



(19) **UA** <sup>(11)</sup> **38 384** <sup>(13)</sup> **C2**  
(51)МПК <sup>7</sup> **C 12G 3/12, C 12H 1/22**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2000063786, 27.06.2000

(24) Дата начала действия патента: 15.10.2004

(46) Дата публикации: 15.10.2004

(72) Изобретатель:

Сидоренко Александр Николаевич, UA,  
Петров Иван Иванович, UA,  
Сазонова Ольга Леонидовна, UA,  
Самодина Зинаида Николаевна, UA,  
Старченко Лидия Никитична, UA,  
Литвиненко Ирина Витальевна, UA,  
Качанова Валентина Николаевна, UA

(73) Патентовладелец:

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ФИРМА "ТАВРИЯ", UA

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНЬЯКА "ХЕРСОН"

(57) Реферат:

Способ приготовления коньяка предусматривает приготовление коньячных виноматериалов, изготовление коньячных спиртов, их выдержку и обработку при купажировании холодом, причем как сырье для коньячных виноматериалов используют виноград Ркацители, который выращивают на Левобережье Херсонщины, а при приготовлении купажа используют спирты двенадцатилетней выдержки в количестве 9 %, семнадцатилетней выдержки в количестве 15,5 % и девятнадцатилетней выдержки в количестве 30 %, причем средний

возраст купажа должен составлять не менее семнадцати лет, а продолжительность послекупажного отдыха должна составлять не меньше двенадцати месяцев со дня приготовления купажа.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2004, N 10, 15.10.2004. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

У А 3 8 3 8 4 С 2

У А 3 8 3 8 4 С 2



(19) **UA** (11) **38 384** (13) **C2**  
(51) Int. Cl.<sup>7</sup> **C 12G 3/12, C 12H 1/22**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF  
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL  
PROPERTY

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

(21), (22) Application: 2000063786, 27.06.2000  
(24) Effective date for property rights: 15.10.2004  
(46) Publication date: 15.10.2004

(72) Inventor:  
Sydorenko Oleksandr Mykolaiovych, UA,  
Petrov Ivan Ivanovych, UA,  
Sazonova Olha Leonidivna, UA,  
Samodina Zinaida Mykolaivna, UA,  
Starchenko Lidiia Mykytivna, UA,  
Litvinenko Iryna Vitaliivna, UA,  
Kachanova Valentyna Mykolaivna, UA

(73) Proprietor:  
"TAVRIIA", AGROINDUSTRIAL FIRM, OPEN  
JOINT-STOCK COMPANY, UA

(54) **A METHOD FOR PREPARATION OF COGNAC "KHERSON"**

(57) Abstract:

A method for preparing cognac provides for preparation of cognac wine materials, making cognac alcohols, ageing thereof and treatment by cold during blending, moreover as raw material for cognac wine materials the vine Rkaciteli is used which is grown on the left bank of Kherson region, and on blend preparing alcohols of twelve years of ageing at an amount of 9%, of seventeen years of ageing at an amount of 15.5%, and of nineteen years of ageing at an amount of 30% are

used, at that average age of blend must be not less than seventeen years, and duration of the rest after blending must not be less than twelve months from the day of blend preparation.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2004, N 10, 15.10.2004. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 3 8 3 8 4 C 2

U A 3 8 3 8 4 C 2



(19) **UA** (11) **38 384** (13) **C2**  
(51)МПК <sup>7</sup> **C 12G 3/12, C 12H 1/22**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:  
2000063786, 27.06.2000

(24) Дата набуття чинності: 15.10.2004

(46) Публікація відомостей про видачу патенту  
(деклараційного патенту): 15.10.2004

(72) Винахідник(и):

Сидоренко Олександр Миколайович, UA,  
Петров Іван Іванович, UA,  
Сазонова Ольга Леонідівна, UA,  
Самодіна Зінаїда Миколаївна, UA,  
Старченко Лідія Микитівна, UA,  
Літвіненко Ірина Віталіївна, UA,  
Качанова Валентина Миколаївна, UA

(73) Власник(и):

ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
АГРОПРОМИСЛОВА ФІРМА "ТАВРІЯ", UA

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ КОНЬЯКУ "ХЕРСОН"

(57) Реферат:

Спосіб приготування коньяку передбачає приготування коньячних виноматеріалів, вироблення коньячних спиртів, їх витримку та обробку при купажуванні холодом, причому як сировину для коньячних виноматеріалів використовують виноград Ркацителі, який вирощують на Лівобережжі Херсонщини, а при приготуванні купажу використовують спирти

дванадцятирічної витримки в кількості 9 %, сімнадцятирічної витримки в кількості 15,5 % і дев'ятнадцятирічної витримки в кількості 30 %, причому середній вік купажу повинен складати не менше сімнадцяти років, а тривалість післякупажного відпочинку повинна складати не менше дванадцяти місяців з дня приготування купажу.

U A 3 8 3 8 4 C 2

U A 3 8 3 8 4 C 2

## Опис винаходу

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способів приготування коньяків.

Найбільш близьким технічним рішенням до пропонованого є спосіб приготування коньяку, який передбачає приготування коньячних виноматеріалів, вироблення коньячних спиртів, їх витримку і купаж. У разі потреби купаж оклеюють чи обробляють бентонітом. Нестабільний до випадання поліфенолів коньяк обробляють холодом при температурі -8- -12°C на протязі 5-10 доби (А.И.Глазунов і ін. Технологія вин і коньяків. М. "Агропромиздат", 1988. З 258-261. - прототип).

Однак запропонований спосіб приготування коньяку не дозволяє виключити наявність зайвої грубості в смаку, а тим самим підвищити органолептичні властивості.

В основу винаходу покладена задача створити спосіб приготування коньяку "Херсон" у якому за рахунок технологічних особливостей можливо було б підвищити органолептичні властивості і стабільність коньяку.

Це досягається тим, що в способі приготування коньяку який передбачає приготування коньячних виноматеріалів, вироблення коньячних спиртів, їх витримку й обробку при купажуванні холодом, причому як сировина для коньячних виноматеріалів використовується виноград, який вирощується на Лівобережжі Херсонщини, а при приготуванні купажу використовують дванадцятирічної витримки - 9%, сімнадцятирічної витримки - 15,5% і дев'ятнадцятирічної витримки - 30,0%, причому середній вік купажу повинен складати не менш сімнадцяти років, а тривалість післякупажного відпочинку не менш дванадцяти місяців з дня приготування купажу.

Використання, як сировини для коньячного виноматеріалу винограду, що зростає на Лівобережжі Херсонщини, надають коньяку особливий, унікальний букет і смак.

Використання при приготуванні купажу спиртів дванадцятирічної витримки - 9%, сімнадцятирічної витримки - 15,5% і дев'ятнадцятирічної витримки - 30%, причому середній вік купажу повинен складати не менш сімнадцяти років, та тривалість післякупажного відпочинку не менш дванадцяти місяців з дня приготування купажу, дозволяє отримати коньяк з повним і гармонійним смаком, та багатим букетом.

Запропонований спосіб приготування коньяку полягає в наступному. Для виготовлення коньячних спиртів використовують як виноматеріал виноград, що зростає на Лівобережжі Херсонщини, по білому способу. Бродіння виноматеріалів проводять при температурі 12-18°C, після чого зброджений коньячний виноматеріал зберігають при температурі 0-10°C. Потім дистиляцію проводять на установках періодичної дії способом подвійної перегонки на апаратах шарантського типу, після чого егалізують і направляють на витримку. Отриманий коньячний спирт витримують при температурі 15-20°C підтримуючи вологість 75-85% і періодично насичуючи киснем. Перший рік коньячний спирт витримують на новому дубі з наступним переміщенням у емальовану тару. При приготуванні купажу використовують спирти дванадцятирічної витримки - 7-10%, сімнадцятирічної витримки - 14-17% і дев'ятнадцятирічної витримки - 27-31%, причому середній вік купажу повинен складати не менш сімнадцяти років. Купаж коньяку виготовляють з урахуванням даних хімічного складу й органолептичної характеристики витриманих спиртів.

Для доведення до необхідної кондиції до складу купажу коньяку вводять цукровий сироп, зм'якшену воду, звичайний чи спиртової колір і купажні коньяки. Приготовлений купаж відправляють на відпочинок у емальовану тару в присутності неодноразово використаного дуба при температурі витримки 15-20°C. Тривалість післякупажного відпочинку не менш дванадцяти місяців з дня приготування купажу. Купаж перед розливом обробляють холодом і теплом, і охолоджують до температури навколишнього середовища і направляють на розлив.

Приклад 1.

Як коньячний виноматеріал використовують сушло-самоплив винограду Ркацителі, з 1т. винограду не більш 60дал. Бродіння виноматеріалу відбувається при температурі 12-18°C, потім зброджений матеріал зберігається при температурі 0-10°C, після чого роблять дистиляцію коньячного матеріалу на коньячний спирт подвійною перегонкою, потім егалізують і направляють на витримку при температурі 15-20°C, підтримуючи вологість 75-85%, періодично насичуючи киснем. Перший рік коньячний спирт витримують на новому дубі з наступним переміщенням у емальовану тару. При приготуванні купажу використовують спирти дванадцятирічної витримки - 9%, сімнадцятирічної витримки - 15,5% і дев'ятнадцятирічної витримки - 30%, після чого купаж відправляють на відпочинок у емальовані ємності в присутності неодноразово використаного дуба при температурі витримки 15-20°C. Тривалість післякупажного відпочинку не менш дванадцяти місяців. Для доведення до необхідної кондиції до складу купажу коньяку "Херсон" вводять цукровий сироп, зм'якшену воду, звичайний чи спиртової колір.

Купаж перед розливом охолоджують до температури -8- -12°C, витримують в емальованих резервуарах не менш п'яти днів, а потім фільтрують таким чином, щоб на виході з фільтру температура коньяку була не вище -3°C. Коньяк який виходить з фільтру нагрівають у теплообміннику до температури 30°C з наступним охолодженням до температури навколишнього середовища.

Приклад 2.

Як коньячний виноматеріал використовують сушло - самоплив винограду Ркацителі, з 1т. винограду не більш 60дал. Бродіння виноматеріалу відбувається при температурі 12-18°C, потім зброджений матеріал зберігається при температурі 0-10°C, після чого роблять дистиляцію коньячного матеріалу на коньячний спирт подвійною перегонкою, потім егалізують і направляють на витримку при температурі 15-20°C, підтримуючи вологість 75-85%, періодично насичуючи киснем. Перший рік коньячний спирт витримують на новому дубі з наступним

переміщенням у емальовану тару. При приготуванні купажу використовують спирти дванадцятирічної витримки - 9%, сімнадцятирічної витримки – 15,5% і дев'ятнадцятирічної витримки - 30%, після чого купаж відправляють на відпочинок у емальовані ємності в присутності неодноразово використаного дуба при температурі витримки 15-20°C. Тривалість післякупажного відпочинку не менш дванадцяти місяців. Для доведення до необхідної кондиції до складу купажу коньяку "Херсон" вводять цукровий сироп, зм'якшену воду, звичайний чи спиртової колір.

Купаж перед розливом охолоджують до температури -8- -12°C, витримують в емальованих резервуарах не менш п'яти днів, а потім фільтрують таким чином, щоб на виході з фільтру температура коньяку була не вище -3°C. Коньяк який виходить з фільтру нагрівають у теплообміннику до температури 30°C з наступним охолодженням до температури навколишнього середовища.

При інших параметрах технічний результат не досягається.

Для досягнення стабільності коньячний виноматеріал і коньячних спиртів обробляють по технологічним схемам у відповідності з діючими технологічними інструкціями по обробці коньячних виноматеріалів і коньячних спиртів.

Використання способу приготування коньяку, що пропонується, відповідає органолептичним показникам табл.1 і задовольняє вимогам за фізико - хімічними показниками табл.2.

Назва показника	Характеристика
Прозорість	Прозорий з блиском, без сторонніх включень
Забарвлення	Від янтарного до темно янтарного золотавого
Букет	Складний, з квітково-шоколадними тонами
Смак	Гармонійний, повний, м'який

Назва показника	Норма
Об'ємна частка етилового спирту, %	42,0
Масова концентрація цукрів, г/дм <sup>3</sup>	10,0

Дегустаційний бал не нижче 8,5.

Із приведених прикладів видно, що висока дегустаційна оцінка має місце в заявлених межах технологічних режимах і параметрах.

Використання заявленої технології дозволяє отримати стабільний коньяк з підвищеними органолептичними властивостями.

### Формула винаходу

Спосіб приготування коньяку, який передбачає приготування коньячних виноматеріалів, вироблення коньячних спиртів, їх витримку та обробку при купажуванні холодом, який відрізняється тим, що як сировину для коньячних виноматеріалів використовують виноград Ркацителі, який вирощують на Лівобережжі Херсонщини, а при приготуванні купажу використовують спирти дванадцятирічної витримки в кількості 9 %, сімнадцятирічної витримки в кількості 15,5 % і дев'ятнадцятирічної витримки в кількості 30 %, причому середній вік купажу повинен складати не менше сімнадцяти років, а тривалість післякупажного відпочинку повинна складати не менше дванадцяти місяців з дня приготування купажу.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2004, N 10, 15.10.2004. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.