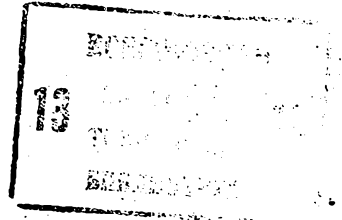




4(51) C 12 G 3/06

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ И АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



- (21) 3632839/28-13
- (22) 27.06.83
- (46) 07.02.85. Бюл. № 5
- (72) Г.Г.Хусаинова, Е.В.Остроухова,
Л.Г.Шклярук, Н.Г.Джурикиянц, Г.М.Гречко и Н.Л.Шлиомензон

(71) Государственный проектный институт "Казгипропищепром"

(53) 663.252 (088.8)

(56) 1.Леснов П.П., Фертман Г.И.
Ароматизированные вина. М., "Пищевая промышленность", 1978, с. 246-248.

2.Там же, с. 245-246.

3.Авторское свидетельство СССР
№ 994553, кл. С 12 G 3/06, 1983.

(54) (57) КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ
АРОМАТИЗИРОВАННОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА,

содержащая полынь, зверобой пронзенный, душицу обыкновенную, донник лекарственный, сахар и винно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что, с целью повышения органолептических свойств готового продукта и расширения ассортимента ароматизированных вин, из вида полыни используют белоземельную при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал вина:

Полынь белоземельная	5,0-5,7
Зверобой пронзенный	7,0-8,0
Душица обыкновенная	5,0-5,8
Донник лекарственный	3,0-3,5
Сахар	718-813,7
Винно-спиртовая жидкость	Остальное

Изобретение относится к винодельческой промышленности и может быть использовано при производстве ароматизированных виноградных вин.

Известна композиция для крепкого ароматизированного виноградного вина "Утренняя роса", содержащая зверобой, Melissa лимонную, цефалофору, полынь лимонную, тысячелистник, мяту пулегонную, мяту перечную, бузину, монарду лимонную, ромашку, гравилат, котовник, душицу, девясил, кориандр, донник желтый, бобы какао, корицу, имбирь, фиалковый корень, калгановый корень, померанцеву корку, ванилин, плоды айвы, виноградный виноматериал, предварительно обесцвеченный активным углем и бентонитом, желатином и желтой кровяной солью, сахар-песок и спирт-ректификат [1].

Известна также композиция для десертного ароматизированного вина "Букет Молдавии", содержащая сухой виноматериал, ректифицированный этиловый спирт, свекловичный сахар и полынь горькую, полынь лимонную, мяту пулегонную, мяту перечную, плоды кориандра, плоды фенкеля, душицу, зверобой, донник желтый, чабрец, гравилат городской, монарду, девясил, тысячелистник, Melissa, котовник, цефалофору, душистый колосок, ромашку, гвоздику, корицу, кардамон, апельсиновое эфирное масло [2].

Наиболее близким к изобретению техническим решением является композиция для ароматизированного виноградного вина "Джайляу", содержащая полынь горькую, тысячелистник, мяту перечную, зверобой, ромашку, душицу, чабрец, девясил, донник, зизифору, корень аира, шиповник, опорыш, дубовую стружку, солодовый корень и винно-спиртовую жидкость [3].

Недостатком известной композиции для ароматизированного виноградного вина является наличие большого числа дорогостоящих и редких ингредиентов, что приводит к ограничению возможности приготовления вин данного типа.

Цель изобретения - повышение органолептических свойств готового продукта и расширение ассортимента ароматизированных вин.

Указанная цель достигается тем, что композиция ингредиентов для ароматизированного виноградного вина,

содержащая полынь, зверобой пронзенный, душицу обыкновенную, донник лекарственный, сахар и винно-спиртовую жидкость, из вида полыни используют белоземельную при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал вина:

Полынь белоземельная	5,0-5,7
Зверобой пронзенный	7,0-8,0
Душица обыкновенная	5,0-5,8
Донник лекарственный	3,0-3,5
Сахар	718-813,7
Винно-спиртовая жидкость	Остальное

Приготавливают ароматизированное виноградное вино следующим образом.

Набор ингредиентов, предварительно измельченный в количестве 20 - 23 кг, заливают винно-спиртовой смесью крепостью 50 об.% из расчета 1 дал на 1 кг сухого сырья.

Настаивание длится 3-5 сут при многократном перемешивании, затем настой сливают, а ингредиенты заливают новой винно-спиртовой смесью крепостью 25 об.% в количестве 0,6 дал на 1 кг сырья. Второе настаивание продолжается 2-3 сут. Сливы первого и второго настаивания объединяют и в количестве 302-352 л используют для приготовления 1000 дал купажа.

Затем в сухой виноградный виноматериал добавляют спирт-ректификат, экстракт сбора растительных ингредиентов в виде винно-спиртового настоя, сахар-песок из расчета доведения до кондиций готовой продукции.

Готовое вино содержит спирта 16,5-17,5 об.%, сахара 7,5-8,5 г/100 мл, титруемых кислот 4-8 г/л.

Обработку готовой продукции осуществляют по известной технологии.

Пример 1. Измельченные растительные сухие ингредиенты: полынь белоземельную, зверобой пронзенный, душицу обыкновенную, донник лекарственный, соответственно в количестве 5,0; 7,0; 5,0; 3,0, заливают 200 л винно-спиртовой жидкостью крепостью 50 об.% и настаивают 3-5 сут при многократном перемешивании. Настой 1-го слива в количестве 188 л снимают, а оставшееся сырье заливают 119 л винно-спиртовой жидкости крепостью 25 об.% и настаивают в течение трех сут при ежедневном перемешивании. Потом снимают настой второго слива в количестве 114 л. Настой

первого и второго слива объединяют и используют для приготовления 1000 дал купажа.

В сухой виноградный виноматериал добавляют при постоянном перемешивании по расчету сахар-песок в виде сиропа, спирт-ректификат, колер и экстракт сбора ароматических ингредиентов в количестве 300 л. Купаж перемешивают, оставляют на отдых на 10 дней, проводят комплексную оклейку, выдержку на клею и фильтрацию. После отдыха в течение 10 дней вино обрабатывают холодом при температуре -6°C и фильтруют при той же температуре.

Пример 2. Измельченные сухие растительные ингредиенты из расчета предлагаемой композиции, кг: 20
 5
 10
 15
 20
 25
 30
 35
 40
 45
 50
 55
 60
 65
 70
 75
 80
 85
 90
 95
 100
 105
 110
 115
 120
 125
 130
 135
 140
 145
 150
 155
 160
 165
 170
 175
 180
 185
 190
 195
 200
 205
 210
 215
 220
 225
 230
 235
 240
 245
 250
 255
 260
 265
 270
 275
 280
 285
 290
 295
 300
 305
 310
 315
 320
 325
 330
 335
 340
 345
 350
 355
 360
 365
 370
 375
 380
 385
 390
 395
 400
 405
 410
 415
 420
 425
 430
 435
 440
 445
 450
 455
 460
 465
 470
 475
 480
 485
 490
 495
 500
 505
 510
 515
 520
 525
 530
 535
 540
 545
 550
 555
 560
 565
 570
 575
 580
 585
 590
 595
 600
 605
 610
 615
 620
 625
 630
 635
 640
 645
 650
 655
 660
 665
 670
 675
 680
 685
 690
 695
 700
 705
 710
 715
 720
 725
 730
 735
 740
 745
 750
 755
 760
 765
 770
 775
 780
 785
 790
 795
 800
 805
 810
 815
 820
 825
 830
 835
 840
 845
 850
 855
 860
 865
 870
 875
 880
 885
 890
 895
 900
 905
 910
 915
 920
 925
 930
 935
 940
 945
 950
 955
 960
 965
 970
 975
 980
 985
 990
 995

спиртовой жидкости крепостью 25 об. % и настаивают в течение 2 сут при многократном перемешивании. Затем снимают настой второго слива в количестве 142 л. Настой первого и второго слива объединяют и в количестве 353 л используют при приготовлении 1000 дал купажа, в состав которого входит сухой виноградный виноматериал, спирт-ректификат, сахар-песок, вводимый в виде сиропа, и колер. Купаж перемешивают, оставляют на отдых на 10 дней, затем проводят комплексную оклейку, выдержку на клею и снятие с клея с фильтрацией. После отдыха вино обрабатывают холодом при температуре -6°C и фильтруют при той же температуре.

Предлагаемая композиция позволяет повысить органолептические свойства готового продукта и расширить ассортимент ароматизированных вин. Используемые ингредиенты позволяют придать вину сложный аромат, экстрактивный гармонический вкус, заменить дорогостоящее сырье более дешевым. Дегустационный балл вина приготовленного из известной композиции 9,3, из предлагаемой - 9,42.

Составитель Л.Пашнина

Редактор И.Дербак

Техред М.Надь

Корректор О.Билак

Заказ 10634/18

Тираж 525

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР

по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д.4/5

Филиал ИПИ "Патент", г.Ужгород, ул.Проектная,4