



(19) **RU**⁽¹¹⁾ **2 115 709**⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁶ **C 12 G 3/06**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 96114180/13, 26.07.1996

(46) Дата публикации: 20.07.1998

(56) Ссылки: SU, авторское свидетельство,
1030407, кл. С 12 G 3/06, 1983.

(71) Заявитель:

Открытое акционерное общество "ВИНАП"

(72) Изобретатель: Чугунова Т.М.

(73) Патентообладатель:

Открытое акционерное общество "ВИНАП"

(54) ВИННЫЙ НАПИТОК

(57) Реферат:

Винный напиток содержит виноградный виноматериал, этиловый ректификованный спирт, коньяк или дубильный концентрат, натуральный пчелиный мед, настой шелухи кедровых орехов, настой донника лекарственного, ромашки аптечной, душицы, березовых почек, тысячелистника и чабреца, лимонную кислоту, сахарный сироп и питьевую воду при следующем соотношении ингредиентов, об. %: виноградный

виноматериал 10,0 (крепкий), спирт этиловый ректификованный 30,4, коньяк 1,8 или дубовый концентрат 0,6, мед натуральный пчелиный на 100 дал 0,00357, настой шелухи кедровых орехов 1,95, сахарный сироп 0,75, настой донника лекарственного, ромашки аптечной, душицы, березовых почек, тысячелистника, чабреца 3,4, лимонная кислота 0,002, колер на 1000 дал 0, 1 - 0,2, питьевая вода остальное. 1 з.п. ф-лы.

RU 2 1 1 5 7 0 9 C 1

RU 2 1 1 5 7 0 9 C 1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 115 709** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.⁶ **C 12 G 3/06**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 96114180/13, 26.07.1996

(46) Date of publication: 20.07.1998

(71) Applicant:

Otkrytoe aktsionernoe obshchestvo "VINAP"

(72) Inventor:

Chugunova T.M.

(73) Proprietor:

Otkrytoe aktsionernoe obshchestvo "VINAP"

(54) **WINE DRINK**

(57) Abstract:

FIELD: alcoholic beverage industry.
SUBSTANCE: wine drink contains the following ratio of ingredients, vol.%: grape wine material, (strong), 10.0; ethyl rectified alcohol, 30.4; brandy, 1.8 or tanning concentrate, 0.6; natural bee honey per 100

dal, 0.00357; infusion of cedar nut husk, 1.95; sugar syrup, 0.75; infusion of sweetclover, wild camomile, organum, birch buds, yarrow, thyme, 3.4; citric acid, 0.003; color per 1000 dal, 0.1-0.2; potable water, the balance. EFFECT: improved taste. 2 cl

RU 2 1 1 5 7 0 9 C 1

RU 2 1 1 5 7 0 9 C 1

Заявляемое изобретение относится к винодельческой и ликеро-водочной промышленности, а именно к винному напитку.

Известна композиция ингредиентов для ароматизированного вина (авторское свидетельство СССР N 1030407, С 12 G 3/06, опубл. 23.07.83, БИ N 27), содержащая виноградный виноматериал, спирт-ректификат, свекловичный сахар, колер и настой пряно-ароматических и лекарственных растений, включая полынь горькую, мяту перечную, душицу обыкновенную, зверобой продырявленный, донник желтый, чабрец обыкновенный, тысячелистник обыкновенный, Melissa лекарственную, котовник кошачий, душистый колосок, цветы ромашки аптечной, корни и корневища девясила высокого, плоды фенхеля обыкновенного, кориандр посевной, корицу, гвоздику, кардамон и ванилин, марсалу, иссоп лекарственный, шалфей мускатный, любисток лекарственный, мирт, ладанник, розмарин, цветы липы, майоран, бархатцы отмеченные, аир болотный, ирис германский, дягиль лекарственный, родиолу розовую, гладыш щетинистый, мускатный орех, померанцевую корку, зеленые плоды грецкого ореха, побеги дикой вишни, миндаль горький, сушеные груши, сливы и яблоки.

Указанная композиция имеет недостаточно высокие органолептические показатели ввиду многокомпонентности, вкус и аромат не выражены. Кроме того, данное вино имеет сложную технологию приготовления, а использование для его производства дорогостоящих и редких ботанических ингредиентов, которые промышленность заготавливает в незначительном объеме, затрудняет массовое производство вина данного типа.

В основу настоящего изобретения положена задача создать винный напиток с высокими органолептическими показателями и стабильностью.

Поставленная задача решается тем, что винный напиток, содержащий виноградный виноматериал, спирт этиловый ректификованный и воду питьевую, колер, сахарный сироп и настой растительных ингредиентов, согласно изобретению дополнительно содержит коньяк или дубовый концентрат, мед натуральный пчелиный, настой шелухи кедровых орехов и лимонную кислоту, а в качестве настоя растительных ингредиентов используют настой донника лекарственного, ромашки аптечной, душицы, березовых почек, тысячелистника и чабреца при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Виноградный виноматериал (крепкий) - 10,0
 Этиловый ректификованный спирт - 30,4
 Коньяк или - 1,8
 Дубовый концентрат - 0,6
 Натуральный пчелиный мед на 100 дал - 0,00357
 Настой шелухи кедровых орехов - 1,95
 Сахарный сироп - 0,75
 Настой донника лекарственного, ромашки аптечной, душицы, березовых почек, тысячелистника, чабреца - 3,4
 Лимонная кислота - 0,002
 Колер на 1000 дал - 0,1 - 0,2
 Вода питьевая - Остальное

Для настоя растительные ингредиенты берут в следующих количествах, кг/1000 дал:

Донник лекарственный - 4,0
 Ромашка аптечная - 2,2
 Душица - 3,0
 Березовые почки - 0,1
 Тысячелистник - 1,1
 Чабрец - 1,0

Как видно из приведенной рецептуры, предлагаемый напиток отличается своеобразной вкусовой композицией, в состав которой входит местное растительное сырье: кедровые орехи, душица, березовые почки и др., которое обладает лечебными свойствами и богатым комплексом витаминов. Березовые почки и лимонная кислота позволяют повысить физиологическую ценность и стабильность напитка.

Для приготовления винного напитка применяют: виноматериал виноградный, обработанный по ГОСТ 7208-93; шелуха кедрового ореха по ТУ 483-1597959-006-92; коньяк по ГОСТ 13741-91 или дубовый концентрат по ТУ 10-05031531-149-92; сахарный песок по ГОСТ 21-78 или сахар-рафинад по ГОСТ 22 - 78; мед натуральный пчелиный по ГОСТ 19792-87; кислота лимонная по ГОСТ 908-79; растительные ингредиенты: донник, ромашка аптечная, душица, чабрец, тысячелистник, березовые почки по ТУ 10 РСФСР 621-90; вода питьевая по ГОСТ 2874-82; спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962-67.

Винный напиток готовят по следующей схеме: купаж, отдых, оклейка (при необходимости), демеаллизация (при необходимости), снятие с клея с фильтрацией, отдых, контрольная фильтрация, розлив.

В купаж последовательно задают: сначала приблизительно 1/3 часть расчетной воды, затем виноградный виноматериал обработанный, коньяк или дубовый концентрат, настой растительных ингредиентов, мед, предварительно растворенный в горячей воде, настой шелухи кедровых орехов, этиловый ректификованный спирт, сахарный сироп для доведения массовой концентрации сахаров до 17,0 г/дм³. При расчете необходимо учитывать, что 1 кг меда равен 0,75 кг сахара. Затем в купаж задают остальную воду, лимонную кислоту и колер. В процессе купажирования осуществляется непрерывное перемешивание смеси.

В используемых виноматериалах массовая концентрация железа не должна превышать 5,0 мг/дм³.

Сахарный сироп готовят холодным или горячим способом путем растворения сахара в воде. Массовая концентрация сахаров должна быть в пределах 50 - 70%.

Настой шелухи кедровых орехов готовят следующим образом. Взвешенное количество шелухи кедровых орехов 15 кг заливают 30 дал водно-спиртовой жидкости крепостью 50% из расчета 1:2. Настаивание производится в течение 30 сут. при ежедневном перемешивании в течение 15 - 20 мин. По окончании настоя в количестве 19,5 дал сливают и направляют в купажную смесь.

Настой растительных ингредиентов: донника 4,0 кг, ромашки аптечной 2,2 кг, душицы 3,0 кг, березовых почек 0,1 кг, тысячелистника 1,1 кг, чабреца 1,0 кг, общим

количеством 11,4 кг на 1000 дал купажа настаивают в 2 залива в пропорции 1 кг сухих ингредиентов к 2 дал водно-спиртовой жидкости. При 1-м заливе взвешенное количество растительных ингредиентов заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% и настаивают в течение 5 сут. при ежедневном перемешивании. По окончании срока настоек сливают и делают 2-й залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 45%. Настаивание осуществляют так же, как и в 1 залив. По окончании срока настои 1 и 2 заливов соединяют, перемешивают и направляют в купажную емкость. Купаж оклеивают одним из разрешенных оклеивающих веществ, выдерживают на клею 8 - 10 дней, при снятии с клея фильтруют, затем направляют на отдых.

Готовая композиция имеет следующее соотношение ингредиентов, об. %:

Виноградный виноматериал - 10,0 (креп.) - 15,0 (сухой)

Этиловый ректифицированный спирт - 30,4

Коньяк или - 1,8

Дубовый концентрат - 0,6

Настой шелухи кедровых орехов - 1,95

Натуральный пчелиный мед на 100 дал - 0,00357

Сахарный сироп - 0,75

Настой растительных ингредиентов: донника, ромашки аптечной, душицы, березовых почек, тысячелистника, чабреца - 3,4

Лимонная кислота - 0,002

Колер на 1000 дал - 0,1 - 0,2

Вода питьевая - Остальное

Удачный подбор компонентов способствует созданию высококачественного изделия с органолептическими свойствами: внешний вид - прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений; цвет - темно-янтарный; аромат - сложный, с оттенком кедрового орешка и лугового разнотравья; вкус - полный гармоничный, с легким привкусом меда.

Винный напиток имеет следующие физико-химические показатели:

Объемная доля этилового спирта, об. % - 35,0 + 0,3

Массовая концентрация железа, мг/дм³

с использованием коньяка, не более - 10,0
с использованием дубового концентрата, не более - 2,0

Предлагаемый напиток обеспечивает совокупностью входящих в него ингредиентов и их количественным соотношением синергический эффект в повышении стабильности за счет взаимного влияния входящих компонентов.

Формула изобретения:

1. Винный напиток, содержащий виноградный виноматериал, этиловый ректифицированный спирт и питьевую воду, колер, сахарный сироп и настой растительных ингредиентов, отличающийся тем, что дополнительно содержит коньяк или дубовый концентрат, натуральный пчелиный мед, настой шелухи кедровых орехов и лимонную кислоту, а в качестве настоя растительных ингредиентов используют настой донника лекарственного, ромашки аптечной, душицы, березовых почек, тысячелистника и чабреца при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Виноградный виноматериал (крепкий) - 10,0

Этиловый ректифицированный спирт - 30,4

Коньяк - 1,8

или

Дубовый концентрат - 0,6

Натуральный пчелиный мед на 100 дал - 0,00357

Настой шелухи кедровых орехов - 1,95

Сахарный сироп - 0,75

Настой донника лекарственного, ромашки аптечной, душицы, березовых почек, тысячелистника, чабреца - 3,4

Лимонная кислота - 0,002

Колер на 1000 дал - 0,1 - 0,2

Питьевая вода - Остальное

2. Напиток по п.1, отличающийся тем, что для настоя растительные ингредиенты берут в следующих количествах, кг/1000 дал:

Донник лекарственный - 4,0

Ромашка аптечная - 2,2

Душица - 3,0

Березовые почки - 0,1

Тысячелистник - 1,1

Чабрец - 1,0