



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 5656

(13) U

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВИНА ДЕСЕРТНОГО МУСКАТЕЛЬ

1

2

(21) 20040706272

(22) 28.07.2004

(24) 15.03.2005

(46) 15.03.2005, Бюл. №3, 2005р.

(72) Назаров Віктор Георгійович

(73) РАДГОСП-ЗАВОД "ЛІВАДІЯ"

(57) Спосіб виробництва вина десертного мускатель, який передбачає готування суслу з мускатних сортів винограду, купажування його з виноматеріалами немускатних сортів винограду та виноматеріалами з комплексостійких сортів, збро-

джування отриманої суміші на вичавках з мускатних сортів винограду, який відрізняється тим, що як комплексостійкі сорти винограду використовують виноматеріали з винограду сортів Серсіаль і/або Вердельо, при наступних співвідношеннях, мас. % :

сусло з мускатних сортів винограду	35-50
виноматеріали з винограду сортів Серсіаль і/або Вердельо	10-40
виноматеріали з немускатних сортів винограду	решта.

Корисна модель відноситься до галузі виноробства, а сама до виробництва десертного вина Мускатель.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким, по сукупності ознак, до заявляємої корисної моделі, є спосіб виробництва вина десертного Мускатель, який здійснюють шляхом готування суслу з мускатних сортів винограду, купажування його з виноматеріалами не мускатних сортів винограду виноматеріалами, та виноматеріалів з комплексостійких сортів винограду, в якості яких використовують виноматеріали з наступних сортів винограду: Цитроній, Подарунок Магарача, Первісток Магарача, Антей магарчський, у наступних співвідношеннях, мас. %: сусло з мускатних сортів 40-50%, виноматеріали з комплексостійких сортів винограду 30-40%, виноматеріали з не мускатних сортів винограду - решта, зброджування отриманої суміші на вичавках мускатних сортів, обробку готового вина, та його розлив згідно діючих технологічних інструкцій по приготуванню десертних вин [Патент України на винахід №27161 МКВ C12G1/02, публ. 2000р.].

Заявляема корисна модель збігається з відомим способом виробництва вина десертного Мускатель по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме: передбачає готування суслу з мускатних сортів винограду, купажування його з виноматеріалами не мускатних сортів винограду та виноматеріалами з комплексостійких сортів винограду, зброджування отриманої суміші на вичавках з мускатних сортів винограду.

Однак відомий спосіб виробництва вина десертного мускатель не забезпечує технічного результату заявляємої корисної моделі, що обумовлено складом виноматеріалів, які входять до купажу, а саме, використаних комплексостійких сортів, вирощування яких в значній мірі залежить від кліматичних умов, що стримує використання відомого способу.

Задача, на рішення якої спрямована заявляема корисна модель складається в удосконаленні способу виробництва вина десертного Мускатель, і здійснюється шляхом зміни комплексостійких сортів винограду та вмісту виноматеріалів, які входять до складу купажу.

Поставлена задача вирішується в способі виробництва вина десертного мускатель, який передбачає готування суслу з мускатних сортів винограду, купажування його з виноматеріалами не мускатних сортів винограду та виноматеріалами з комплексостійких сортів, зброджування отриманої суміші на вичавках з мускатних сортів винограду тим, що згідно предмету корисної моделі, як комплексостійкі сорти винограду використовують виноматеріали з винограду сортів Серсіаль і/або Вердельо, напри наступних співвідношеннях, мас. %

Сусло з мускатних сортів винограду	35-50
Виноматеріали з винограду сортів Серсіаль і/або Вердельо	10-40
Виноматеріали з не мускатних сортів винограду	решта.

Заявляемий спосіб виробництва вина десертного мускатель, в обсягу наведених вище суттєвих

(19) UA (11) 5656 (13) U

