

(19)



(10) **LT 4919 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **4919**

(51) Int. Cl.⁷: **C12G 3/06**

(21) Paraiškos numeris: **2000 079**

(22) Paraiškos padavimo data: **2000 08 12**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2002 02 25**

(45) Patent paskelbimo data: **2002 06 25**

(62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —

(85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —

(30) Prioritetas: —

(72) Išradėjas:

Gediminas SARGŪNAS, LT
Elvyra JUZĖNIENĖ, LT
Elena ŽITKEVIČIENĖ, LT
Reda ARIMAVIČIENĖ, LT

(73) Patent savininkas:

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

(74) Patentinis patikėtinis:

Petras PUZINAS, Aguonų g. 140, 5306 Panevėžys, LT

(54) Pavadinimas:

Aromatizuoto vyno ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas naudojamas degtinės-likerio pramonėje. Šiuo išradimu sukurta nauja alkoholinio gėrimo - aromatizuoto vyno - kompozicija, kurią sudaro raudonųjų vynuogių vynas, cukrus, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai, cinamono (*Cinnamomum*) žievė, spirito ir vandens mišinys, liepų (*Tilia cordata*) žiedai, gudobelės (*Crataegus*) vaisiai, apynių (*Humulus*) vaisiai, ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis, ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstraktas "QAK WOOD EXTRACT 43021", natūralios obuolių sultys, vanilinas, šermukšnių aromatizatorius "ROWNBERRY 02557" ir medaus aromatizatorius "HONEY 02036". Naujai pagaminto aromatizuoto vyno pasiekti rodikliai: stiprumas - 16 %; titruojamos rūgštys - 4,0-6,0 g/dm³; cukrus - 85,0-95,0 g/dm³; aromatas - harmoningas, būdingas vynu su švelniu ąžuolo aromatu; spalva - rusvai raudona; skonis - saldus, su ąžuolo prieskoniu; biologinės savybės - gerina žmogaus virškinimo organų darbą, turi bendrą tonizuojantį poveikį.

Išradimas naudojamas degtinės - likerio pramonėje.

Yra žinoma alkoholinio gėrimo kompozicija, kurią sudaro sausas vinas, konjakas, rektifikuotas spiritas, išspaustų vynuogių spiritinis ekstraktas ir stiprus vinas, kuri yra žinoma pagal patentą SU 630290.

Yra žinoma kita alkoholinio gėrimo kompozicija, kurią sudaro baltųjų vynuogių vinas, cukrus, citrinos rūgštis, karamelė, migdolų aromatizatorius, kakavos aromatizatorius bei spirito ir vandens mišinys, kuri yra žinoma pagal patentą Nr. LT-4462, paskelbtą LR Valstybinio patentų biuro biuletenyje 1999m., Nr. 2, pusl. 36.

Artimiausią žinomą alkoholinio gėrimo kompoziciją sudaro raudonųjų vynuogių vinas, cukrus, citrinos rūgštis, citrinos esencija, cinamono (*Cinnamomum*) žievė, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai, aromatizatorius "Sangria 02 516 bei spirito ir vandens mišinys, kuri yra žinoma pagal patentą Nr. LT-4653, paskelbtą LR Valstybinio patentų biuro biuletenyje 2000m., Nr. 5, pusl. 25.

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

Siekiant pašalinti paminėtus trūkumus ir išplėsti alkoholinių gėrimų asortimentą, buvo sukurta nauja alkoholinio gėrimo kompozicija, kurią sudaro raudonųjų vynuogių vinas, cukrus, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai, cinamono (*Cinnamomum*) žievė, spirito ir vandens mišinys bei papildomai įdėti liepų (*Tilia cordata*) žiedai, gudobelės (*Crataegus*) vaisiai, apynių (*Humulus*) vaisiai, ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis, ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstraktas "QAK WOOD EXTRACT 43021", natūralios obuolių sultys, vanilinas, šermukšnių aromatizatorius "ROWNBERRY 02557", medaus aromatizatorius "HONEY 02036", laikantis šio ingredientų santykio (kg/1000 dekalitru):

Raudonųjų vynuogių vinas	6930.0	-	7660.0
Cukrus	855.0	-	945.0

Muskato (<i>Myristica fragrans</i>) riešutai	0.38	-	0.42
Cinamono (<i>Cinnamomum</i>) žievė	0.38	-	0.42
Liepų (<i>Tilia cordata</i>) žiedai	1.14	-	1.26
Gudobelės (<i>Crataegus</i>) vaisiai	2.28	-	2.52
Apynių (<i>Humulus</i>) vaisiai	2.28	-	2.52
Ažuolo (<i>Quercus</i>) kamieno antžeminė dalis	1460.0	-	2190.0
Ažuolo (<i>Quercus</i>) žievės ekstraktas	19.0	-	21.0
"QAK WOOD EXTRACT 43021"			
Natūralios obuolių sultys	19.0	-	21.0
Vanilinas	0.09	-	0.11
Šermukšnio aromatizatorius	0.19	-	0.21
"ROWNBERRY 02557"			
Medaus aromatizatorius "HONEY 02036"	0.047	-	0.053
Spirito ir vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.		

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių santykiai.

Ingredientai kupažavimui paruošiami sekančiai:

6930.0 - 7660.0 kg raudonųjų vynuogių vyno, kurio bendras titruojamų rūgščių kiekis 5.0 - 8.0 g/dm³ ir stiprumas 8-16 tūrio %, prieš kupažavimą turi specialų paruošimą. Raudonųjų vynuogių vynas yra 2-5 paras kaitinamas sandarioje talpoje 65 - 70 °C temperatūroje. Taip raudonųjų vynuogių vynas įgyja specifinį, tik jam būdingą vaisių aromatą ir skonį. Tuo pat metu yra atskirai paruošiama azuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis. Ji yra nužievinama ir susmulkinama į mažas kaladėles, kurių matmenys yra, pvz., 50 X 50 X 30 mm Po to 1460.0 - 2190.0 kg paruoštos azuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies yra užpilama karštu vandeniu, kurio temperatūra 60 - 70 °C santykiu 1 : 2 ir mirkoma 1-3 paras. Po to vanduo nupilamas ir atliekamas tirpių tanininių medžiagų pašalinimas iš susmulkintos azuolo (*Quercus*) kamieno

antžeminės dalies iš technikos lygio žinomais būdais. Vienas iš jų galėtų būti atliekamas, pvz., taip: gauta įmirkusi susmulkinta ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis 30 min. laikoma 0.5 % koncentracijos druskos rūgšties (HCl) tirpale. Po to druskos rūgšties tirpalas yra nupilamas. Susmulkinta ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis perplaunama šaltu vandeniu. Po to susmulkinta ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis 30 min. išlaikoma 1 - 2 % koncentracijos amoniako (NH₄OH) tirpale. Po to 1 - 2 % koncentracijos amoniako tirpalas nupilamas. Turima susmulkinta ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis yra gerai perplaunama iš pradžių karštu vandeniu, po to šaltu vandeniu ir džiovinama 117 - 140 °C temperatūroje, kol išdžiovinama iki 8 - 12 % drėgnumo. Taip paruoštos 1460.0 - 2190.0 kg ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies yra užpilama 6930.0 - 7660.0 kg atskirai pakaitinto raudonųjų vynuogių vyno ir išlaikoma 1 - 5 paras sandariai uždarytoje talpoje, esant mišinio temperatūrai 5-15 °C. Taip paruoštas mišinys yra periodiškai permaišomas ir kas parą degustuojamas, kol yra pasiekiamos tokio tipo vynui būdingos organoleptinės savybės, t.y. kol raudonųjų vynuogių vynas įgauna specifinį lengvai karstelėjusį ažuolo prieskonį. Degustacijos būdu yra nustatomas raudonųjų vynuogių vyno nupylimo nuo susmulkintos ažuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies momentas.

855.0 - 945.0 kg cukraus į kupažą įvedama 65.8 % vandeninio sirupo pavidalu. Cukraus sirupas ruošiamas karštu būdu, žinomu iš technikos lygio, dėl dalinės cukraus inversijos dedama citrinos rūgšties 0.08 % nuo cukraus svorio.

0.38 - 0.42 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.

0.38 - 0.42 kg cinamono (*Cinnamomum*) žievės 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*) žievės 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*) žievės antpilai sumaišomi.

1.14 - 1.26 kg išdžiovintų liepų (*Tilia cordata*) žiedų užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę liepų (*Tilia cordata*) žiedai antrą kartą užpilami 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo liepų (*Tilia cordata*) žiedų antpilai sumaišomi.

2.28 - 2.52 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.

2.28 - 2.52 kg prinokusių, džiovintų apynių (*Humulus*) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę džiovintų apynių (*Humulus*) 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 džiovintų apynių (*Humulus*) vaisių antpilai sumaišomi.

19.0 - 21.0 kg ažuolo (*Quercus*) žievės ekstrakto "QAK WOOD EXTRACT 43021", kuris yra tamsiai rudos spalvos klampus, skleidžiantis ažuolo aromatą, skystis, prieš kupажavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Ažuolo (*Quercus*) žievės ekstraktas "QAK WOOD EXTRACT 43021" yra ažuolo žievės ekstrakto 40% spiritinis tirpalas, pagamintas įmonėje "ETOL" TOVARNA AROM IN ETERIČNIM OLJ, Slovėnija.

19.0 - 21.0 kg natūralių obuolių sulčių prieš kupажavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Natūralios obuolių sultys turi atitikti sekančius reikalavimus:

cukringumas	16.5 - 17.3 gr./100 cm ³
rūgštingumas	0.12 - 0.16 gr./100 cm ³

0.09 - 0.11 kg vanilino, kuris yra specifinį kvapą ir skonį turinti balta kristalinė medžiaga, tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5 šaltu būdu, žinomu iš esamo alkoholinių gėrimų gamybos technikos lygio.

0.19 - 0.21 kg šermukšnių aromatizatoriaus "ROWNBERRY 02557", kuris yra šermukšnių vaisių aromatą skleidžiantis bespalvis skystis, prieš kupажavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Šermukšnių aromatizatorius "ROWNBERRY 02557" yra natūralaus migdolų aliejaus, 2 metosi-4-(2 propenil) fenolio FEMA 2467, etilkapronato 2439 bei metilnonilenato 2725 78% spiritinis tirpalas, pagamintas įmonėje "ETOL" TOVARNA AROM IN ETERIČNIM OLJ, Slovėnija.

0.047 - 0.053 kg medaus aromatizatoriaus "HONEY 02036", kuris yra gelsvo atspalvio, medaus aromatą skleidžiantis, bespalvis skystis, prieš kupажavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Medaus aromatizatorius "HONEY 02036" yra natūralaus medaus ir glicerino 63% spiritinis tirpalas, pagamintas įmonėje "ETOL" TOVARNA AROM IN ETERIČNIM OLJ, Slovėnija.

96,3 % koncentracijos etilo alkoholis prieš kupажavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

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

Siūlomas aromatizuotas vynas gaminamas, pilant į 730 dekalitų atskirai specialiai paruošto raudonųjų vynuogių vyno šiuos ingredientus - cukrų, natūralias obuolių sultis bei augalinės kilmės ingredientų antpilus jų aprašymo eilės tvarka. Po kiekvieno ingrediento įpylimo visas esamas kupazas permaišomas. Įpylus į kupazą visus ingredientus, kupazas papildomas reikiamo stiprumo spirito ir vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras kupazo stiprumas 16.0 %. Gautas kupazas maišomas 15 - 30 min. ir po to nuskaidrinamas. Kupazo nuskaidrinimas vykdomas 14-20 parų, įpilant į nuskaidrinamą kupazą atitinkamą kiekį nuskaidrinančiųjų medžiagų, pvz., bentonito, maistinės želatinos, izoliuotoje nuo oro aplinkoje, palaikant 18 - 20 °C temperatūrą.

Pasiekus stabilizuojamo kupazo skaidrumą iki 2-3 NTU pagal turbidometro parodymą atliekami kupazo stabilumo testai iš technikos lygio žinomais būdais, t. y. vyno baltyminio, polifenolinio ir kristalinio drumstumo laboratoriniai tyrimai. Po to gautas kupazas, pastoviai maišant, 4-5 val. šaldomas iki 4 - 5 °C temperatūros.

Į atšaldytą kupazą supilame likusius, specialaus paruošimo prieš kupazavimą nereikalaujančius, ingredientus: ažuolo (*Quercus*) žievės ekstraktą "QAK WOOD EXTRACT 43021", šermukšnių "ROWNBERRY 02557" ir medaus aromatizatorius "HONEY 02036". Šie ingredientai įpilami jų aprašymo eilės tvarka.

Taip paruoštas kupazas filtruojamas iš technikos lygio žinomais būdais, pvz., per filtrkartonų ir "Milipore" filtrų sistemą, ir išpilstomas.

Naujai pagaminto aromatizuoto vyno pasiekti rodikliai:

stiprumas

16 %

titruojamos rūgštys	4.0 - 6.0 g/ dm ³
cukrus	85.0 -95.0 g/ dm ³
aromas	harmoningas, būdingas vynui su švelniu ąžuolo aromatu
spalva	rusvai raudona
skonis	saldus su ąžuolo prieskoniu
biologinės savybės	gerina žmogaus virškinimo organų darbą , turi bendrą tonizuojantį poveikį

Naujai sukurto aromatizuoto vyno kompozicijos išpildymo pavyzdys:

7300.0 kg raudonųjų vynuogių vyno, kurio bendras titruojamų rūgščių kiekis 5.0 - 8.0 g/dm³ ir stiprumas 8-16 tūrio %, prieš kupažavimą specialiai paruošiama. Raudonųjų vynuogių vinas yra 2-5 paras kaitinamas sandarioje talpoje 65 - 70 °C temperatūroje. Taip raudonųjų vynuogių vinas įgyja specifinį, tik jam būdingą vaisių aromatą ir skonį. Tuo pat metu yra atskirai paruošiama ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis. Ji yra nužievinama ir susmulkinama į mažas kaladėles, kurių matmenys yra pvz., 50 X 50 X 30 mm Po to 1825.0 kg paruoštos ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies yra užpilama karštu vandeniu, kurio temperatūra 60 - 70 °C, santykiu 1 : 2 ir mirkoma 1-3 paras. Po to vanduo nupilamas ir atliekamas tirpių tanininių medžiagų pašalinimas iš susmulkintos ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies iš technikos lygio žinomais būdais. Vienas iš jų galėtų būti atliekamas, pvz., taip: gauta įmirkusi susmulkinta ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis 30 min. laikoma 0.5 % koncentracijos druskos rūgšties (HCl) tirpale. Po to druskos rūgšties tirpalas yra nupilamas. Susmulkinta ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis perplaunama šaltu vandeniu. Po to susmulkinta ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis 30 min. išlaikoma 1 - 2 % koncentracijos amoniako (NH₄OH) tirpale. Po to 1 - 2 % koncentracijos amoniako tirpalas nupilamas. Turima susmulkinta ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis yra gerai perplaunama iš pradžių karštu vandeniu, po to šaltu vandeniu ir džiovinama 117 - 140 °C temperatūroje, kol išdžiovinama iki 8 - 12 % drėgnumo. Taip paruoštos 1825.0 kg ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies yra

užpilama 7300.0 kg atskirai pakaitinto raudonųjų vynuogių vyno ir išlaikoma 1 - 5 paras sandariai uždarytoje talpoje, esant mišinio temperatūrai 5-15 °C. Taip paruoštas mišinys yra periodiškai permaišomas ir kas parą degustuojamas, kol yra pasiekiamos tokio tipo vynui būdingos organoleptinės savybės, t.y. kol raudonųjų vynuogių vinas įgauna specifinį lengvai karstelėjusį ąžuolo prieskonį. Degustacijos būdu yra nustatomas raudonųjų vynuogių vyno nupylimo nuo susmulkintos ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminės dalies momentas.

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

0.40 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.

0.40 kg cinamono (*Cinnamomum*) žievės 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*) žievės 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*) žievės antpilai sumaišomi.

1.20 kg išdžiovintų liepų (*Tilia cordata*) žiedų užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę liepų (*Tilia cordata*) žiedai antrą kartą užpilami 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikomi 5 paras,

kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo liepų (*Tilia cordata*) žiedų antpilai sumaišomi.

2.40 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.

2.40 kg prinokusių, džiovintų apynių (*Humulus*) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę džiovintų apynių (*Humulus*) 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 džiovintų apynių (*Humulus*) vaisių antpilai sumaišomi.

20.0 kg ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstrakto "QAK WOOD EXTRACT 43021", kuris yra tamsiai rudos spalvos klampus, skleidžiantis ąžuolo aromata, skystis, prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja. ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstraktas "QAK WOOD EXTRACT 43021 yra ąžuolo žievės ekstrakto 40% spiritinis tirpalas, pagamintas įmonėje "ETOL" TOVARNA AROM IN ETERIČNIM OLJ, Slovėnija.

20.0 kg natūralių obuolių sulčių prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Natūralios obuolių sultys turi atitikti sekančius reikalavimus:

cukringumas	16.5 - 17.3 gr./100 cm ³
rūgštingumas	0.12 - 0.16 gr./100 cm ³

0.10 kg vanilino, kuris yra specifinį kvapą ir skonį turinti balta kristalinė medžiaga, tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5 šaltu būdu, žinomu iš esamo alkoholinių gėrimų gamybos technikos lygio.

0.20 kg šermukšnių aromatizatoriaus "ROWNBERRY 02557", kuris yra šermukšnių vaisių aromatą skleidžiantis bespalvis skystis, prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Šermukšnių aromatizatorius "ROWNBERRY 02557" yra natūralaus migdolų aliejaus, 2 metosi-4-(2 propenil) fenolio FEMA 2467, etilkapronato 2439 bei metilnonilenato 2725 78% spiritinis tirpalas, pagamintas įmonėje "ETOL" TOVARNA AROM IN ETERIČNIM OLJ, Slovėnija.

0.050 kg medaus aromatizatoriaus "HONEY 02036", kuris yra gelsvo atspalvio, medaus aromatą skleidžiantis, bespalvis skystis, prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja. Medaus aromatizatorius "HONEY 02036" yra natūralaus medaus ir glicerino 63% spiritinis tirpalas, pagamintas įmonėje "ETOL" TOVARNA AROM IN ETERIČNIM OLJ, Slovėnija.

96,3 % koncentracijos etilo alkoholis prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

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

Siūlomas aromatizuotas vynas gaminamas, pilant į 730 dekalitų atskirai specialiai paruošto raudonųjų vynuogių vyno šiuos ingredientus - cukrų, natūralias obuolių sultis bei augalinės kilmės ingredientų atpildus jų aprašymo eilės tvarka. Po kiekvieno ingrediento įpylimo visas esamas kupažas permaišomas. Įpylus į kupažą visus ingredientus, kupažas papildomas reikiamo stiprumo spirito ir vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras kupažo stiprumas 16.0 %. Gautas kupažas maišomas 15 - 30 min. ir po to nuskaidrinamas. Kupažo nuskaidrinimas vykdomas 14-20 parų,

įpilant į nuskaidrinamą kupazą atitinkamą kiekį nuskaidrinančiųjų medžiagų, pvz., bentonito, maistinės želatinos, izoliuotoje nuo oro aplinkoje, palaikant 18 - 20 °C temperatūrą.

Pasiekus stabilizuojamo kupazo skaidrumą iki 2-3 NTU pagal turbidometro parodymą atliekami kupazo stabilumo testai iš technikos lygio žinomais būdais, t. y. vyno baltyminio, polifenolinio ir kristalinio drumstumo laboratoriniai tyrimai. Po to gautas kupazas, pastoviai maišant, 4-5 val. šaldomas iki 4 - 5 °C temperatūros.

Į atšaldytą kupazą supilame likusius, specialaus paruošimo prieš kupazavimą nereikalaujančius, ingredientus: ažuolo (*Quercus*) žievės ekstraktą "QAK WOOD EXTRACT 43021", šermukšnių "ROWNBERRY 02557" ir medaus aromatizatorius "HONEY 02036". Šie ingredientai įpilami jų aprašymo eilės tvarka.

Taip paruoštas kupazas filtruojamas iš technikos lygio žinomais būdais, pvz., per filtrkartonų ir "Milipore" filtrų sistemą, ir išpilstomas.

Nauja aromatinuoto vynu kompozicija gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Aromatizuoto vyno kompozicija kurią sudaro raudonųjų vynuogių vynas, cukrus, muskato (*Myristica fragrans*) riešutai, cinamono (*Cinnamomum*) žievė, spirito ir vandens mišinys, be siskiriantu, kad dar įdėta liepų (*Tilia cordata*) žiedai, gudobelės (*Crataegus*) vaisiai, apynių (*Humulus*) vaisiai, ąžuolo (*Quercus*) kamieno antžeminė dalis, ąžuolo (*Quercus*) žievės ekstraktas "QAK WOOD EXTRACT 43021", natūralios obuolių sultys, vanilinas, šermukšnių aromatizatorius "ROWNBERRY 02557", medaus aromatizatorius "HONEY 02036", laikantis šio ingredientų santykio (kg/1000 dekalitru):

Raudonųjų vynuogių vynas	6930.0	-	7660.0
Cukrus	855.0	-	945.0
Muskato (<i>Myristica fragrans</i>) riešutai	0.38	-	0.42
Cinamono (<i>Cinnamomum</i>) žievė	0.38	-	0.42
Liepų (<i>Tilia cordata</i>) žiedai	1.14	-	1.26
Gudobelės (<i>Crataegus</i>) vaisiai	2.28	-	2.52
Apynių (<i>Humulus</i>) vaisiai	2.28	-	2.52
Ąžuolo (<i>Quercus</i>) kamieno antžeminė dalis	1460.0	-	2190.0
Ąžuolo (<i>Quercus</i>) žievės ekstraktas	19.0	-	21.0
"QAK WOOD EXTRACT 43021"			
Natūralios obuolių sultys	19.0	-	21.0
Vanilinas	0.09	-	0.11
Šermukšnio aromatizatorius	0.19	-	0.21
"ROWNBERRY 02557"			
Medaus aromatizatorius "HONEY 02036"	0.047	-	0.053
Spirito ir vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitru.		