

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к столовым шипучим ароматизированным винам.

Известен способ приготовления ароматизированного вина [1], где для получения 1000 дал этого вина используют 790 дал молодых сухих виноматериалов крепостью 9 об.% свекловичного сахара 1560 кг, настоев из смеси ароматических ингредиентов, используемых для производства вина в количестве 45,0 дал, в том числе в кг/1000 дал: полынь горькая - 1,05; полынь лимонная - 6,25; мята пудегоновая - 0,41; мята перечная - 1,05; олеандр посевной (семена) - 4,30; фенхель обыкновенный - 0,52; душица обыкновенная - 0,52; зверобой продырявленный - 2,10; донник лекарственный - 0,63; чабрец обыкновенный - 1,75; гравилот городской - 0,52; менард лимонная - 0,85; девясил высокий - 1,05; тысячелистник обыкновенный - 1,55; Melissa лекарственная - 0,52; котовник кошачий - 0,52; цефаллофора ароматная - 0,52; душистый колосок - 0,52; ромашка аптечная - 0,85; корица - 0,15; гвоздика - 0,15; кардамон - 0,15; апельсиновое масло - 0,01; ванилин - 0,02; колор - 1,0 дал; спирт ректификат - остальное.

Отфильтрованное вино выдерживают в дубовой таре 1 год, затем задают настоем корней родиолы розовой.

Недостатками этого ароматизированного вина являются:

- многокомпонентность напитка, что усложняет технологию его приготовления;
- использование разных импортных и дефицитных компонентов, что усложняет заготовку компонентов и применение рецептуры;
- применение ценного дорогостоящего пищевого продукта - сахара в большом количестве не экономично и вредно для здоровья;
- использование колера, являющегося канцерогеном - вредно для здоровья;
- из-за множества компонентов вкус напитка сложный и тяжелый.

Наиболее близкой по технической сущности является композиция ингредиентов для вина. Полусладкое ароматизированное плодово-ягодное [2], где композиция содержит в мас. %: зверобой - 3,5 - 3,8; зубровку - 2,9 - 3,1; лепестки розы - 14,0 - 14,5; цветы липы - 4,8 - 5,2; потеритум - 4,0 - 4,2; мята длиннолистная - 2,8 - 3,0; сброженный яблочный виноматериал - остальное.

Недостатками этого напитка являются:

- использование большого количества ценного пищевого продукта - сахара, который вводят в осветленный виноматериал в виде сахарного сиропа из расчета 6,5 - 7,5%, что является нецелесообразным и не экономичным;
- в органолептических показателях, несмотря на сложность композиции, не проявляется оригинальности;
- сложный состав компонентов для вин такого типа и назначения.

Задача изобретения - придание вину слаженного вкуса и аромата розы и цитрона, путем подбора качественного и количественного состава вина. Поставленная задача достигается тем, что в известную композицию, содержащую сухой яблочный виноматериал, дополнительно вводят сок яблочный спиртованный и водно-спиртовой настой Melissa при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сухой яблочный виноматериал	57,5 - 84,5
Сок яблочный спиртованный (мистель)	15 - 40
Настой Melissa водно-спиртовой	0,5 - 2,5

В предлагаемой композиции столового вина яблочный сок содержит фермент оксидазу, стимулирующую образование и действие ароматических веществ, находящихся в настое Melissa, в частности, активизируются такие ароматические компоненты как линалоол, обладающий запахом розы, а также цитраль, обладающее запахом лимона. Все это способствует формированию характера вкуса и аромата столового вина, придает ему легкий насыщенный гармоничный вкус с тонами розы и цитрона. Таким образом настоем Melissa совместно с яблочными соками проявляет новый неожиданный вкус и аромат. Сопоставительный анализ с прототипом показывает, что заявляемый напиток отличается от известного введением новых компонентов, а именно спиртованного яблочного сока и водно-спиртового настоя Melissa. Это обеспечивает заявляемому техническому решению соответствие критерию "новизна".

Анализ известных вин показал, что введенные в заявляемое вино вещества известны как компоненты напитков, например, яблочные соки спиртованные и сброженные, а также водно-спиртовые настои ароматических растений, например, Melissa. Однако в совокупности все предложенные компоненты и в сочетании указанных доз не обнаружены в других аналогах вин. Вышеизложенное позволяет сделать вывод, что заявляемое техническое решение обладает критерием "существенные отличия".

Предложенное вино готовится следующим образом по схеме: купаж, фильтрация, охлаждение, насыщение двуокисью углерода, розлив в бутылки.

Купаж готовят смешиванием спиртованного яблочного сока (мистеля), сухого виноматериала и водно-спиртового настоя Melissa. Мистель готовят из свежего сока, креплением его спиртом ректификатом по ГОСТ 5962 16 об.%. Мистель осветляют, декантируют с осадка с одновременной эгализацией.

Сухие виноматериалы готовят из яблочного свежего сока, подвергают его сульфитированию до содержания сернистой кислоты 75 - 100 мг/дм³, сепарируют, снимают с осадка, фильтруют, определяют кислотность и направляют на брожение. Для повышения спиртуозности при приготовлении столового виноматериала из расчета получения 9 - 11,5% спирта в сок вводят спирт ректификат в количестве до 5,5 об.% дробным методом (4% до начала брожения, остальной - в процессе брожения). После брожения виноматериал отстаивают в течение 2 - 5 дней и снимают с осадка. Через 20 - 30 дней виноматериал повторно снимают с осадка дрожжей и фильтруют.

Приготовление водно-спиртового настоя травы Melissa.

Для приготовления водно-спиртового настоя используют сушеную траву Melissa. Настой готовят путем извлечения ценных компонентов травы спиртом этиловым ректификованным, доведенным умягченной водой по ГОСТ 2874 до крепости 50 об. %.

Настой получают способом двукратного настаивания. Взвешенное количество травы заливают в соотношении 1 : 10 водно-спиртовой смесью и настаивают 9 - 10 дней.

При истечении указанного срока сливают настой первого залива, а оставшуюся траву заливают умягченной водой и настаивают 1 - 2 дня.

Оба настоя эгализируют, при необходимости фильтруют.

Для приготовления настоев применяют воду питьевую умягченную с жесткостью до 0,36моль/м.

Все приготовленные вышеописанным образом компоненты смешивают в ранее названной пропорции, приготовленный купаж фильтруют и при необходимости пастеризуют при температуре 80 - 85°C в течение 2мин. Затем охлаждают до 0 минус 2°C, насыщают двуокисью углерода в сатураторах при давлении 0,3 - 0,4МПа и подают на розлив в бутылки.

По вышеописанному способу приготовили 5 вариантов искристого вина, 3 из которых показали положительный результат. Все данные этих примеров сведены в таблицу.

Из таблицы видно, что наиболее яркий вкус и аромат с тонами розы и цитрона выявлен во 2 - ом, 3 - ем и 4 - ом примерах. Данные количества компонентов и выбраны за граничащие показатели.

Полученное вино обладает высокими органолептическими показателями, нежным слаженным вкусом и ароматом с тонами розы и цитрона, а также высоким содержанием биологически активных веществ. На проведенной в УкрНИИ садоводства и Киевском производственном объединении винодельческой промышленности дегустации, вино оценено в 8,9 балла по 10 - ти бальной системе, что отражает высокие органолептические достоинства заявляемого продукта.

Наименование ингредиентов	Пример 1	Пример 2	Пример 3
Сухой яблочный виноматериал	57	57,5	71
Сок яблочный спиртованный	14	15	27,5
Водно-спиртовой настой мелиссы	0,2	0,5	1,5
Выводы	Искристое вино светло-золотистого цвета с зеленоватым оттенком, в букете легкий яблочный тон	Искристое вино светло-золотистого цвета, проявляется в букете легкий тон розы и цитрон	Искристое вино золотистого цвета, обладает слаженным вкусом и букетом с тонами розы и цитрона