

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до композицій інгредієнтів для ароматизованих напоїв.

Відомий набір інгредієнтів для вермуту, включаючий полин, деревій, корицю, м'яту, мускатний горіх, корінь лепехи, корінь дягелю, корінь валеріани, чаполоч, чебрець, липовий цвіт, березові бруньки, сливи сушені, коріандр, імбир, гвоздику, помаранчову кірку, есенцію ваніліну, апельсинову есенцію (1).

Набір інгредієнтів містить сировину, заготовка якої представляє собою значні труднощі, що здорожчує продукцію. До таких відносяться корінь лепехи, корінь дягелю, корінь валеріани, березові бруньки, помаранчева кірка.

Найближчим технічним рішенням до заявляемого, прийнятим за прототип, являється композиція інгредієнтів для ароматизованого напою, котра містить полин гіркий, м'яту перцеву, материнку, деревій, звіробій, м'яту кошачу, ісоп лікарський, шавлію мускатну, чебрець, колосок духмянний, буркун, любисток лікарський, мелісу лікарську, мирт, чист, розмарин, майоран, цвіт липи, квіти ромашки аптечної, чорнобривці, коріння оману високого, лепеху болотну, ірис німецький, дягель лікарський, родіолу рожеву, коріандр, фенхель, кардамон, стародуб щетинистий, корицю, ванілін, гвоздику, мускатний горіх, кірку помаранчову, зелені плоди грецького горіху, пагони дикої вишні, мигдаль гіркий, сушені сливи, сушені груші, сушені яблука, а також виноматеріал виноградно-марсалу, цукор буряковий, колір, спирт-ректифікат (2).

До недостатків указаної композиції відноситься значна кількість компонентів – їх 45, причому багато з них – сировина надто дорога.

Задачею, на рішення якої направлено заявляємо технічне рішення, являється покращення якості та зниження собівартості ароматизованих напоїв, а також розширення їх асортименту.

Поставлена задача досягається тим, що композиція інгредієнтів, котра містить полин, материнку звичайну, шавлію лікарську, буркун жовтий, чебрець звичайний, коріандр посівний – плоди, корицю, ванілін, гвоздику, мускатний горіх та винно-спиртову рідину, згідно винаходу, додатково містить васильок евгенольний, кмин звичайний – плоди, лаванду колоскову, яловець звичайний – супліддя, при цьому використовується полин лимонний при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

Полин лимонний		5,9–6,1	
Материнка звичайна		3,0–3,2	
Шавлія лікарська		3,0–3,2	
Буркун жовтий			3,0–3,2
Чебрець звичайний		0,7–0,9	
Коріандр посівний (плоди)	6,8–7,0		
Васильок евгенольний		5,3–5,5	
Кмин звичайний (плоди)		6,1–6,3	
Лаванда колоскова		4,5–4,7	
Яловець звичайний (супліддя)	2,2–2,4		
Кориця			0,7–0,9
Ванілін			0,09–0,11
Гвоздика			0,7–0,9
Мускатний горіх		0,7–0,9	
Винно-спиртова рідина	Решта		

Аналіз відомих композицій для ароматизованих напоїв показує, що наявність у їх складі дикорослих трав та плодів забезпечує достатньо високі органолептичні властивості напоєм, додаючи їм лікувально-профілактичні та стимулюючі якості.

В заявляемій композиції додатково використовуються ефіроноси, що містять значну кількість ефірних масел – васильок, кмин, лаванда колоскова, яловець.

Це дозволяє одержати напій з насиченим смаком і ароматом та вираженням бальзамічним тоном, а також дозволяє зменшити кількість рослин, використаних у композиції, особливо рослин, що дорого коштують.

Аналіз відомих композицій показав, що сполучення заявляємих компонентів в указаних співвідношеннях не виявлені в аналогах, що дозволяє зробити заключення про відповідність заявляемого технічного рішення критерія "новизна" та "суттєві ознаки".

Готують настій ароматичних інгредієнтів наступним чином:

Зважену ароматичну сировину заливають винно-спиртовою сумішшю міцністю 70–72% об. у співвідношенні сировина (кг): винно-спиртова суміш (л) 1:10 та настоюють 10–12 діб при температурі 15–25°C, перемішуючи 1–2 рази на добу. Настій зливають. В сировину заливають другий раз винно-спиртову рідину міцністю 40% об. у співвідношенні 1:6.

Настоюють протягом 5 діб. Настояї першого та другого заливів об'єднують та використовують у купажі вермуту "Церковний-31" у кількості 40–50 дал на 1000 дал готового напою, уточнюючи кількість настою, базуючись результатами пробного купажу.

Готовий вермут має наступні показники.

Об'ємна доля етилового спирту, %	18,0
Масова концентрація цукру (у перерахунку на інвертний), г/100 см ³	8,0
Масова концентрація титруємих кислот (у перерахунку на винну), г/дм ³	5,0

Якісні характеристики прикладів наведені в таблиці.

Як видно з прикладів, їх органолептична характеристика і дегустаційна оцінка свідчить про оптимальність запропонованої кількості інгредієнтів у композиції.

Зразки вермуту з кількістю інгредієнтів, що виходять за межі заявляємих значень, мають нижчі органолептичні показники.

Склад інгредієнтів на 1000 дал	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Полин лимонний	5,8	5,9	6,0	6,1	6,2
Материнка звичайна	2,9	3,0	3,1	3,2	3,3
Шавлія лікарська	2,9	3,0	3,1	3,2	3,3
Буркун жовтий	2,9	3,0	3,1	3,2	3,3
Чебрець звичайний	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Коріандр посівний (плоди)	6,7	6,8	6,9	7,0	7,1
	5,2	5,3	5,4	5,5	5,6
Васильок евгенольний	6,0	6,1	6,2	6,3	6,4
Кмин звичайний (плоди)	4,4	4,5	4,6	4,7	4,8
Лаванда колоскова	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5
Яловець звичайний (супліддя)	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Кориця	0,08	0,09	0,1	0,11	0,12
Ванілін	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Гвоздика	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Мускатний горіх	решта	решта	решта	решта	решта
Винно-спиртова рідина, дал					
Органолептична характеристика	слабкий	достатньо	гармонійний,	виражений	різкий
Аромат	м'який	гармонійний	бальзамічний		
		м'який	м'який	м'який	м'який
Смак			злагоджений		
Колір			від рубінового до гранатового		
Дегустаційна оцінка	8,45	8,55	8,6	8,57	8,4

(протокол № 24 від 21 грудня 1998 р. засідання експертної Ради Центральної дегустаційної комісії Укрсадвинпрому).

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03
