



УКРАЇНА

(19) UA (11) 47585 (13) A

(51) 6 C12G1/00, C12G1/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ  
ВЛАСНИКА  
ПАТЕНТУ

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГАЗОВАНОГО ВИНА

1

2

(21) 2000063824

(22) 29 06 2000

(24) 15 07 2002

(46) 15 07 2002, Бюл. № 7, 2002 р.

(72) Гулієв Рубен Вартанович, Пономаренко Іван Іванович, Мармерштейн Руслан Олександрович, Цвігун Ніна Пилипівна, Журавок Людмила Василівна, Ковальова Лариса Юр'ївна

(73) ОРЕНДНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ОДЕСАВИНПРОМ"

(57) 1 Спосіб виробництва газованого вина, який здійснюють шляхом одержання купажу з столових виноматеріалів європейських сортів та компонен-

та, що містить цукор, і наступним насиченням купажу двоокисом вуглецю, який відрізняється тим, що одержання купажу здійснюють при температурі 0-(-2)°C, а отриманий купаж додатково обробляють обклеювальними речовинами і витримують протягом не менше 10 днів, після чого фільтрують, причому зазначені операції здійснюють при температурі отримання купажу

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що насичення двоокисом вуглецю здійснюють при температурі (-2)-(-4)°C у два етапи: спершу в потоці, а потім шляхом витримки при тиску газу 300-350 кПа протягом не менше 24 годин

Винахід відноситься до галузі харчової промисловості, а саме, до виробництва газованих виноградних вин.

З існуючого рівня техніки, що відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким до винаходу, що заявляється, по сукупності ознак, є спосіб виробництва газованого вина, приготовленого з білих, рожевих, червоних столових сухих і напівсухих столових виноматеріалів, вироблених із європейських сортів винограду, із додаванням до потрібних кондицій бурячного цукру введення, і наступне насичення купажу вуглекислим газом (Технологічна інструкція з виробництва вина виноградного шипучого (білого, рожевого) №18-12-93-85, с. 2).

Винахід, що заявляється, збігається з відомим способом виробництва газованого вина по наступній сукупності суттєвих ознак: здійснюється шляхом одержання купажу з столових виноматеріалів європейських сортів та компонента, що містить цукор, і наступне насичення купажу двоокисом вуглецю.

Однак відомий спосіб виробництва газованого вина не забезпечує технічного результату винаходу, який заявляється, що обумовлено використанням виноматеріалу, та зумовлює органолептичні властивості готового продукту.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалити спосіб виробництва газованого вина шляхом умов проведення операцій, що забезпечить

одержання газованого вина, яке володіє стабільністю до кристалічних і колоїдних помутнень і високу насиченість вина двоокисом вуглецю, що підвищує органолептичні і товарні властивості вина.

Поставлена задача вирішується в способі виробництва газованого вина, який здійснюють шляхом одержання купажу з столових виноматеріалів європейських сортів та компонента, що містить цукор, і наступне насичення купажу двоокисом вуглецю тим, що відповідно до предмета винаходу, одержання купажу здійснюють при температурі 0 - (-2)°C, а отриманий купаж додатково обробляють оклеювальними речовинами, і витримують на протязі не менше 10 днів, після чого фільтрують, причому зазначені операції здійснюють при температурі отримання купажу.

Здійснення виробництва газованого вина відповідно до зазначеної сукупності суттєвих ознак забезпечує газованому вину наступні властивості: володіє стабільністю до кристалічних і колоїдних помутнень і високу насиченість вина двоокисом вуглецю, що підвищує органолептичні і товарні властивості вина.

При здійсненні способу виробництва газованого вина з виконанням операцій при режимах, які виходять за межі зазначених інтервалів, технічний результат не досягається.

при здійсненні операцій при режимах, розміри яких менше ніж нижні значення заявлених інтервалів, відбувається замерзання виноматеріалів,

(13) A

(11) 47585

(19) UA

при здійсненні операцій при режимах, розмір яких більше чим верхні значення заявлених інтервалів, відсутня стабільність готового продукту до колоїдних і кристалічних помутнень

Окремим випадком виконання винаходу, який заявляється, є те, що насичення двоокисом вуглецю здійснюють при температурі  $(-2) - (-4)^{\circ}\text{C}$  у два етапи - спершу в потоці, а потім шляхом витримки при тиску газу 300 - 350кПа на протязі не менше 24 годин, що забезпечує підвищення органолептичних і товарних властивостей готового продукту за рахунок високого утримання двоокису вуглецю в готовому продукті

Запропонований спосіб виробництва газованого вина здійснюють наступним способом

В купажній ємності готують купаж із сухих столових (білих або рожевих) ординарних виноматеріалів європейських сортів і компоненту, що містить цукор, у якості якого використовують резервуарний лікер, у кількості відповідно до виду виробляемого вина

Купажування виноматеріалів і резервуарного лікеру здійснюють при температурі  $0 - (-2)^{\circ}\text{C}$  Отриманий купаж обробляють речовинами, що оклеюють, у якості яких використовують будь-які з відомих для цих цілей речовини, після чого його витримують протягом не менше 10, переважно 10 - 14 днів, тому що збільшення терміну витримки суттєво не впливає на стабільність вина до колоїдних та кристалічних помутнень, і фільтрують

Витримку та фільтрацію здійснюють при температурі отримання купажу. Після фільтрації вино насичують вуглекислим газом при температурі  $(-2) - (-4)^{\circ}\text{C}$  в два етапи - спершу в потоці, а потім шляхом витримкування вина при тиску двооксиду вуглецю 300 - 350кПа протягом не менше 24 годин, після чого здійснюють розлив. Приготовлене газове вино володіє наступними властивостями: стійкість до колоїдного і кристалічного помутніння - більше 180 днів при температурі збереження вина  $0 - 16^{\circ}\text{C}$ , висока насиченість двооксидом вуглецю - тиск двооксиду вуглецю в пляшці складає 300 - 350кПа при  $20^{\circ}\text{C}$

#### Приклад 1

Здійснюють виробництво газованого вина наступним способом

У купажній ємності здійснюють готування купажу з сухих столових ординарних виноматеріалів європейських сортів і компоненту, що містить цукор, у якості якого використовують резервуарний лікер. Кількість резервуарного лікеру визначається типом вина, яке виготовляється. Отримання купажу здійснюють при температурі  $0^{\circ}\text{C}$ . Після чого

купаж обробляють оклеюючими речовинами, у якості яких використовують будь-які відомі для цих цілей речовини, витримують на протязі 10 днів та фільтрують. Витримку та фільтрацію купажу здійснюють при температурі одержання купажу. Після фільтрації вино при температурі  $(-2) - (-4)^{\circ}\text{C}$  насичують двооксидом вуглецю в два етапи - спершу в потоці, а потім шляхом витримки при тиску двооксиду вуглецю 300 - 350кПа протягом 24 годин, після чого вино розливають у пляшки

Приготовлено по зазначеному способу газове вино володіє наступними властивостями: стійкість до колоїдних та кристалічних помутнень не менше як 180 днів при температурі збереження  $0 - 16^{\circ}\text{C}$ , висока насиченість двооксидом вуглецю - тиск двооксиду вуглецю в пляшці при температурі  $20^{\circ}\text{C}$  не менше 300кПа

#### Приклад 2

Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 1 за винятком режимів виконання операцій одержання купажу здійснюють при  $(-2)^{\circ}\text{C}$ , витримку здійснюють на протязі 14 днів

Приготовлене по зазначеному способу газове вино володіє наступними властивостями: стійкість до колоїдних та кристалічних помутнень при температурі збереження  $0 - 16^{\circ}\text{C}$  не менше як 180 днів, насиченість двооксидом вуглецю забезпечує тиск у пляшці при  $20^{\circ}\text{C}$  не менше 300кПа

#### Приклад 3

Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 1 за винятком режимів проведення операцій готування купажу, його витримку та фільтрацію здійснюють при температурі  $1^{\circ}\text{C}$

Насичення виноматеріалу двооксидом вуглецю здійснюють при  $(-1)^{\circ}\text{C}$ , а витримку при тиску двооксиду вуглецю 280кПа

Приготовлено по зазначеному способу газове вино володіє наступними властивостями: стійкість до кристалічного та колоїдного помутніння при температурі збереження  $0 - 16^{\circ}\text{C}$  не більше 30 днів, насиченість двооксидом вуглецю забезпечує при температурі  $20^{\circ}\text{C}$  тиск двооксиду вуглецю менше 200кПа

#### Приклад 4

Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 3, за винятком режимів проведення операцій одержання купажу, його витримку та фільтрацію проводять при температурі  $(-3)^{\circ}\text{C}$ , а насичення двооксидом вуглецю - при  $(-5)^{\circ}\text{C}$

Здійснення способу при зазначених режимах приводить до замерзання купажу, що приводить до неможливості його сатурації