

(11) Patento numeris: **4554** (51) Int. Cl.⁶: **C12G 3/06**

(21) Paraiškos numeris: **98-198**

(22) Paraiškos padavimo data: **1998 12 29**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1999 07 26**

(45) Patento paskelbimo data: **1999 10 25**

(72) Išradėjas:

Gediminas Sargūnas, LT

Silvija Arlaitė, LT

Rasa Mačiulionienė, LT

(73) Patento savininkas:

Akcinė bendrovė "SEMA", Respublikos g. 82, 5319 Panevėžys, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Petras Puzinas, 22, Aguonų g. 140, 5306 Panevėžys, LT

(54) Pavadinimas:

Aromatizuoto vyno ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Šiuo išradimu sukuriamą naują alkoholinio gėrimo - aromatizuoto vyno - ingredientų kompoziciją, kurią sudaro raudonas vynuogių vinas ir spirito - vandens mišinys, cukrus bei papildomai įdėti citrinų rūgštis, riešutų aromatizatorius, medaus aromatizatorius, migdolų aromatizatorius, karamelė, apynių (*Humulus lupulus*) spurgai, gudobelės (*Crataegus*) vaisiai, cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum breyn*) žievelės, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai, ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstraktas ir ąžuolo kamieno antžeminė dalis. Naujai pagaminto aromatizuoto vyno stiprumas yra 18 %, jis yra švelnaus skonio, tamsios spalvos, turi harmoningą švelnaus ąžuolo aromatą.

Išradimas naudojamas alkoholinių gėrimų pramonėje.

Yra žinoma alkoholinio gėrimo ingredientų kompozicija, kurią sudaro sausas vynas, konjakas, rektifikuotas spiritas, pagal patentą FR 1155040.

Yra žinoma dar viena alkoholinio gėrimo ingredientų kompozicija, kurią sudaro sausas vynas, konjakas, rektifikuotas spiritas, išspaustų vynuogių spiritinis ekstraktas ir stiprus vynas, pagal patentą SU 630290.

Paminėtų alkoholinių gėrimų pagrindiniai trūkumai - nepakankamo lygio organoleptinės savybės bei nepakankamas pagamintų alkoholinių gėrimų stabilumas.

Siekiant pašalinti paminėtus trūkumus ir išplėsti alkoholinių gėrimų ingredientų asortimentą, buvo sukurta nauja alkoholinio gėrimo ingredientų kompozicija - aromatizuotas vynas, kurią sudaro cukrus, raudonas vynuogių vynas ir spirito - vandens mišinys bei papildomai įdėti citrinų rūgštis, riešutų aromatizatorius, medaus aromatizatorius, migdolų aromatizatorius, karamelė, apynių (*Humulus lupulus*) spurgai, gudobelės (*Crataegus*) vaisiai, cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum Breyn*) žievelės, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai, ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstraktas ir ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis, išlaikant sekantį pagaminto aromatizuoto vyno ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų:

Cukrus	800.000	-	1120.000
Citrinų rūgštis	7.000	-	9.000
Raudonas vynuogių vynas	5000.0	-	8000.0
Riešutų aromatizatorius	0.200	-	0.600
Medaus aromatizatorius	0.050	-	0.150
Migdolų aromatizatorius	0.050	-	0.150

Karamelė	20.000	-	60.000
Apynių (<i>Humulus lupulus</i>) spurgai	0.600	-	1.000
Gudobelės (<i>Crataegus</i>) vaisiai	2.400	-	7.200
Cinamono (<i>Cinnamomum Zeylanicum</i> <i>Breyn</i>) žievelės	0.500	-	1.500
Muskato (<i>Myristica fragrans</i>) riešutai	0.250	-	0.750
Ažuolo (<i>Quercus</i>) žievės ekstraktas	10.0	-	30.0
Ažuolo (<i>Quercus</i>) kamieno antžeminė dalis	1500.000	-	3000.0
Spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.		

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių santykiai.

Ingredientai kupажavimui paruošiami sekančiais:

800.0 - 1120.0 kg cukraus į kupажą įvedama 65.8 % vandeninio sirupo pavidalu. Cukraus sirupas ruošiamas karštu būdu, žinomą iš technikos lygio, dėl dalinės cukraus inversijos dedama citrinų rūgšties 0.08 % nuo cukraus svorio.

7.0 - 9.0 kg citrinų rūgšties, kurios koncentracija yra 80 %, prieš kupажavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

5000.0 - 8000,0 kg raudono vynuogių vyno, kurio bendras rūgštingumas 6.2 g/dm³ ir stiprumas 7-11 tūrio %, prieš kupажavimą turi specialų paruošimą. Pirmiausia yra paruošiama ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis. Ji yra nužievinama ir susmulkinama į drožles, kurių storis neviršija 5 mm. Po to 1500.0-3000.0 kg paruoštos ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies yra užpilama verdančiu vandeniu santykiu 1 : 2 ir virinama 5-10 min. Po to vanduo yra nupilamas ir ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis yra paliekama 5 valandas sausėti. Taip paruoštos 1500.0 - 3000.0 kg. ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies yra užpilama 5000.0 - 8000,0 kg raudono vynuogių vyno ir išlaikoma 10-20 parų, esant mišinio temperatūrai 5-15 °C.

Po to raudonas vynuogių vynas nupilamas ir filtruojamas. Tuo baigiamas raudono vynuogių vyno paruošimas prieš aromatizuoto vyno kupažavimą.

0.200 - 0.600 kg riešutų aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.050 - 0.150 kg medaus aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.050 - 0.150 kg migdolų aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

20.0 - 60.0 kg karamelės gaunama žinomu iš technikos lygio būdu, pakaitinant atitinkamą kiekį cukraus 10-20 min. prie temperatūros 180°C. Prieš įdedant į kupažą, karamelė skiedžiama vandeniu santykiu 1:1.

0.600 - 1.000 kg išdžiovintų apynių (*Humulus lupulus*) spurgų užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi išdžiovintų apynių (*Humulus lupulus*) spurgų žaliava antrą kartą užpilama 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo išdžiovintų apynių (*Humulus lupulus*) spurgų antpilai sumaišomi.

2.400 - 7.200 kg prinokusių, džiovintų gudobelės (*Crataegus*) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę gudobelės (*Crataegus*) vaisiai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 8.3 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo gudobelės (*Crataegus*) vaisių antpilai sumaišomi.

0.500 - 1.500 kg cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum Breyn*) žievelių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 4 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum Breyn*) žievelių žaliava antrą kartą užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 3,5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum Breyn*) žievelių antpilai sumaišomi.

0.250 - 0.750 kg prinokusių muskato (*Myristica fragrans*) riešutų užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 4 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę muskato (*Myristica fragrans*) riešutai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 3,5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo muskato (*Myristica fragrans*) riešutų antpilai sumaišomi.

10.0 - 30.0 kg ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstrakto prieš kupazavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

96,4 % koncentracijos etilo alkoholis prieš kupazavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Naujo aromatizuoto vyno gamybai naudojamas aukščiausio išvalymo rektifikuotas 96,4 % etilo alkoholis ir geriamasis minkštintas vanduo, kurio bendras kietumas ne didesnis kaip 1 mg-ekv/dm³.

Siūlomas aromatizuotas vynas gaminamas, įvedant į 600 dekalitrų paruošto ir nufiltruoto raudono vynuogių vyno visus likusius ingredientus jų aprašymo eilės tvarka. Po kiekvieno ingrediento įvedimo visas esamas kupazas permaišomas. Po to gautas

kupažas stabilizuojamas 7 paras, įvedant atitinkamą kiekį stabilizatoriaus, pvz., bentonito, izoliuotoje nuo oro aplinkoje.

Stabilizuotas купаžas papildomas reikiamo stiprumo spirito - vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras купаžo stiprumas 18.0 %, po to купаžas filtruojamas ir išpilstomas.

Naujai pagaminto aromatizuoto vynu pasiekti rodikliai:

stiprumas	18 %
spalva	tamsaus rubino
skonis	švelniai saldus
aromas	harmoningas, švelnus ąžuolo aromatas vaisių aromato fone
biologinės savybės	gerina žmogaus virškinimo organų darbą, turi bendrą tonizuojantį poveikį

Naujai sukurto aromatizuoto vynu ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

960.0 kg cukraus į купаžą įvedama 65.8 % vandeninio sirupo pavidalu. Cukraus sirupas ruošiamas karštu būdu, žinomu iš technikos lygio, dėl dalinės cukraus inversijos dedama citrinų rūgšties 0.08 % nuo cukraus svorio.

8.0 kg citrinų rūgšties, kurios koncentracija yra 80 %, prieš купаžavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

6000.0 kg raudono vynuogių vynu, kurio bendras rūgštingumas 6.2 g/dm³ ir stiprumas 7-11 tūrio %, prieš купаžavimą turi specialų paruošimą. Pirmiausia yra paruošiama ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis. Ji yra nužievinama ir susmulkinama į drožles, kurių storis neviršija 5 mm. Po to 2000.0 kg paruoštos ąžuolo

(*Quercus*) kamieno antžeminės dalies yra užpilama verdančiu vandeniu santykiu 1 : 2 ir virinama 5-10 min. Po to vanduo yra nupilamas ir ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis yra paliekama 5 valandas sausėti. Taip paruoštos 2000.0 kg ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies yra užpilama 6000.0 kg raudono vynuogių vyno ir išlaikoma 10-20 parų, esant mišinio temperatūrai 5-15 °C. Po to raudonas vynuogių vynas nupilamas ir filtruojamas. Tuo baigiamas raudono vynuogių vyno paruošimas prieš aromatizuoto vyno kupažavimą.

0.400 kg riešutų aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.100 kg medaus aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.100 kg migdolų aromatizatoriaus prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

40.0 kg karamelės gaunama žinomu iš technikos lygio būdu, pakaitinant atitinkamą kiekį cukraus 10-20 min. prie temperatūros 180°C. Prieš įdedant į kupažą, karamelė skiedžiama vandeniu santykiu 1:1.

0.800 kg išdžiovintų apynių (*Humulus lupulus*) spurgų užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi išdžiovintų apynių (*Humulus lupulus*) spurgų žaliava antrą kartą užpilama 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo išdžiovintų apynių (*Humulus lupulus*) spurgų antpilai sumaišomi.

4.800 kg prinokusių, džiovintų gudobelės (*Crataegus*) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą

pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę gudobelės (*Crataegus*) vaisiai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 8.3 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo gudobelės (*Crataegus*) vaisių antpilai sumaišomi.

1.0 kg cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum Breyn*) žievelių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 4 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum Breyn*) žievelių žaliava antrą kartą užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 3,5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum Breyn*) žievelių antpilai sumaišomi.

0.500 kg prinokusių muskato (*Myristica fragrans*) riešutų užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 4 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę muskato (*Myristica fragrans*) riešutai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 3.5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo muskato (*Myristica fragrans*) riešutų antpilai sumaišomi.

20.0 kg ažuolo (*Quercus*) žievės ekstrakto prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

96,4 % koncentracijos etilo alkoholis prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Naujo aromatizuoto vyno gamybai naudojamas aukščiausio išvalymo rektifikuotas 96,4 % etilo alkoholis ir geriamasis minkštintas vanduo, kurio bendras kietumas ne didesnis kaip 1 mg-ekv/dm³.

Siūlomas aromatizuotas vinas gaminamas, įvedant į 600 dekalitrų paruošto ir nufiltruoto raudono vynuogių vyno visus likusius ingredientus jų aprašymo eilės tvarka. Po kiekvieno ingrediento įvedimo visas esamas купаžas permaišomas. Po to gautas купаžas stabilizuojamas 7 paras, įvedant atitinkamą kiekį stabilizatoriaus, pvz., bentonito, izoliuotoje nuo oro aplinkoje.

Stabilizuotas купаžas papildomas reikiamo stiprumo spirito - vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras купаžo stiprumas 18.0 %, po to купаžas filtruojamas ir išpilstomas.

Naujai išpildyta aromatizuoto vyno ingredientų kompozicija gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Aromatizuoto vyno ingredientų kompozicija, kurią sudaro cukrus, raudonas vynuogių vinas ir spirito -vandens mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad papildomai įdėti citrinų rūgštis, riešutų aromatizatorius, medaus aromatizatorius, migdolų aromatizatorius, karamelė, apynių (*Humulus lupulus*) spurgai, gudobelės (*Crataegus*) vaisiai, cinamono (*Cinnamomum Zeylanicum Breyn*) žievelės, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai, ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstraktas ir ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis, išlaikant sekantį pagaminto aromatizuoto vyno ingredientų santykį, kg/1000 dekalitrų:

Cukrus	800.000	-	1120.000
Citrinų rūgštis	7.000	-	9.000
Raudonas vynuogių vinas	5000.0	-	8000.0
Riešutų aromatizatorius	0.200	-	0.600
Medaus aromatizatorius	0.050	-	0.150
Migdolų aromatizatorius	0.050	-	0.150
Karamelė	20.000	-	60.000
Apynių (<i>Humulus lupulus</i>) spurgai	0.600	-	1.000
Gudobelės (<i>Crataegus</i>) vaisiai	2.400	-	7.200
Cinamono (<i>Cinnamomum Zeylanicum Breyn</i>) žievelės	0.500	-	1.500
Muskato (<i>Myristica fragrans</i>) riešutai	0.250	-	0.750
Ąžuolo (<i>Quercus</i>) žievės ekstraktas	10.0	-	30.0
Ąžuolo (<i>Quercus</i>) kamieno antžeminė dalis,	1500.000	-	3000.0
Spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitrų.		