесть во вкусе и аромате при длительном хранении и напиток приобретает на фоне винно-лимонного тона необыкновенно приятный оттенок ананаса.

Способ осуществляют следующим образом. Предварительно приготавливают водно-спиртовую жидкость путем смешивания спирта этилового ректифицированного и умягченной воды до получения смеси крепостью 22 об.% с последующей ее выдержкой 2-3 суток.

Перед смешиванием со спиртом от общего количества воды отделяют часть, вводят в нее 18-22 кг лимонной кислоты, полученный раствор выдерживают 30-40 минут и добавляют 3-5 кг ароматизатора "Лимон", смесь выдерживают 1-2 ч.

Купаж напитка готовят путем купажирования 100-150 дал виноградного виноматериала с водно-спиртовой жидкостью и сахаром, который используют в виде 65,8%-ного сахарного сиропа до концентрации сахаров в готовом напитке 30 г/дм³. После введения каждого ингредиента купаж перемешивают.

Готовый купаж направляют на отдых и фильтрацию. После фильтрации перед розливом в него вводят в качестве подпитки выдержанную смесь лимонной кислоты с вкусоароматической добавкой лимона. Готовый напиток имеет следующее соотношение ингредиентов на 1000 дал готового продукта:

Виноградный виноматериала, кг - 100 - 150

Ароматизатор "Лимон", кг - 3 - 6

Лимонная кислота, кг - 18 - 22

Сахар - До концентрации сахаров в готовом напитке 30 г/дм³

Водно-спиртовая жидкость - Остальное

Пример 1. Для приготовления водно-спиртового раствора смешивают спирт этиловый ректифицированный и умягченную воду из расчета получения смеси крепостью 22%. Раствор выдерживают 2 суток.

Лимонную кислоту растворяют в 100 л умягченной воды, выдерживают до полного растворения лимонной кислоты и в раствор вводят ароматизатор "Лимон".

Для приготовления 1000 дал купажа

виноградный виноматериал смешивают с водно-спиртовой жидкостью и сахарным сиропом, перемешивают 1 ч и направляют на отдых и фильтрацию.

После фильтрации непосредственно перед розливом в купаж вводят выдержанную смесь лимонной кислоты с ароматизатором "Лимон".

Готовый винный напиток имеет следующее соотношение ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта:

Виноградный виноматериал - 130

Ароматизатор "Лимон" - 5

Лимонная кислота - 20

Сахар - До массовой концентрации сахаров, г/дм³ - 30

Водно-спиртовая жидкость - Остальное

Пример 2. Купаж готовят по примеру 1. Смесь лимонной кислоты с ароматизатором "Лимон" выдерживают 1,5 ч.

Готовый напиток имеет следующее соотношение ингредиентов, кг на 1000 дал:

Виноградный виноматериал - 100

Ароматизатор "Лимон" - 3

Лимонная кислота - 18

Сахар - До массовой концентрации сахаров, г/дм³ - 30

Водно-спиртовая жидкость - Остальное

Пример 3. Купаж готовят по примеру 1. Смесь лимонной кислоты с ароматизатором "Лимон" выдерживают 2 ч.

Готовый напиток имеет следующее соотношение ингредиентов, кг на 1000 дал:

Виноградный виноматериал - 150

Ароматизатор "Лимон" - 6

Лимонная кислота - 22

Сахар - До массовой концентрации сахаров, г/дм³ - 30

Водно-спиртовая жидкость - Остальное

Винный напиток "ЗОЛОТИСТЫЙ ЛИМОН" имеет следующие показатели:

Прозрачность - Прозрачный без осадка и посторонних включений

Цвет - От светло-золотистого до золотистого

5 Массовая доля этилового спирта; % - 18
Массовая концентрация сахаров, г/дм³ - 30

Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную, г/дм³ - 2-4

10 Массовая концентрация железа, мг/дм³, не более - 10

Разработанный способ позволяет получить винный напиток по упрощенной технологии с высокими органолептическими показателями и расширить ассортимент винных напитков с устойчивым, очень приятным гармоничным вкусом и ароматом.

15 **Формула изобретения:**

Способ производства винного напитка, предусматривающий купаживание виноградного виноматериала с водно-спиртовой жидкостью из спирта этилового ректифицированного и воды питьевой, умягченной сахаром, лимонной кислотой и ароматизатором "Лимон", отдых купажа, фильтрацию и розлив, отличающийся тем, что перед купаживанием лимонную кислоту растворяют в водно-спиртовой жидкости, в раствор вводят ароматизатор "Лимон", выдерживают 1 - 2 ч и выдержанную смесь вводят в купаж непосредственно перед розливом при следующем соотношении ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта:

20 Виноградный виноматериал - 100 - 150

Ароматизатор "Лимон" - 3 - 6

Лимонная кислота - 18 - 22

25 Сахар - До концентрации сахаров в готовом продукте - 30 г/дм³

Водно-спиртовая жидкость - Остальное

30 Виноградный виноматериал - 100 - 150

Ароматизатор "Лимон" - 3 - 6

Лимонная кислота - 18 - 22

35 Сахар - До концентрации сахаров в готовом продукте - 30 г/дм³

Водно-спиртовая жидкость - Остальное

40

45

50

55

60