



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 139 331** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁶ **C 12 G 1/02, 3/06**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21), (22) Заявка: 98120461/13, 13.11.1998
(24) Дата начала действия патента: 13.11.1998
(46) Дата публикации: 10.10.1999
(56) Ссылки: RU 95104116 A1, 20.02.97. RU 2070222 C1, 10.12.96.
(98) Адрес для переписки:
454084, Челябинск, а/я 1633, Лукиной Н.М.

(71) Заявитель:
Закрытое акционерное общество "Челябинский
винодельческий комбинат"
(72) Изобретатель: Бондарев А.И.,
Чух Л.А., Сероус И.А.
(73) Патентообладатель:
Закрытое акционерное общество "Челябинский
винодельческий комбинат"

(54) **ВИНО ВИНОГРАДНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ РОЗОВОЕ "К СВАДЬБЕ"**

(57) Реферат:
Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к винодельческой ее отрасли, и может найти широкое применение в производстве виноградных полусладких вин. Вино виноградное полусладкое розовое содержит следующие ингредиенты: пищевую вкусоароматическую добавку "Изабелла" в количестве 1-15 кг на 1000 дал купажа или "Земляника" и "Малина" в суммарном объеме 1-8 кг на 1000 дал купажа, сахаросодержащий компонент, обеспечивающий конечное содержание сахара в вине 50 г/дм³, и виноградный виноматериал в количестве 91,6-93,7% от объема купажа. В качестве

виноградного виноматериала используют сухие виноградные обработанные виноматериалы. Кроме того, в качестве виноградного виноматериала используют розовые или белые и красные виноградные виноматериалы, а в качестве сахаросодержащего компонента используют 30-70%-ный сахарный сироп и/или виноградное концентрированное сусло (сок), при этом количество каждого из сахаросодержащих компонентов при их совместном использовании составляет от 1 до 99%. Изобретение обеспечивает расширение ассортимента розовых виноградных полусладких вин. 4 з.п.ф-лы, 3 табл.

RU 2 139 331 C1

RU 2 139 331 C1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 139 331** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁶ **C 12 G 1/02, 3/06**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **98120461/13, 13.11.1998**

(24) Effective date for property rights: **13.11.1998**

(46) Date of publication: **10.10.1999**

(98) Mail address:
454084, Cheljabinsk, a/ja 1633, Lukinoj N.M.

(71) Applicant:
**Zakrytoe aktsionernoe obshchestvo
"Cheljabinskij vinodel'cheskij kombinat"**

(72) Inventor: **Bondarev A.I.,
Chukh L.A., Serous I.A.**

(73) Proprietor:
**Zakrytoe aktsionernoe obshchestvo
"Cheljabinskij vinodel'cheskij kombinat"**

(54) **SEMISWEET PINK GRAPE WINE "K SVADIBE"**

(57) Abstract:

FIELD: food and wine-making industry.
SUBSTANCE: semisweet pink grape wine has the following components: food taste-aromatic addition "Izabella" at amount 1-15 kg/1 000 dal of blend or "Zemlyanika" and "Malina" at total volume 1-8 kg/1 000 dal of blend, sugar-containing component providing the final sugar content in wine 50 g/dm³ and grape wine material at amount 91.6-93.7% of the blend volume. Dry treated

grape wine materials are used as the grape wine material. Also, pink and white and red grape wine materials are used as the grape wine material and 60-70%-th sugar syrup and/or concentrated grape wort (juice) is used as a sugar-containing component. The amount of each of sugar-containing components in their combined use is from 1% to 99%. Invention can be used widely for production of semisweet grape wines. EFFECT: broadened assortment of production semisweet pink grape wines. 5 cl, 3 tbl

RU 2 139 331 C1

RU 2 139 331 C1

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к винодельческой ее отрасли, и может найти широкое применение в производстве виноградных полусладких вин.

Известна композиция ингредиентов для вина виноградного полусладкого "Колхида", содержащая сухой виноградный виноматериал, сахаросодержащий компонент и пищевую вкусоароматическую добавку при следующем соотношении ингредиентов в дал на 1000 дал готового вина:

Сухой виноградный виноматериал - 903
Сахаросодержащий компонент в виде:
- вакуум-сусла (дал) и - 77
- карамелизованного сахара (кг) - 8 - 10
Пищевая вкусоароматическая добавка
"Вишня" (кг) - 4 - 6
и "Клубника" (кг) - 3 - 5
(см. патент РФ N 2070222, МКИ-6: C 12 G 1/02, опубл. 10.12.96 г.).

Полусладкое виноградное столовое розовое вино характеризуется органолептическими показателями с вкусом и ароматом, характерным, тонким, гармоничным с пикантным земляничным тоном.

Однако технология приготовления данного вина несколько трудоемка из-за наличия таких переходов в процессе, как охлаждение до 0 ° в теплообменниках-охладителях и дальнейшее выдерживание в термоизолированных резервуарах в течение не менее 10 суток, что не может не сказаться на себестоимости готового вина.

Известна композиция ингредиентов для производства столового полусладкого виноградного розового вина, выбранная в качестве ближайшего аналога, содержащая виноградный виноматериал, сахаросодержащий компонент и пищевую вкусоароматическую добавку (см. заявка N 95104116/13, МКИ-6: C 12 G 3/06, опубл. 20.02.97 г.).

Известное розовое вино столовое виноградное полусладкое содержит 93 - 97% виноградного сухого виноматериала, концентрированный виноградный сок в качестве сахаросодержащего компонента в количестве, обеспечивающем содержание сахара в конечном продукте 3,6 - 4,0 г/см³, ароматизатор "Вишня" и/или "Клубника" в количестве 10 - 15 кг на 1000 дал купажа.

В качестве виноградных виноматериалов используют белые и красные виноградные виноматериалы.

Как показал анализ компонентов, входящих в известное вино, их состав не полностью решает задачу расширения ассортимента виноградных полусладких розовых вин.

Таким образом, задачей, на решение которой направлено данное изобретение, является расширение ассортимента полусладких виноградных розовых вин.

Указанная задача достигается тем, что в известном виноградном полусладком розовом, содержащем виноградный виноматериал, сахаросодержащий компонент и пищевую вкусоароматическую добавку, согласно изобретению, оно содержит пищевую вкусоароматическую добавку "Изабелла" в количестве 1 - 15 кг на 1000 дал купажа или "Земляника" и "Малина" в суммарном объеме 1 - 8 кг на 1000 дал

купажа, а количество сахаросодержащего компонента обеспечивает конечное содержание сахара в вине 50 г/дм³, а количество виноградного виноматериала составляет 91,6 - 93,7% от объема купажа.

При этом в качестве виноградного виноматериала используют сухие виноградные обработанные виноматериалы.

Кроме того, в качестве виноградного виноматериала используют розовые или белые и красные виноградные виноматериалы.

А в качестве сахаросодержащего компонента используют 60 - 70%-ный сахарный сироп и/или виноградное концентрированное сусло (сок).

При этом количество каждого из сахаросодержащих компонентов при их совместном использовании составляет от 1 до 99%.

Присутствие в композиции для виноградного полусладкого вина вкусоароматической добавки "Изабелла" или "Земляника" и "Малина" в заявляемых количествах позволяет значительно расширить ассортимент виноградных полусладких розовых вин. Это достигается за счет возможности варьировать как видом вкусоароматической добавки, так и ее количеством, что способствует получению широкого спектра вин, вкус и аромат которых удовлетворяет широкому кругу потребителей.

Экспериментально установлено, что именно заявляемые варианты используемых ингредиентов и их соотношение способствуют еще более значительному расширению ассортимента виноградных полусладких розовых вин за счет возможности варьировать не только видом вносимого в купаж ингредиента, но и его количеством.

Совокупность существенных признаков заявляемого объекта "вещества" имеет отличия от ближайшего аналога и не следует явным образом из изученного уровня техники, из чего следует, что изобретение отвечает критериям "новизна" и "изобретательский уровень".

Изобретение может с успехом использоваться на винодельческих предприятиях, что свидетельствует о его промышленной применимости.

Виноградное полусладкое розовое вино "К свадьбе" получается следующим образом.

Для приготовления вина используют следующие сырье и материалы:

- виноматериалы виноградные сухие отечественные или импортные по ГОСТ 7208-93;

- сахар-песок по ГОСТ 21 - 94;

- сусло виноградное концентрированное по ТУ 9176-385-05031-96 или сусло (сок) виноградное концентрированное

отечественное или импортное, разрешенное к применению органами Госсанэпиднадзора РФ;

- пищевые вкусоароматические добавки "Изабелла", "Земляка", "Малина", разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора;

- кислоту лимонную по ГОСТ 908-79.

Виноградные сухие виноматериалы, используемые при производстве вина, должны быть розливостойкими. При необходимости виноградные сухие виноматериалы обрабатывают в соответствии

с "Технологической инструкцией по обработке виноградных виноматериалов с целью обеспечения их розливостойкости и методам испытаний виноматериалов на склонность к помутнениям физико-химического характера" ТИ 10-84-94, утв. 23.11.94 г.

Для приготовления вина виноградного полусладкого розового "К свадьбе" виноградные виноматериалы купажируют до получения однородных партий.

В качестве виноградного виноматериала используют розовые или красные и белые сухие виноградные обработанные виноматериалы. Соотношение в смеси красных и белых виноматериалов определяется пробным купажом и зависит от насыщенности цвета используемого красного виноградного виноматериала.

Количество виноградного виноматериала составляет 91,6 - 93,7% от объема купажа.

В розливостойкий виноматериал вносят сахаросодержащий компонент. В качестве сахаросодержащего компонента используют 60 -70% сахарный сироп и/или виноградное концентрированное сусло (сок). Количество вносимого сахаросодержащего компонента обеспечивает конечное содержание сахара в вине 50 г/дм³. Количество каждого из сахаросодержащих компонентов при их совместном использовании составляет от 1 до 99%.

Сахарный сироп готовят путем растворения сахара-песка в обработанном виноматериале в специальном эмалированном резервуаре, снабженном рубашкой и перемешивающим устройством. В сироп рекомендуется добавлять лимонную кислоту для обеспечения кислотности не ниже 4 г/дм³.

В розливостойкий купаж вносят пищевую вкусоароматическую добавку "Изабелла" в количестве 1 - 15 кг на 1000 дал купажа или пищевые вкусоароматические добавки "Земляника" и "Малина" в суммарном объеме 1 - 8 на 1000 дал купажа. Окончательные дозы пищевых вкусоароматических добавок устанавливаются пробным купажом в

соответствии с рекомендациями фирмы-производителя.

Полученный купаж фильтруют, пастеризуют и направляют на розлив.

5 В процессе производства вина используют типовое оборудование, применяемое в винодельческой промышленности.

По органолептическим показателям вино удовлетворяет требованиям, приведенным в таблице N 1.

10 По физико-химическим показателям вино удовлетворяет требованиям, приведенным в таблице N 2.

Примеры конкретного выполнения сведены в таблицу N 3.

Формула изобретения:

15 1. Вино виноградное полусладкое розовое, содержащее виноградный виноматериал, сахаросодержащий компонент и пищевую вкусоароматическую добавку, отличающееся тем, что оно содержит пищевую вкусоароматическую добавку "Изабелла" в количестве 1 - 15 кг на 1000 дал купажа или "Земляника" и "Малина" в суммарном объеме 1 - 8 кг на 1000 дал купажа, количество сахаросодержащего компонента обеспечивает конечное содержание сахара в вине 50 г/дм³, а количество виноградного виноматериала составляет 91,6 - 93,7% от объема купажа.

25 2. Вино по п.1, отличающееся тем, что в качестве виноградного виноматериала используют сухие виноградные обработанные виноматериалы.

30 3. Вино по п.1, отличающееся тем, что в качестве виноградного виноматериала используют розовые или белые и красные виноградные виноматериалы.

35 4. Вино по п.1, отличающееся тем, что в качестве сахаросодержащего компонента используют 60 - 70%-ный сахарный сироп и/или концентрированное виноградное сусло (сок).

40 5. Вино по п.4, отличающееся тем, что количество каждого из сахаросодержащих компонентов при их совместном использовании составляет от 1 до 99%.

45

50

55

60

Таблица № 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачное без осадка и посторонних включений
Цвет	От светло-розового до темно-розового
Аромат	Слаженный с легкими изабельными тонами
Вкус	Мягкий, гармоничный

Таблица № 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта	9-II
Массовая концентрация сахаров, в расчете на инвертный, г/дм ³	50
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную, г/дм ³	5-7

RU 2139331 C1

RU 2139331 C1

Таблица 3

Ингредиенты	Сухой виноградный виноматериал (дал)			Сахаросодержащий компонент (дал)			Пищевая вкусоароматическая добавка (кг)	
	Розовый	Белый	Красный	Сахарный сироп 60%-ный	Сахарный сироп 70%-ный	Виноградное концентрированное сусло	"Изабелла"	"Земляника" и "Малина"
Примеры								
Пример № 1	916,67	-	-	83,33	-	-	12,0	-
Пример № 2	-	625,0	312,5	-	62,5	-	-	4,0 (3/1)
Пример № 3	-	611,12	305,55	83,33	-	-	2,0	-
Пример № 4	937,5	-	-	-	-	62,5	1,0	-
Пример № 5	937,5	-	-	-	70,71	0,71	-	1,0 (0,5/0,4)
Пример № 6	-	686,0	251,5	-	62,5	-	-	8,0 (2/5)
Пример № 7	-	773,6	142,4	-	20,70	50,72	10,0	-
Пример № 8	926,4	-	-	83,34	-	-	-	4,0 (2/2)
Пример № 9	-	793,0	137,0	-	42,92	18,50	13,0	-
Пример № 10	935,6	-	-	-	7,14	64,28	-	3,0 (2/1)

Примечание: в скобках через дробь указаны отдельно значения количества земляника/малина.