



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **18184** (13) **U**  
(51) МПК  
**C12G 1/06** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВИНА ГАЗОВАНОГО

1

(21) u200609306

(22) 23.08.2006

(24) 16.10.2006

(46) 16.10.2006, Бюл. № 10, 2006 р.

(72) Якімець-Грицан Галина Михайлівна, Грицан Ігор Михайлович

(73) Якімець-Грицан Галина Михайлівна, Грицан Ігор Михайлович

2

(57) Спосіб виробництва вина газованого, який 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 сухозлітне золото, а після розливу здійснюють перемішування вина та лікеру з сухозлітним золотом 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 суслу 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 сухозлітне золото, а після розливу здійснюють перемішування вина та лікеру з сусальним золотом до однорідної суміші.

Встановлено, якщо до вина газованого додати сухозлітне золото, то його пінливі властивості мають більш стійкий характер, бульбашки діоксиду вуглецю, які виділяються, механічно зіпліюються з часточками золота і час їх виділення збільшується. Крім того, наявність сусального золота сприяє підвищенню захисних функцій і ефективності імунної системи організму людини. Золото має бактерицидну властивість, яка відома здавна, його використовували як панацею від усіх хвороб [Большая медицинская энциклопедия. Под ред. Петровского Б.В., третье изд., т.8, М.: Советская энциклопедия, 1978. - с.467-467]. Часточки сусального золота 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 сухозлітне золото максимально очищене від домішок. Допустимий вміст золота у сусальному золоті має бути не менший за 90%мас. при допустимій концентрації у ньому срібла не більше 7%мас. і міді не більше 4%мас.

Для приготування вина газованого застосовують наступну сировину і матеріали:

- виноматеріали оброблені згідно з ГСТУ 202.001;

(19) **UA** (11) **18184** (13) **U**

- концентрати виноградного соку згідно з ТУ 10.04.05.57;  
 - містельні матеріали з масовою концентрацією цукру не менше 15г/100см<sup>3</sup> 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);  
 - цукор-рафінад згідно з ДСТУ 2213 (ГОСТ 22);  
 Запропоноване вина газоване виготовляють таким чином.

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

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), при-

готовлений 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...-3°C, щоб попередити його забродження. При необхідності купаж піддають тепловій обробці при 55-65°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...-3°C і тиску 0,30-0,35мПа з розпилюванням або барботуванням у вині дрібних бульбашок СО<sub>2</sub>, використовуючи сатуратори. Наступні технологічні процеси - фільтрація та розлив у пляшки з додаванням лікеру з кондиціями цукру (г/дм<sup>3</sup>) 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 золота масою по 0,015г кожний та перемішують мішалкою 3-5 хв. При розливі вина газованого у кожен пляшку додають лікер з сусальним золотом 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.

Таблиця 1

Найменування показника	Характеристика вина за ДСТУ 202.004
Прозорість	Прозоре, без осаду і сторонніх включень
Забарвлення: білого рожевого червоного	Від світло-солом'яного з зеленуватим відтінком до світло-золотистого Від світло-рожевого до темно-рожевого Від червоного до рубінового
Аромат	Розвинутий, гармонійний, притаманний для відповідного найменування
Смак	Гармонійний, легкий, освіжаючий, характерний для відповідного найменування, без сторонніх присмаків
Пінливі властивості	При наливанні в келих спостерігається легке спінування з виділенням бульбашок діоксиду вуглецю

Таблиця 2

Найменування показника	Характеристика вина, що заявляється
Прозорість	Прозоре, з включенням дрібних частинок золота, без осаду
Забарвлення: білого рожевого червоного	Від світло-солом'яного з зеленуватим відтінком до світло-золотистого Від світло-рожевого до темно-рожевого Від червоного до рубінового
Аромат	Розвинутий, гармонійний, притаманний для відповідного найменування
Смак	Гармонійний, легкий, освіжаючий, характерний для відповідного найменування, без сторонніх присмаків
Пінливі властивості	При наливанні у бокал утворюється піна, відбувається первинне виділення бульбашок діоксиду вуглецю, бульбашки зчіплюються з часточками металевого золота та відбувається хаотична флотація часток золота у вині ігристому, що викликає вторинне стійке виділення бульбашок діоксиду вуглецю

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 золота.

Крім того, вино газоване з частинками золота має привабливий зовнішній вигляд, який викликає бажання скуштувати його на смак, і необхідну стабільність при зберіганні.