Descriere:

Invenția se referă la industria vinificației ți poate fi folosită la prepararea vinurilor aromatizate.

În componența vinurilor aromatizate şi a vermuturilor cunoscute, cu excepția vinului (baza băuturii) şi materialelor (extracte) obținute din diferite părți de plante amare şi aromatice condimentate şi alți aromatizatori, întră şi alcoolul etilic, zaharoză şi zahărul caracterizat [1].

Folosirea diferitor compoziții de ingrediente aromatice la prepararea vinurilor sus-numite dă posibilitatea obținerii unui sortiment extins de vinuri aromatizate tari sau de desert, cu variate calități gustative şi buchete originale, cu proprietăți tonifiante sau cu alte caracteristici aperitive.

Cu toate acestea, conținutul suficient de înalt de alcool în vinurile sus-numite şi adăugarea artificială a zaharozei reduce valoarea lor dietetică, limitând astfel cererea consumatorilor.

Cele mai apropiate de invenția propusă după componență sunt aşa-numitele vinuri seci cu pelin ("vinuri-pelin"), care conțin vin brut sec şi extract alcoolizat cu un număr redus de ingrediente aromatice (1-2), unul dintre care în mod obligatoriu este pelinul amar [2].

Vinurile cu pelin amar se caracterizează prin proprietății aperitive şi tonifiante pronunțate, simplitate în preparare accesibilitatea componentelor utilizate.

Dintre cauzele care împiedică obținerea rezultatului tehnic dorit la aplicarea procedeului cunoscut este faptul că, datorită utilizării unui număr redus în ingrediente aromatice, vinurile cu pelin sunt sărace în substanțe biologic active, vitamine şi alte componente, care determină calitățile aromatico-gustative ale vinurilor seci aromatizate.

Sarcina prezentei invenții constă în extinderea sortimentului şi îmbunătățirea calității aperitivelor prin folosirea substanțelor dulci naturale de origine neglucidică, atribuind astfel vinurilor seci aromatizate noi nuanțe în gust şi buchet, sporind proprietățile lor dietetice datorită micşorării conținutului de alcool şi de hidrați de carbon în vin.

Rezultatul tehnic menționat, conform invenției date, se obține grație faptului că vinul sec aromatizat din struguri, care conține vin sec brut şi macerat alcoolic de ingrediente aromatice, conține adăugător macerat vinoalcoolic, preparat din stevia rebaudiana, în următorul raport de componente, dal la 1000 dal de vin:

macerat vinoalcoolic din ingrediente aromatice vegetale	30-60
macerat vinoalcoolic de stevia rebaudiana	50-70
vin brut suc	restul.

Ansamblul de indici enumerați mai sus asigură obținerea rezultatului tehnic indicat, stabilind legatura cauză-consecință între indici şi rezultatul tehnic şi esența elementelor revendicărilor.

Esența invenției rezidă în următoarele.

Maceratul de stevia rebaudiana, introdus în vinul aromatizat, dă posibilitatea îmbunătățirii gustului şi buchetului (aromei) vinului dat, fiindcă steviozidul extras din stevia rebaudiana ca îndulcitor natural atenuează gustul aperitivului, îl face mai armonios, temperat de extractiv, temperat de amar, dar şi de dulce, precum şi datorită originii sale neglucidice măreşte valoarea dietetică a vinului şi stabilitatea sa biologica.

Prezența maceratului de stevia rebaudiana în vinul aromatizat face posibilă folosirea concomitentă a compoziției de ingrediente aromatice de orice complexitate, evitând folosirea zaharozei pentru atenuarea gustului şi a alcoolului în scopul măririi stabilității biologice a vinului.

Totodată, la folosirea materialului de stevia rebaudiana, se remarcă o intensificare a aromei compoziției de ingrediente aromatice din vin, precum şi o modificare parțială a acestei arome prin apariția unei game noi de nuanțe.

Vinul aromatizat conform invenției prepuse se prepară prin cupajarea maceratului de ingrediente aromatice a maceratului de stevia rebaudiana cu viu sec brut.

Extractul de ingrediente aromatice se obține conform tehnologiei cunoscute, prin procedeul macerării (preparate dublă).

Maceratul de stevia rebaudiana se obține aparate de maceratul de ingrediente aromatice, prin procedeul triplei macerări, dat fiind hidromodului general de 1:35-60, în calitate de extragent folosindu-se vin suc brut. Extractele de stevie, obținute după cele trei macerării, se cuplează, se alcoolizează şi se folosesc la cupajarea vinului aromatizat.

Cupajul de vin sec aromatizat se lasă în stare de repaos pe un termen de 10 zile, apoi se tratează cu substanțe adezive, aprobate în vinificație, pentru atribuirea stabilității vinului, se filtrează, apoi se toarnă în butelii.

Exemple de preparare a vinului aromatizat sec de struguri.

Exemplul 1.

Pentru obținerea a 1000 dal de vin sec aromatizat se utilizează 895 dal de vin sec brut (preparat conform tehnologiei vinurilor brute ordinare de masă) cu tăria de 9,2% de vol., în caz de necesitate, prelucrat cu cărbune activat, 45 dal de macerat de amestec de ingrediente aromatice, folosite pentru aromatizarea vinului şi 60 dal de macerat de stevia rebaudiana.

Amestecul de ingrediente aromatice se prepară conform rețetei, în următorul raport, în kg/1000 dal de vin:

pelin amar	- 10
coada şoarecelui	- 5
coajă de chinina	-1
scorțişoară	- 2
mentă	- 1
În total	19 kg/1000 dal de vin.

Extractul de ingrediente aromatice se obține prin procedeul maverării duble.

Prima macerare se efectuează cu amestec de vin şi alcool de tăria de 50% vol. în raportul de 1: 10 şi se lasă pentru preparare timp de 15 zile, amestecându-se zilnic.

A doua macerare se efectuează cu amestec de vin şi alcool de tăria de 30% vol. în raportul de 1:10 şi se lasă pentru preparare timp de 6 zile, amestecându-se zilnic.

Ambele macerate se amestecă şi se utilizează în calitate de component al cupajului.

Maceratul de stevia rebaudiana se obține prin tripla macerație, dat fiind hidromodului general de 1:45, ca extragent folosindu-se vin sec brut.

Pentru obținerea materialului se folosesc 10 kg de plantă uscată de stevie.

Toate trei macerate se cuplează, se alcoolizează şi se folosesc în calitate de component al cupajului.

Toate componentele sunt cupajate în următoarea succesivitate: în primul rând, în vasul de cupajare se introduce vin sec brut - baza vinului aromatizat, apoi maceratul de ingrediente aromatice şi extractul alcoolizat de stevia rebaudiana, cupajului se amestecă pentru a obţine un amestec şi se lasă în stare de repaos timp de 10 zile, apoi se prelucrează cu bentonită şi gelatină, se filtrează şi se transportă spre îmbuteliere.

Vinul aromatizat obţinut are următoarele condiţii alcool - 9,4 g/100cm^3, zahăr - 0,3 g/100 cm^3.

Exemplul 2.

Pentru obţinerea a 1000 dal de vin sec aromatizat se utilizează 900 dal de vin sec brut, preparat conform tehnologiei vinurilor brute ordinare de masă, cu tăria de 9,2% vol., în caz de necesitate prelucrat cu cărbune activat, 50 dal de macerat de amestec de ingrediente aromatice, folosite pentru aromatizarea vinului "Poliana" (Tehnologhicescaia instrucţia, TI 10-082-55-89) şi 50 dal de macerat de stevia rebaudiana.

Amestecul de ingrediente aromatice se prepară conform reţetei, în următorul raport, kg/1000 dal de vin:

pelin amar	- 1,7
pelin lămâios	- 0,5
rădăcina de obligeană	- 0,17
eucalipt	- 0,08
cefaloforă aromatică	- 0,17
vetrice	- 0,08
acardă odorată	- 1,01
monardă	- 1,4
fenicul	- 0,08
lăstari de vişin	- 0,17
ardei	- 0,08
ulei volatul de lămâie sau portocală	- 0,17
cardamon	- 0,17
cuişoare	- 0.08
migdal	- 0,17
isop	- 0,68
scorţişoară	- 1,01
coajă de citrice	- 1,01
mentă	- 2,08
roiniţă	- 1,20
vanilină	- 0,08
coriandru	- 1,70
coada şoarecelui	- 0,80
pojarniţă (sunătoare)	- 0,50
sovârf	- 1,01
rădăcină de iarbă mare	- 0,30
rădăcina de stânjenel	- 0,17
piment	- 0,03
flori de tei	- 0,17
În total	16,77 kg/1000 dal.

Extractul de plante aromatice se prepară prin procedeul macerării conform tehnologiei cunoscute.

Maceratul de stevia rebaudiana se obţine prin procedeul triplei maceraţii a 9 kg de plantă uscată, dat fiind hidromodului general de 1:50, în calitate de extragent folosindu-se vin brut de masă.

Cele trei macerate de stevia rebaudiana se unesc, se alcoolizează şi se folosesc ca component de cupaj.

Vinul sec aromatizat se prepară prin cupajarea componentelor în următoarea succesiune, permanent amestecându-le: în vasul de cupajare la început se introduce vinul sec brut, apoi maceratul de plante aromatice şi la sfârşit maceratul de stevia rebaudiana.

Cupajul se lasă în stare de repaos timp de cel puţin 10 zile, se prelucrează cu betonită şi gelatină, se filtrează şi se transportă spre îmbuteliere.

Vinul preparat are următoarele condiţii alcool - 9,45% vol,; zahăr - 0,3 g/100 cm^3.

Caracteristica organoleptică

Indicii	Caracterizarea	
	Exemplul 1	Exemplul 2
Transporenţa	Transparent, precipitat şi impurităţi	
Culoarea	Auriu de culoarea paiului de grâu copt	Auriu, cu nuanţe de chihlimbar
Aroma	Completă, cu nuanţe de mirodenii şi nuanţe de pelin	Complexă, de flori şi citruşi
Gustul	Armonios, picant, intens armărui	Armonios, dulciu şi amărul picant.
Nota de degustare (puncte)	8,4	8,7

Vinul propus face posibilă extindere sortimentului de vinuri aromatizare de baza preparării băuturii noi - aperitiv sec.

Băutura obţinută pe bază de stevia rebaudiana este ieftină şi simplă în preparare, caracterizându-se prin valoarea sa dietetică şi curativă sporită.