



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 155 216** <sup>(13)</sup> **C1**  
(51) МПК7 **C 12 G 3/06**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2000100832/13, 17.01.2000  
(24) Дата начала действия патента: 17.01.2000  
(46) Дата публикации: 27.08.2000  
(56) Ссылки: RU 2067991 C1, 20.10.1996. RU 2123518 C1, 20.12.1998.  
(98) Адрес для переписки:  
350002, г.Краснодар, ул. Пашковская 139,  
кв.43, Аванесьянц Р.В.

(71) Заявитель:  
Аванесьянц Артур Рафаилович  
(72) Изобретатель: Аванесьянц А.Р.,  
Аванесьянц Р.В., Василевский И.Н., Мдивани  
В.З., Попандопуло В.Г., Узунов Ю.И., Якимчук  
И.В.  
(73) Патентообладатель:  
Аванесьянц Артур Рафаилович

(54) КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА АЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА

(57) Реферат:

Изобретение может быть использовано в ликеро-водочной промышленности. Композиция ингредиентов для производства алкогольного напитка содержит бессмертник песчаный (корзинки цветов), валериану лекарственную (корневища), виноградную лозу, душицу обыкновенную (верхушки цветущих стеблей), зверобой пронзенный (соцветия и листья), календулу (цветы), кориандр посевной, лавровый лист, липовый цвет, мелиссу лекарственную (листья и верхушки цветущих стеблей), мяту перечную (листья), ромашку лекарственную (цветы), сахаросодержащее вещество, тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей), шалфей (листья и соцветия), чабрец (цветущие верхушки) и укроп пахучий (плоды), донник лекарственный (листья и верхушки стеблей), дрожжи виноматериалов ароматичных сортов винограда, кагорные материалы, лох (плоды), миндаль сладкий (плоды), мускатный орех (плоды), репашок (листья и верхушки цветущих стеблей), рябину черноплодную (плоды), рябину красную (плоды) и спиртосодержащую жидкость при определенном соотношении. В качестве кагорных материалов используют виноматериалы и мистели (спиртованное сусло) в соотношении, обеспечивающем содержание спирта естественного брожения не менее 2%, и приготовленные из красных сортов винограда. В качестве дрожжей виноматериалов ароматичных сортов винограда используют осадки сброженных или крепленых виноматериалов или дрожжевую биомассу бродящего виноградного сусла. В качестве виноградной лозы используют лозу винограда ароматичных сортов винограда. В качестве

сахаросодержащего вещества используют сахар, или сусло виноградное концентрированное, или виноградный сокоматериал, или мед натуральный. В качестве спиртосодержащей жидкости используют виноматериалы белых и розовых сортов винограда или винно-спиртовую смесь, состоящую из виноматериалов белых и розовых сортов винограда и спирта этилового в соотношении, обеспечивающем содержание спирта естественного брожения не ниже 2%. При этом интенсивность окраски спиртосодержащей жидкости должна находиться в интервале от светло-соломенного до светло-розового цвета. В качестве спирта этилового используют спирт этиловый ректифицированный, или коньячный спирт, или дистиллят винный, или подобный коньячному спирту и дистилляту винному по химическому составу. В качестве спирта, подобного по химическому составу коньячному спирту или дистилляту винному, используют не полностью очищенные от летучих примесей спирты, полученные из любого пищевого сырья. Изобретение позволит обогатить алкогольный напиток антоцианидинами, лейкоантоцианидинами и янтарной кислотой, обладающими антиоксидантными свойствами, увеличить суммарное количество полифенолов, обладающих биологически активными свойствами, а также за счет ароматических веществ дрожжей виноматериалов и виноградной лозы ароматичных сортов винограда усилить их антиоксидантные свойства в готовом продукте. Кроме того, используемые ингредиенты позволяют производить новые типы напитков. 7 з.п.ф-лы, 1 табл.



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 155 216** <sup>(13)</sup> **C1**  
 (51) Int. Cl.<sup>7</sup> **C 12 G 3/06**

RUSSIAN AGENCY  
 FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2000100832/13, 17.01.2000  
 (24) Effective date for property rights: 17.01.2000  
 (46) Date of publication: 27.08.2000  
 (98) Mail address:  
 350002, g.Krasnodar, ul. Pashkovskaja 139,  
 kv.43, Avanes'jants R.V.

(71) Applicant:  
**Avanes'jants Artur Rafailovich**  
 (72) Inventor: **Avanes'jants A.R.,  
 Avanes'jants R.V., Vasilevskij I.N., Mdivani  
 V.Z., Popandopulo V.G., Uzunov Ju.I., Jakimchuk  
 I.V.**  
 (73) Proprietor:  
**Avanes'jants Artur Rafailovich**

(54) **COMPOSITION FOR PRODUCTION OF ALCOHOLIC BEVERAGE**

(57) Abstract:  
 FIELD: alcoholic beverage industry.  
 SUBSTANCE: composition contains immortelle (flowers calathides), common valerian (rootstock), grapevine, common origanum (apices of blossoming stems), common St.John'swort (inflorescences and leaves), marigold (flowers), seed coriander, laurel leaf, lime-tree blossom, sweet-Mary (leaves and apices of blossoming stems), peppermint (leaves), wild camomile (flowers), sugar-containing substance, common yarrow (apices of blossoming stems), sage, (leaves and inflorescences), thyme (blossoming apices), dill (fruits), sweetclover (leaves and stems apices), yeast of wine material of grape aromatic varieties, kagor materials, elaeagnus (fruits), almond (fruits), nutmeg (fruits), agrimony (leaves and apices of blossoming stems), black chokeberry (fruits), red dogberry (fruits), and alcohol-containing liquid. All ingredients are used in determined ratio. Used as kagor materials are wine materials and mistelles (alcoholized wort) in ratio providing content of alcohol of natural fermentation not lower 2% and prepared from red grape. Sediments of fermented or fortified wine materials are used as yeast of wine material

of grape aromatic varieties, or yeast biomass of fermenting grape wort. Vine of grape aromatic varieties is used as a grapevine. Sugar or grape concentrated wort, or grape wine material, or natural honey is used as sugar-containing substance. Used as alcohol-containing liquid are wine material of white or pink grape or wine-alcoholic mixture consisting of wine material of white and pink grape and ethyl alcohol in ratio providing content of alcohol of natural fermentation not lower 2%. Coloring intensity of alcohol-containing liquid must be from light-straw to light-pink. As ethyl alcohol, ethyl rectified alcohol or cognac alcohol, or wine distillate, or alcohol similar to cognac alcohol and wine distillate by chemical content. In this case, alcohols are used not fully purified from volatile impurities prepared from any food raw material. The invention allows to enrich proposed alcoholic beverage by anthocyanidins, leucoanthocyanidins and succinic acid possessing antioxidizing properties, to increase quantity of polyphenols possessing biologically active action. EFFECT: broadened assortment of beverages of new type. 3 cl, 1 tbl, 5 ex

RU 2 1 5 5 2 1 6 C 1

RU 2 1 5 5 2 1 6 C 1

Изобретение касается пищевой промышленности, в частности производства алкогольных напитков, в том числе вин.

Известна композиция ингредиентов для производства алкогольного напитка, содержащая растительное сырье, высушенный водный экстракт древесины дуба, сахар, мед натуральный, натуральную пищевую ароматику плодовых соков, спирт и воду. При производстве напитков типа Старка или Кальвадос в композицию дополнительно вводят виноматериалы. В качестве растительного сырья используют рябину черноплодную, или рябину красную, или терн, или черную смородину, или изюм, или чернику, или чернослив, или курагу, или лепестки розы, или сушеные яблоки, или древесину дуба, или виноградную лозу, или чай (патент РФ N 2123518 Бюл. N 35, 1998 г.).

Известная композиция не предусматривает в готовой продукции наличия всего комплекса фенольных веществ, содержащихся в растительном сырье.

Известна композиция ингредиентов для производства бальзама, содержащая сахарный сироп 65,8%-ный, колер, ванилин, апельсиновое масло, аир болотный (корень), валериану лекарственную (корневище), зверобой пронзенный (соцветие и листья), кориандр посевной, мяту перечную (листья), Melissa лекарственную (листья и верхушки цветущих стеблей), тысячелистник обыкновенный (верхушки стеблей), чабрец (цветущие верхушки), укроп пахучий (плоды), цикорий (корневище), анис обыкновенный (плоды), бессмертник песчаный (корзинки цветов), виноградную лозу сухую, душицу обыкновенную (верхушки цветущих стеблей), каштан (плоды), календулу (цветы), липовый цвет, лавровый лист, любисток (листья и верхушки цветущих стеблей), лапчатку (корневище), ромашку лекарственную (цветы), тмин (плоды), шалфей (листья и соцветия), сок спиртованный из винограда сорта Мускат и Цвайгель, морс мушмулы и китайского финика и водно-спиртовую жидкость (патент РФ N 2067991, Бюл. N 29).

Основными недостатками известной композиции являются:

отсутствие в готовом продукте полифенолов виноматериалов красных сортов винограда и, в первую очередь, антоцианидинов, имеющих оттенки красных, розовых и фиолетовых цветов, являющихся прекрасными антиоксидантами, в 50 раз более мощными, чем действие витамина Е, принимаемого за эталон /Монтиньяк М. Чудесные свойства вина. М., 1999. - С. 116-118/, и оказывающих полезное воздействие на организм человека за счет их антиоксидантных свойств. Это не только снижает биологическую ценность готового продукта, но и оказывает влияние на недостаточно полезное воздействие других растительных ингредиентов, используемых в известной композиции;

отсутствие в известной композиции ингредиентов, содержащих продукты брожения виноградного сусла или мезги (спирт естественного брожения, ферменты, глицерин, янтарная и молочные кислоты, а также другие биологически активные вещества). Вместе с тем, спирт естественного брожения и другие продукты брожения

способствуют лучшему усвоению полифенолов организмом человека. По этой причине полифенолы, содержащиеся в спиртованных соках винограда сортов Мускат и Цвайгель, морсах мушмулы, китайского финика и других растительных ингредиентов известной композиции обладают значительно меньшим антиоксидантным действием, а использование водно-спиртовой жидкости, не содержащей продуктов брожения, малоэффективно.

Кроме того, отсутствие в известной композиции ингредиентов, содержащих ферменты продуктов брожения, исключает возможность ферментативного образования янтарной кислоты, известной своими антиоксидантными свойствами.

Цель изобретения - обогащение готового продукта полифенолами и продуктами брожения, обладающими высокими антиоксидантными свойствами и повышающими его биологическую ценность.

Это достигается тем, что композиция ингредиентов для производства алкогольного напитка, содержащая бессмертник песчаный (корзинки цветов), валериану лекарственную (корневище), виноградную лозу, душицу обыкновенную (верхушки цветущих стеблей), зверобой пронзенный (соцветия и листья), календулу (цветы), кориандр посевной, лавровый лист, липовый цвет, Melissa лекарственную (листья и верхушки цветущих стеблей), мяту перечную (листья), ромашку лекарственную (цветы), сахарсодержащее вещество, тысячелистник обыкновенный (верхушки стеблей), шалфей (листья и соцветия), чабрец (цветущие верхушки) и укроп пахучий (плоды), дополнительно содержит донник лекарственный (листья и верхушки стеблей), дрожжи виноматериалов ароматических сортов винограда, кагорные материалы, лох (плоды), миндаль сладкий (плоды), мускатный орех (плоды), репешок (листья и верхушки цветущих стеблей), рябину черноплодную (плоды), рябину красную (плоды), спиртосодержащую жидкость при следующем соотношении ингредиентов в кг на 1000 дал готового продукта:

бессмертник песчаный (корзинки цветов) - 1,5-2,5  
 45 валериана лекарственная (корневище) - 0,3-0,5  
 виноградная лоза - 5,0-100,0  
 донник лекарственный (листья и верхушки стеблей) - 2,0 - 3,5  
 50 дрожжи виноматериалов ароматических сортов винограда - 20,0 - 400,0  
 душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей) - 3,0 - 5,0  
 зверобой пронзенный (соцветия и листья) - 4,0 - 5,5  
 55 календула (цветы) - 0,5 - 0,8  
 кориандр посевной (цветы) - 5,0 - 6,5  
 лавровый лист - 0,3 - 0,7  
 липовый цвет - 2,5 - 3,5  
 лох (плоды) - 3,0 - 5,0  
 60 миндаль сладкий (плоды) - 4,0 - 6,0  
 мускатный орех (плоды) - 2,0 - 3,0  
 мята перечная (листья) - 4,0 - 5,0  
 Melissa лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей) - 4,0 - 5,0  
 репешок (листья и верхушки цветущих стеблей) - 6,0 - 7,0  
 ромашка лекарственная (цветы) - 1,5 - 2,5

рябина черноплодная (плоды) - 10,0 - 15,0  
 рябина красная (плоды) - 5,0 - 7,0  
 сахаросодержащее вещество - 10,0 - 2000,0  
 тысячелистник обыкновенный (верхушки  
 цветущих стеблей) - 2,5 - 3,5  
 шалфей (листья и соцветия) - 3,0 - 4,0  
 чабрец (цветущие верхушки) - 4,0 - 5,0  
 укроп пахучий (плоды) - 0,5 - 1,0  
 а также в л:

кагорные материалы - 5000 - 8500  
 спиртосодержащая жидкость - остальное  
 В качестве кагорных материалов  
 используют виноматериалы и мистели  
 (спиртованное сусло) в соотношении,  
 обеспечивающем содержание спирта  
 естественного брожения не менее 2%,  
 приготовленные из красных сортов винограда.

В качестве дрожжей виноматериалов  
 ароматических сортов винограда используют  
 осадки сброженных или крепленых  
 виноматериалов или дрожжевую биомассу  
 бродящего виноградного сусла.

В качестве виноградной лозы используют  
 лозу винограда ароматических сортов  
 винограда.

В качестве сахаросодержащего вещества  
 используют сахар, или сусло виноградное  
 концентрированное, или виноградный  
 сокоматериал, или мед натуральный.

В качестве спиртосодержащей жидкости  
 используют виноматериалы белых и розовых  
 сортов винограда или винно-спиртовую смесь.  
 При этом интенсивность окраски  
 спиртосодержащей жидкости должна  
 находиться в интервале от  
 светло-соломенного до светло-розового  
 цвета.

В качестве винно-спиртовой смеси  
 используют смесь виноматериалов белых и  
 розовых сортов винограда и спирта этилового  
 в соотношении, обеспечивающем содержание  
 спирта естественного брожения не менее 2%.

В качестве спирта этилового используют  
 спирт этиловый ректификованный, или  
 коньячный спирт, или дистиллят винный, или  
 подобный коньячному спирту и дистилляту  
 винному по химическому составу.

В качестве спирта, подобного по  
 химическому составу коньячному спирту или  
 дистилляту винному, используют не  
 полностью очищенные от летучих примесей  
 спирты, полученные из любого пищевого  
 сырья.

Отличительными особенностями  
 заявленной композиции, обеспечивающими  
 ее изобретательский уровень, являются  
 следующие.

Использование кагорных материалов с  
 содержанием спирта естественного брожения  
 не менее 2% (виноматериалов и мистелей,  
 приготовленных из красных сортов винограда  
 по традиционной технологии,  
 предусматривающей нагревание, брожение и  
 спиртование мезги винограда) позволяет  
 обогатить предлагаемую композицию  
 продуктами брожения и наиболее ценными  
 полифенолами антоцианидинами, имеющими  
 оттенки цветов: красного, розового, синего и  
 фиолетового / Кишковский З.М., Скурихин  
 И.М. Химия вина. М., 1976. - с. 64/.

Добавление плодов рябины  
 черноплодной, рябины красной, лоха,  
 мускатного ореха и миндаля сладкого  
 дополнительно обогащает композицию  
 напитка биологически активными

полифенолами, имеющих оттенок цветов:  
 красного, розового, синего и фиолетового, а  
 также желтого и оранжевого.

Виноматериалы белых и розовых сортов  
 винограда содержат полифенолы -  
 лейкоантоцианидины, хотя и в небольшом  
 количестве, но с более высокими  
 антиоксидантными действиями, чем  
 полифенолы кагорных материалов при  
 равных их концентрациях / Монтиньяк М.  
 Чудесные свойства вина. М., 1999. - С. 116 -  
 118/.

Кроме того, виноматериалы розовых  
 сортов винограда, наряду с  
 лейкоантоцианидинами, содержат также  
 антоцианидины, а содержащийся в кагорных  
 материалах и виноматериалах белых и  
 розовых сортов винограда спирт  
 естественного брожения способствует  
 лучшему усвоению полифенолов и янтарной  
 кислоты организмом человека и  
 формированию более яркого аромата.

Использование дрожжей виноматериалов  
 ароматических сортов винограда (осадков  
 сброженных или крепленых виноматериалов,  
 или дрожжевой биомассы бродящего  
 виноградного сусла) способствует  
 дополнительному накоплению в готовом  
 продукте янтарной кислоты, обладающей  
 антиоксидантными свойствами, за счет  
 ферментативного дезаминирования  
 глютаминовой кислоты, содержащейся в  
 белках осадков виноматериалов. Увеличение  
 янтарной кислоты в готовом продукте  
 обеспечивается также за счет кагорных  
 материалов и виноматериалов белых и  
 розовых сортов винограда, содержащих  
 продукты брожения. Кроме того, дрожжи  
 виноматериалов ароматических сортов  
 винограда дополнительно обогащают готовый  
 продукт ароматическими веществами,  
 формирующими его яркий аромат.

Таким образом, использование кагорных  
 материалов, виноматериалов белых и  
 розовых сортов винограда, плодов рябины  
 черноплодной, рябины красной, лоха,  
 мускатного ореха и миндаля сладкого  
 обеспечивают готовый продукт  
 разнообразными полифенолами, а дрожжи  
 виноматериалов ароматических сортов  
 винограда дополнительно янтарной кислотой,  
 что совместно со спиртом естественного  
 брожения создает в готовом продукте  
 синергетический эффект антиоксидантных  
 свойств и способствует высокой  
 биологической ценности готового продукта.

Использование виноградной лозы  
 ароматических сортов винограда позволяет  
 обогатить готовый продукт ароматическими  
 веществами, формирующими яркий аромат  
 готового продукта.

Введение в предлагаемую композицию  
 таких растительных ингредиентов, как донник  
 лекарственный (листья и верхушки цветущих  
 стеблей), репешок (листья и верхушки  
 цветущих стеблей) улучшают  
 органолептические показатели готового  
 продукта за счет того, что ароматические  
 вещества этих ингредиентов хорошо  
 сочетаются с ароматическими веществами  
 продуктов брожения, способствуют  
 формированию яркого аромата готового  
 продукта. Следует отметить, что  
 ароматические вещества этих ингредиентов,  
 а также виноградной лозы и дрожжей

виноматериалов ароматичных сортов винограда усиливают также антиоксидантное действие полифенолов кагорных материалов и виноматериалов белых и розовых сортов винограда.

Эффективность предлагаемой композиции достигается также тем, что для приготовления настоев ингредиентов, вместо водно-спиртовой жидкости, используют спиртосодержащую жидкость, состоящую из виноматериалов белых и розовых сортов винограда или винно-спиртовой смеси виноматериалов белых и розовых сортов винограда и спирта этилового в соотношении, обеспечивающем содержание спирта естественного брожения в смеси не менее 2% и интенсивность окраски от светло-соломенного до светло-розового. Содержащиеся в виноматериалах ферменты и органические кислоты способствуют расщеплению содержащихся в растительных ингредиентах глюкозидов и фруктозидов с образованием углеводов, полифенолов, альдегидов и др. Возможно также образование новых эфиробразных соединений углеводов со спиртами, альдегидами и полифенолами виноматериалов, способствующих усилению винного аромата готового продукта и его гармоничности.

В результате улучшаются не только органолептические показатели готового продукта, но происходит обогащение его новыми биологически ценными компонентами. Присутствующий интервал окраски спиртосодержащей жидкости от светло-соломенного до светло-розового позволяет предотвратить потери антоцианидинов с отходами ингредиентов при использовании более окрашенной спиртосодержащей жидкости.

Использование различных сахаросодержащих веществ, а также спиртов позволяет расширить ассортимент готового продукта.

Алкольный напиток готовят следующим образом.

В качестве экстрагента подготавливают спиртосодержащую жидкость с интенсивностью окраски от светло-соломенного до светло-розового и с содержанием спирта естественного брожения не менее 2% - виноматериалы белых и розовых сортов винограда крепостью 9-20% или винно-спиртовую смесь крепостью 15-25% об., в состав которой входят виноматериалы белых и розовых сортов винограда и спирт этиловый (спирт этиловый ректифицированный или коньячный спирт или дистиллят винный или подобный коньячному спирту и дистиллят винному по химическому составу). Указанные экстрагенты используют для приготовления настоев из растительных ингредиентов и дрожжей виноматериалов ароматичных сортов винограда (сброженных или крепленых виноматериалов или дрожжевой биомассы бродящего сусла). Спиртосодержащие отходы настоев подвергают дистилляции для более полного извлечения ароматических веществ.

Настои растительных ингредиентов и осадков виноматериалов ароматичных сортов винограда купажируют с кагорными материалами с содержанием спирта естественного брожения не менее 2%,

сахаром или суслом виноградным концентрированным или виноградным сокоматериалом или медом натуральным, после чего проводят обработку купажа оклеивающими веществами, фильтрацию и розлив.

Расход ингредиентов на получение 1000 дал напитка следующий в кг.:

- 5 бесмертник песчаный (корзинки цветов) - 1,5 - 2,5
- 10 валериана лекарственная (корневища) - 0,3 - 0,5
- виноградная лоза ароматичных сортов винограда - 5,0 - 100,0
- донник лекарственный (листья и верхушки стеблей) - 2,0 - 3,5
- 15 дрожжи виноматериалов ароматичных сортов винограда (осадки сброженных или крепленых виноматериалов или дрожжевая биомасса бродящего сусла) - 20,0 - 400,0
- душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей) - 3,0 - 5,0
- 20 зверобой пронзенный (соцветия и листья) - 4,0 - 5,5
- календула (цветы) - 0,5 - 0,8
- кориандр посевной (цветы) - 5,0 - 6,5
- лавровый лист - 0,3 - 0,7
- 25 липовый цвет - 2,5 - 3,5
- лох (плоды) - 3,0 - 5,0
- миндаль сладкий (плоды) - 4,0 - 6,0
- мускатный орех (плоды) - 2,0 - 3,0
- мята перечная (листья) - 4,0 - 5,0
- мелисса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей) - 4,0 - 5,0
- 30 репешок (листья и верхушки цветущих стеблей) - 6,0 - 7,0
- ромашка лекарственная (цветы) - 1,5 - 2,5
- рябина черноплодная (плоды) - 10,0 - 15,0
- рябина красная (плоды) - 5,0 - 7,0
- 35 сахаросодержащее вещество (сахар, или сусло виноградное концентрированное, или виноградный сокоматериал, или мед натуральный) - 10,0 - 2000,0
- тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей) - 2,5 - 3,5
- 40 шалфей (листья и соцветия) - 3,0 - 4,0
- чабрец (цветущие верхушки) - 4,0 - 5,0
- укроп пахучий (плоды) - 0,5 - 1,0
- а также в л.:
- кагорные материалы - 5000,0- 8500,0
- 45 спиртосодержащая жидкость - остатное
- Пример 1. Для приготовления 1000 дал алкогольного напитка - вина виноградного крепостью 16% об. и сахара 14% предварительно готовили винно-спиртовую смесь светло-розового цвета, в состав которой входили виноматериалы белых и розовых сортов винограда и спирт этиловый ректифицированный. Содержание спирта в винно-спиртовой смеси составляло 20%, в том числе спирта естественного брожения 4,5%. Указанную смесь использовали для приготовления настоев из растительных ингредиентов и осадков сброженных виноматериалов ароматичных сортов винограда по известной технологии. Спиртосодержащие отходы настоев подвергали дистилляции для более полного извлечения ароматических веществ. Настои ингредиентов и дистилляты их отходов купажировали с сахаром и кагорными материалами с содержанием спирта естественного брожения 2 %, после чего проводили обработку купажа оклеивающими веществами, фильтрацию и розлив.

Расход ингредиентов на получение 1000 дал вина виноградного крепостью 16% и сахара 14% следующий, в кг.:

бессмертник песчаный (корзинки цветов) - 1,5  
 валериана лекарственная (корневища) - 0,3  
 виноградная лоза ароматичных сортов винограда - 5,0  
 донник лекарственный (листья и верхушки стеблей) - 2,0  
 осадки сброженных виноматериалов ароматичных сортов винограда - 20,0  
 душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей) - 3,0  
 зверобой пронзенный (соцветия и листья) - 4,0  
 календула (цветы) - 0,5  
 кориандр посевной (цветы) - 5,0  
 лавровый лист - 0,3  
 липовый цвет - 2,5  
 лох (плоды) - 3,0  
 миндаль сладкий (плоды) - 4,0  
 мускатный орех (плоды) - 2,0  
 мята перечная (листья) - 4,0  
 Melissa лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей) - 4,0  
 репешок (листья и верхушки цветущих стеблей) - 6,0  
 ромашка лекарственная (цветы) - 1,5  
 рябина черноплодная (плоды) - 10,0  
 рябина красная (плоды) - 5,0  
 сахар - 10,0  
 тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей) - 2,5  
 шалфей (листья и соцветия) - 3,0  
 чабрец (цветущие верхушки) - 4,0  
 укроп пахучий (плоды) - 0,5  
 а также в л.:  
 кагорные материалы - 5000,0-8500,0  
 винно-спиртовая смесь (в качестве спирта используют спирт этиловый ректификованный) - остальное  
 Пример 2-5. Порядок приготовления напитка тот же, что по примеру 1. Расход ингредиентов приведен в таблице 1.  
 Остальные напитки готовили так же аналогично примеру 1, но:  
 Вместо осадков сброженных виноматериалов ароматичных сортов винограда использовали осадки крепленых виноматериалов или биомассу бродящего виноградного сусла ароматичных сортов винограда.  
 Вместо сахара использовали сусло виноградное концентрированное, или виноградный сокоматериал, или мед натуральный.  
 Вместо спирта этилового ректификованного в винно-спиртовой смеси использовали коньячный спирт или дистиллят винный.  
 Вместо винно-спиртовой смеси в качестве спиртосодержащей жидкости использовали светло-соломенного цвета виноматериалы белых и розовых сортов винограда.  
 При использовании кагорных материалов и спиртосодержащей жидкости при соотношении их компонентов, обеспечивающих содержание спирта естественного брожения менее 2%, в готовом продукте предлагаемой композиции значительно ослабевали характерные для него кагорно-бальзамические тона.  
 Общее содержание полифенолов в

алкогольных напитках, полученных по предлагаемой композиции, составляет 4600-5500 мг/дм<sup>3</sup>, в том числе антоцианидинов 580-750 мг/дм<sup>3</sup>, лейкоантоцианидинов 120-200 мг/дм<sup>3</sup>, янтарной кислоты 220-255 мг/дм<sup>3</sup>.

По предлагаемой композиции приготовлены новые виды алкогольных напитков, в том числе "Кагор бальзамный", "Бальзамный кагор", "Бальзам на кагоре", "Кагор на бальзаме" и других названий напитков, включающих в различных сочетаниях слова "кагор" и "бальзам". Указанные алкогольные напитки отличаются индивидуальностью, в них хорошо выражены ранее неизвестные кагорно-бальзамические тона во вкусе и аромате, тем самым создается возможность определить их в отдельную группу кагорно-бальзамных вин и напитков.

### Формула изобретения:

1. Композиция ингредиентов для производства алкогольного напитка, содержащая бессмертник песчаный (корзинки цветов), валериану лекарственную (корневища), виноградную лозу, душицу обыкновенную (верхушки цветущих стеблей), зверобой пронзенный (соцветия и листья), календулу (цветы), кориандр посевной, лавровый лист, липовый цвет, Melissa лекарственную (листья и верхушки цветущих стеблей), мяту перечную (листья), ромашку лекарственную (цветы), сахаросодержащее вещество, тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей), шалфей (листья и соцветия), чабрец (цветущие верхушки) и укроп пахучий (плоды), дополнительно содержит донник лекарственный (листья и верхушки стеблей), дрожжи виноматериалов ароматичных сортов винограда, кагорные материалы, лох (плоды), миндаль сладкий (плоды), мускатный орех (плоды), репешок (листья и верхушки цветущих стеблей), рябину черноплодную (плоды), рябину красную (плоды), спиртосодержащую жидкость при следующем соотношении ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта:  
 Бессмертник песчаный (корзинки цветов) - 1,5 - 2,5  
 Валериана лекарственная (корневища) - 0,3 - 0,5  
 Виноградная лоза - 5,0 - 100,0  
 Донник лекарственный (листья и верхушки стеблей) - 2,0 - 3,5  
 Дрожжи виноматериалов ароматичных сортов винограда - 20,0 - 400,0  
 Душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей) - 3,0 - 5,0  
 Зверобой пронзенный (соцветия и листья) - 4,0 - 5,5  
 Календула (цветы) - 0,5 - 0,8  
 Кориандр посевной (цветы) - 5,0 - 6,5  
 Лавровый лист - 0,3 - 0,7  
 Липовый цвет - 2,5 - 3,5  
 Лох (плоды) - 3,0 - 5,0  
 Миндаль сладкий (плоды) - 4,0 - 6,0  
 Мускатный орех (плоды) - 2,0 - 3,0  
 Мята перечная (листья) - 4,0 - 5,0  
 Melissa лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей) - 4,0 - 5,0  
 Репешок (листья и верхушки цветущих стеблей) - 6,0 - 7,0  
 Ромашка лекарственная (цветы) - 1,5 - 2,5

Рябина черноплодная (плоды) - 10,0 - 15,0  
 Рябина красная (плоды) - 5,0 - 7,0  
 Сахаросодержащее вещество - 10,0 - 2000,0

Тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей) - 2,5 - 3,5

Шалфей (листья и соцветия) - 3,0 - 4,0

Чабрец (цветущие верхушки) - 4,0 - 5,0

Укроп пахучий (плоды) - 0,5 - 1,0

а также, л:

Кагорные материалы - 5000 - 8500

Спиртосодержащая жидкость - Остальное

2. Композиция по п.1, отличающаяся тем, что в качестве кагорных материалов используют виноматериалы и мистели в соотношении, обеспечивающем содержание спирта естественного брожения не менее 2,0 об.%, и приготовленные из красных сортов винограда.

3. Композиция по п.1, отличающаяся тем, что в качестве дрожжей виноматериалов ароматичных сортов винограда используют осадки сброженных или крепленых виноматериалов, или дрожжевую биомассу бродящего виноградного сусла.

4. Композиция по п.1, отличающаяся тем, что в качестве сахаросодержащего вещества используют сахар, или сусло виноградное концентрированное, или виноградный сокоматериал, или мед натуральный.

5. Композиция по п.1, отличающаяся тем, что в качестве виноградной лозы используют лозу винограда ароматичных сортов винограда.

5 6. Композиция по п.1, отличающаяся тем, что в качестве спиртосодержащей жидкости используют виноматериалы белых и розовых сортов винограда или винно-спиртовую смесь, состоящую из виноматериалов белых и розовых сортов винограда и спирта этилового в соотношении, обеспечивающем содержание спирта естественного брожения не менее 2%, при этом интенсивность окраски спиртосодержащей жидкости должна находиться в интервале от светло-соломенного до светло-розового.

15 7. Композиция по п. 1 или 6, отличающаяся тем, что в качестве спирта этилового используют спирт этиловый ректифицированный, или коньячный спирт, или дистиллят винный, или подобный коньячному спирту и дистилляту винному по химическому составу.

20 8. Композиция по п.1 или 7, отличающаяся тем, что в качестве спирта, подобного по химическому составу коньячному спирту или дистилляту винному, используют не полностью очищенные от летучих примесей спирты, полученные из любого пищевого сырья.

30

35

40

45

50

55

60

ТАБЛИЦА 1

Ингредиенты	Содержание по примерам на 1000 дал готового продукта			
	1	2	4(контроль)	5(контроль)
1	2	3	4	5
в кг.				
бессмертник песчаный (корзинки цветов)	2,0	2,5	1,4	2,75
валериана лекарственная (корневища)	0,4	0,5	0,27	0,55
виноградная лоза ароматич- ных сортов винограда	52,5	100,0	4,5	105
донник лекарственный (листья и верхушки стеблей)	2,75	3,5	1,8	3,8
душица обыкновенная (верхушки цветущих стеблей)	4,0	5,0	2,7	5,5
зверобой пронзенный (соцветия и листья)	4,75	5,5	3,6	6,1
календула (цветы)	0,65	0,8	0,45	0,9
кориандр посевной (цветы)	6,0	6,5	4,5	7,2
лавровый лист	0,5	0,7	0,25	0,8
липовый цвет	3,0	3,5	2,3	3,8
лох (плоды)	4,0	5,0	2,7	5,5
миндаль сладкий (плоды)	5,0	6,0	3,6	5,6
мускатный орех (плоды)	2,5	3,0	1,8	3,3
мята перечная (листья)	4,5	5,0	3,6	5,5
мелиса лекарственная (листья и верхушки цветущих стеблей)	4,5	5,0	3,6	5,5
осадки сброженных виномате- риалов ароматичных сортов винограда	210,0	400,0	18,0	420,0
репешок (листья и верхушки цветущих стеблей)	6,5	7,0	5,4	7,7
ромашка лекарственная (цветы)	2,0	2,5	1,9	2,7
рябина черноплодная (плоды)	12,5	15,0	9,0	16,0
рябина красная (плоды)	6,0	7,0	4,5	7,5
сахар	1005,0	2000,0	9,0	2200,0
тысячелистник обыкновенный (верхушки цветущих стеблей)	3,0	3,5	2,4	3,6
шалфей (листья и соцветия)	3,5	4,0	2,9	4,1
чабрец (цветущие верхушки)	4,5	5,0	3,8	5,2
укроп пахучий (плоды)	0,75	1,0	0,4	1,1
а также в л.				
кагорные материалы (виномат-лы и мистели в соотнош-ни обеспе- чив-щем 2% спирта ест-го брож-я)	6750	8500	4500	9000
винно-спиртовая смесь	остальное			

RU 2155216 C1

RU 2155216 C1