



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30036 (13) U
(51) МПК (2006)
C12G 1/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВИНА ГАЗОВАНОГО

1

2

(21) u200710665

(22) 27.09.2007

(24) 11.02.2008

(72) ЯКИМЕЦЬ-ГРИЦАН ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА,
UA, ГРИЦАН ІГОР МИХАЙЛОВИЧ, UA(73) ЯКИМЕЦЬ-ГРИЦАН ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА,
UA, ГРИЦАН ІГОР МИХАЙЛОВИЧ, UA

(56)

(57) Спосіб виробництва вина газованого, що включає одержання купажів оброблених виноматеріалів, приготування лікеру, сатурацію, розлив у пляшки вина газованого з додаванням лікеру, який **відрізняється** тим, що перед розливом вина у лікер додають сусальне срібло і/або сусальну платину, а після розливу здійснюють перемішування вина та лікеру зі сріблом і/або платиною до однорідної суміші.

Корисна модель стосується харчової промисловості, зокрема виноробної, і може бути використана для виготовлення газованих вин.

Прототипом корисної моделі, що заявляється, є спосіб виробництва вина газованого [Вина газовані. Загальні технічні умови. ГСТУ 202.004], який включає одержання купажів оброблених виноматеріалів, приготування лікеру, сатурація, розлив у пляшки газованого вина з додаванням лікеру. Цей стандарт поширюється на газовані вина, штучно насичені діоксидом вуглецю екзогенного походження і виготовлені з білих, рожевих чи червоних столових оброблених виноградних виноматеріалів з додаванням цукру, концентратів виноградного соку або сусла виноградного консервованого.

Проте у цьому вині бульбашки вуглецю екзогенного походження виділяються надто швидко, що знижує його органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлене завдання розширення асортименту вин та покращення органолептичних показників.

Поставлене завдання вирішується тим, що у способі виробництва вина газованого, який включає одержання купажів оброблених виноматеріалів, приготування лікеру, сатурація, розлив у пляшки газованого вина з додаванням лікеру, згідно з корисною моделлю, перед розливом у лікер додають сусальне срібло і/або сусальну платину, а після розливу здійснюють перемішування вина та лікеру з сусальним сріблом і/або сусальною платиною до однорідної суміші.

Встановлено, якщо до вина газованого додати сусальне срібло і/або сусальну платину, то його

пінливі властивості мають більш стійкий характер, бульбашки діоксиду вуглецю, які виділяються, механічно зчіплюються з часточками срібла і/або платини і час їх виділення збільшується. Крім того, наявність сусального срібла і/або сусальної платини сприяє підвищенню захисних функцій і ефективності імунної системи організму людини. Срібло і платина мають бактерицидну властивість, яка відома здавна, їх використовували як панацею від усіх хвороб. Часточки сусального срібла чи сусальної платини розміром 0,005-0,075мм абсолютно невідчутні при споживанні і не впливають на смакові якості вина газованого, не вступають у хімічну реакцію з інгредієнтами, як каталізатор сприяють швидшому засвоєнню компонентів вина і знижують потребу організму до алкоголю.

Для дотримання вимог безпечного споживання, до складу вина необхідно вводити сусальне срібло і платину максимально очищені від домішок.

Для приготування вина газованого застосовують наступну сировину і матеріали:

- виноматеріали оброблені згідно з [ГСТУ 202.001];

- концентрати виноградного соку згідно з [ТУ 10.04.05.57];

- містельні матеріали з масовою концентрацією цукру не менше 15г/100см³ та об'ємною часткою етилового спирту 14±0,5% об;

- діоксид вуглецю газоподібний та у вигляді рідини [ГОСТ 8050];

- допоміжні матеріали по [ГСТУ 202.002];

- цукор-пісок згідно з [ДСТУ 2316 (ГОСТ 21)];

(13) U

(11) 30036

(19) UA

- цукор-рафінад згідно з [ДСТУ 2213 (ГОСТ 22)].

Запропоноване вино газоване виготовляють таким чином.

Виноград для переробки збирають при вмісті цукру 170г/дм^3 та титруємою кислотністю $6-10\text{г/дм}^3$. Переробляють на валкових подрібнювачах з гребневідділенням. Використовують сусло першого тиску та сусло-самоплив. Загальна кількість сусла не повинна перевищувати 60 дал з однієї тони винограду. Одержане сусло сульфитують ($50-200\text{мг/дм}^3$) та направляють на відстій не більше як на 24 год., після чого декантують з осаду та направляють на збродження при температурі $14-18^\circ\text{C}$. Бродіння проводять до залишкового цукру $2-3\text{г/дм}^3$.

Обробку виноматеріалів проводять згідно з Технологічною інструкцією по обробці виноматеріалів і вин на підприємствах виноробної промисловості.

Опис технологічного процесу.

Технологія приготування газованих вин складається з трьох основних стадій: підготовка і обробка купажів, сатурація вина і його розлив. Підготовка купажів включає обробку виноматеріалів і цукровмісних компонентів і їх змішування. Цукровмісним компонентом є цукровий сироп (лікер), приготовлений шляхом розчинення цукру-піску у виноматеріалі. В якості цукрового компоненту може використовуватись консервоване сусло або концентроване виноградне вакуум-сусло. Виноматеріали попередньо проходять цикл технологічних обробок, які забезпечують стабільність вина.

Після змішування підготовлених виноматеріалів з лікером купаж охолоджують до $-2\ldots-3^\circ\text{C}$, щоб попередити його забродження. При необхідності купаж піддають тепловій обробці при $55-65^\circ\text{C}$, оклейці, фільтрації. Готовий купаж надходить на сатурацію. Сатурація вин заснована на розчиненні в ньому діоксиду вуглецю при підвищеному тиску. Цей процес ведуть при температурі $-2\ldots-3^\circ\text{C}$ і тиску $0,30-0,35\text{МПа}$ з розпилюванням або барботуванням у вині дрібних бульбашок CO_2 , використовуючи сатуратори. Наступні технологічні процеси - фільтрація та розлив у пляшки з додаванням лікеру з кондиціями цукру (г/дм^3) згідно марки вина газованого: сухе - не більше 3; напівсухе - 5-25; напівсолодке - 30-50; солодке - 55-80.

Перед розливом вина газованого у раніше відібрані 10 літрів лікеру занурюють 100 листочків сусального срібла і/або сусальної платини масою по $0,015\text{г}$ кожний та перемішують мішалкою 3-5хв. При розливі вина газованого у кожну пляшку додають лікер з сусальним сріблом і/або сусальною платиною та перемішують до однорідної суміші.

Фасування газованих вин проводять по технології розливу ігристих вин при температурі не вище -2°C .

Органолептичні показники вина газованого за прототипом наведені в таблиці 1, органолептичні показники вина газованого, що заявляється - в таблиці 2.

Найменування показника	Характеристика
Прозорість	Прозоре, без осаду і сторонніх включень
Забарвлення: білого рожевого червоного	Від світло-солом'яного з зеленим до темного рожевого до темно-рубінового до чорного
Аромат	Розвинутий, гармонійний, приємний
Смак	Гармонійний, легкий, оновлюючий, без сторонніх смаків
Пінливі властивості	При наливанні в келих спостерігаються бульбашки діоксиду вуглецю

Найменування показника	Характеристика
Прозорість	Прозоре, з включенням дрібних частинок срібла і/або платини
Забарвлення: білого рожевого червоного	Від світло-солом'яного з зеленим до темного рожевого до темно-рубінового до чорного
Аромат	Розвинутий, гармонійний, приємний
Смак	Гармонійний, легкий, оновлюючий, без сторонніх смаків
Пінливі властивості	При наливанні у бокал утворюються бульбашки діоксиду вуглецю, металевий смак срібла і/або платини у вмісті вина

Як видно з таблиць 1 і 2, органолептичні показники вина, що заявляється, є дещо кращими за прототип, зокрема його пінливі властивості мають стійкий характер завдяки механічному зчепленню діоксиду вуглецю з частинками сусального срібла і/або сусальної платини. Крім того, вино газоване з частинками срібла і/або платини має привабливий зовнішній вигляд, який викликає бажання скуштувати його на смак, і необхідну стабільність при зберіганні.