



(19) **UA** (11) **51 149** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06 A**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2002010461, 18.01.2002

(24) Дата начала действия патента: 15.11.2002

(46) Дата публикации: 15.11.2002

(72) Изобретатель:

Гаран Александр Иванович, UA,
Кишишев Андрей Борисович, UA

(73) Патентовладелец:

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
"ЗАВОД МАРОЧНЫХ ВИН И КОНЬЯКОВ
"КОКТЕБЕЛЬ", UA

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МАРОЧНОГО КОНЬЯКА "КУТУЗОВ"

(57) Реферат:

Способ производства марочного коньяка включает приготовление коньячных виноматериалов "белым" способом из белых сортов винограда, перегонку виноматериалов на коньячный спирт на установках периодического действия шарантского типа двойной перегонкой, выдержку коньячного спирта в дубовой таре более 10 лет, купажирование выдержанного коньячного спирта, спиртованного сахарного сиропа, смягченной питьевой воды, выдержку купажа не менее 12 месяцев в дубовой таре, обработку холодом при температуре минус 10-12 °С с выдержкой, фильтрацию после выдержки, выполняемую таким образом, что при выходе из фильтра температуру поддерживают не выше

минус 3 °С, разлив, который проводят при температуре 15–20 °С. Используют в равных частях смесь европейских сортов винограда, выращиваемых на землях хозяйства "Коктебель" в количестве не менее 50 % и виноград сорта Ркацители, выращиваемый в степной зоне Крыма. Выдержку коньячного спирта в дубовой таре проводят не менее 25 лет. Разлив коньяка проводят не ранее 13 месяцев после приготовления купажа.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2002, N 11, 15.11.2002. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

У
А
5
1
1
4
9
А

У
А
5
1
1
4
9
А



(19) **UA** (11) **51 149** (13) **A**
 (51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06 A**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
 UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
 PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF DECLARATIVE PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 2002010461, 18.01.2002
 (24) Effective date for property rights: 15.11.2002
 (46) Publication date: 15.11.2002

(72) Inventor:
 Haran Oleksandr Ivanovych, UA,
 Kishishev Andrii Borysovych, UA
 (73) Proprietor:
 PRIVATE CORPORATION "VINTAGE WINE AND
 COGNAC WINERY" "KOKTEBEL", UA

(54) **PROCESS FOR PRODUCING "KUTUZOV" VINTAGE COGNAC**

(57) Abstract:

A process for producing a vintage cognac consists in preparation of cognac wine materials by the "white" method with the use of white grapes, distillation of wine materials and production of cognac spirit at the charante distillation plants of intermittent action by double distillation, seasoning the cognac spirit in oak containers for more than 10 years, blending the seasoned cognac spirit with alcoholized sugar syrup and softened drinking water, holding the blend in the oak containers for at least 12 months, cold treatment at the temperature of minus 10-12 °C with seasoning, filtration after seasoning that is carried out in such a way that the temperature at the filter

outlet is maintained not above minus 3 °C, bottling that is carried out at the temperature of 15-20 °C. A mixture of the equal parts of the European grapes grown on the lands of the farm "Koktebel" in the quantity of no less than 50 % and Rkatsyteli grape grown in the steppe zone of the Crimea are used. The cognac spirit is seasoned in the oak containers for at least 25 years. The cognac is bottled not earlier than 13 months after preparation of the blend.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2002, N 11, 15.11.2002. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 5 1 1 4 9 A

U A 5 1 1 4 9 A



(19) **UA** ⁽¹¹⁾ **51 149** ⁽¹³⁾ **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06 A**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВИНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2002010461, 18.01.2002

(24) Дата набуття чинності: 15.11.2002

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(декларційного патенту): 15.11.2002

(72) Винахідник(и):

Гаран Олександр Іванович, UA,
Кішішев Андрій Борисович, UA

(73) Власник(и):

ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЗАВОД
МАРОЧНИХ ВИН ТА КОНЬЯКІВ "КОКТЕБЕЛЬ",
UA

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО КОНЬЯКУ "КУТУЗОВ"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва марочного коньяку містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт на установках періодичної дії шарантського типу подвійною перегонкою, витримку коньячного спирту у дубовій тарі більше 10 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинок купажу не менше 12 місяців у дубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 10 - 12°C з витримкою,

фільтрацію після витримки, здійснену таким чином, що при виході з фільтра температуру підтримують не вищою мінус 3°C, розлив, який проводять при температурі 15 - 20°C. Використовують у рівних частках суміш європейських сортів винограду, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", у кількості не менше 50 % та виноград сорту Ркацителі, що вирощується у степовій зоні Криму. Витримку коньячного спирту у дубовій тарі здійснюють не менше 25 років. Розлив коньяку здійснюють не раніше 13 місяців після приготування купажу.

U
A
5
1
1
4
9
A

A
5
1
1
4
9
A

Опис винаходу

Винахід стосується виноробної промисловості, зокрема, виробництва міцних алкогольних напоїв з характерним букетом і смаком, приготованих з витриманого коньячного спирту, води і цукру.

Відомим є найближчий аналог винаходу - спосіб виробництва марочного коньяку старого (ЮС), описаний у "Основных правилах производства коньяков", затверджених Міністерством харчової промисловості 01.03.1978. Спосіб містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих; рожевих, або червоних сортів винограду, що не мають специфічного сильно вираженого аромату та інтенсивно забарвленого соку, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт, яку здійснюють, наприклад, на установках періодичної дії шарантського типу з подвійною перегонкою, витримку коньячного спирту, яку проводять у дубовій тарі при температурі 15 - 25°C і відносній вологості 75 - 90% протягом 10 і більше років. У купажі коньяку приймають участь витриманий коньячний спирт, спиртований цукровий сироп, вода питна зм'якшена та при необхідності спиртований колір. Спосіб містить, при необхідності, оклеювання, витримку на клею 12 - 15 днів з наступною фільтрацією, обробку холодом, яку виконують при температурі мінус 8 - 12°C з витримкою протягом 5 - 10 днів, відпочинок купажу не менше 12 місяців у дубовій тарі. Фільтрацію після витримки здійснюють таким чином, щоб при виході з фільтра температура була не вища мінус 3°C, розлив здійснюють при температурі 15 - 20°C.

Ознаками винаходу, які співпадають з суттєвими ознаками найближчого аналога є наявність у способі виробництва марочного коньяку приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт на установках періодичної дії шарантського типу подвійною перегонкою, витримку коньячного спирту у дубовій тарі більше 10 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинок купажу не менше 12 місяців у дубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 10 - 12°C з витримкою, фільтрацію, яку після витримки здійснюють таким чином, щоб шт виході з фільтра температура була не вища мінус 3С, розлив, який проводять при температурі 15 - 20С.

Технічним результатом винаходу є удосконалення технології, розширення асортименту марочних старих коньяків, підвищення їх органолептичних показників, створення високоякісного напою з характерними розрізняльними смаковими та ароматними показниками, які б асоціювались з Кримом.

Причинами, що перешкоджають досягненню очікуваного результату при використанні способу виробництва марочного коньяку за найближчим аналогом, є недостатня витримка коньячного спирту, слабо виражена смакова і ароматична індивідуальність старих коньяків.

В основу винаходу поставлена технічна задача вдосконалення способу виробництва марочного коньяку за рахунок використання тривало витриманих коньячних спиртів власного виробництва з сортів винограду, районованих у Криму та у своїй місцевості.

Поставлену технічну задачу вирішують тим, що спосіб виробництва марочного коньяку, який містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт на установках періодичної дії шарантського типу податною перегонкою, витримку коньячного спирту у дубовій тарі більше 10 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинок купажу не менше 12 місяців у лубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 10 - 12С з витримкою, фільтрацію після витримки, здійснену таким чином, що при виході з фільтра температуру підтримують не вищою мінус 3°C, розлив, який проводять при температурі 15 - 20С, згідно винаходу використовують у рівних частках суміш європейських сортів винограду, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", у кількості не менше 50%, та виноград сорту Ркацителі, що вирощується у степовій зоні Криму, витримку коньячного спирту у дубовій тарі здійснюють не менше 25 років, розлив коньяку здійснюють не раніше 13 місяців після приготування купажу.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу і технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок Використання технічного сорту винограду грузинського походження "Ркацителі", який вирощуються у степовій зоні Криму, де більше гумусу у фунті і достатня кількість сонячних днів, та який містить збалансоване співвідношення цукристості і кислотності, сприяють отриманню коньячного спирту з високими якісними показниками. Використання у рівних частках суміші європейських сортів, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", дозволяє створити коньячний спирт з характерними розрізняльними смаковими та ароматними показниками, які б асоціювались з Кримом. Витримка коньячного спирту у дубовій тарі не менше 25 років надасть коньяку виняткових органолептичних якостей. Здійснення розливу коньяку не раніше 13 місяців після приготування купажу сприяє протіканню окислювально-відновлювальних процесів, достатній асиміляції, що підвищує якість коньяку, дозволяє отримати зрілий напій. При використанні у способі зазначених сортів винограду, характерними особливостями яких є слабкий аромат, високі смакові якості, у сукупності, у вказаних співвідношеннях та з дотриманням заявленої технології отримують марочний коньяк старий з дуже високими органолептичними показниками.

Опосіб виконують таким чином. Коньячні виноматеріали приготують з суміші у рівних частках європейських сортів винограду, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", у кількості не менше 50%, та з винограду сорту Ркацителі, що вирощується у степовій зоні Криму Переробку здійснюють за технологією приготування столових білих вин. Для виробництва коньячних виноматеріалів відбирають самоплив і першу пресову фракцію. Сусло освітлюють без використання діоксиду сірки. Для запобігання бродінню відстоювання виконують на холоді при температурі не вище 10С протягом 12 - 15 годин. Освітлене сусло зброджують при температурі 16 - 25°C. Перегонку виноматеріалів здійснюють на установці періодичної дії шарантського типу

УПКС у два етапи: з виноматеріалів протягом 6 - 8 годин отримують спирт-сирець з вмістом етилового спирту 23 - 32%, перегонку якого здійснюють протягом 10 - 12 годин з розділенням на головну, середню (безпосередньо спирт коньячний) та хвостову фракції. Головну фракцію відбирають у кількості 1 - 3% від вмісту безводного спирту. Відбір коньячного спирту закінчують при міцності дистиляту 40 - 45%об. Відбирання хвостової фракції закінчують при нульовому показнику спиртоміра. На виробництво марочних коньяків відбирають кращі молоді коньячні спирти. Витримку коньячного спирту проводять у дубовій тарі при температурі 15 - 25°C і відносній вологості 75 - 90% та з мінімальним обміном повітря у наземних приміщеннях не менше 25 років. По закінченню цього терміну купажують витриманий коньячний спирт, цукровий сироп, спиртований до 40% семирічної витримки коньячним спиртом, витриманий не менше одного року, і воду питну зм'якшену. Виготовлений купаж коньяку проходить відпочинок після купажування не менше 12 місяців у дубовій тарі. Перед розливом проводять обробку холодом, яку виконують при температурі мінус 10 - 12С протягом 10 - 12 днів. Фільтрацію після витримки здійснюють таким чином, щоб при виході з фільтра температура коньяку була не вища мінус 3°C. Розлив коньяку проводять при температурі 15 - 20С не раніше 13 місяців після виготовлення купажу.

Формула винаходу

Спосіб виробництва марочного коньяку, який містить приготування коньячних виноматеріалів за "білим" способом з білих сортів винограду, перегонку виноматеріалів на коньячний спирт на установках періодичної дії шарантського типу подвійною перегонкою, витримку коньячного спирту у дубовій тарі більше 10 років, купажування витриманого коньячного спирту, спиртованого цукрового сиропу, води питної зм'якшеної, відпочинок купажу не менше 12 місяців у дубовій тарі, обробку холодом при температурі мінус 10 - 12°C з витримкою, фільтрацію після витримки, здійснену таким чином, що при виході з фільтра температуру підтримують не вищою мінус 3°C, розлив, який проводять при температурі 15 - 20°C, який відрізняється тим, що використовують у рівних частках суміш європейських сортів винограду, що вирощуються на землях господарства "Коктебель", у кількості не менше 50 % та виноград сорту Ркацителі, що вирощується у степовій зоні Криму, витримку коньячного спирту у дубовій тарі здійснюють не менше 25 років, розлив коньяку здійснюють не раніше 13 місяців після приготування купажу.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2002, N 11, 15.11.2002. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.