



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 47586

(13) A

(51) 6 C12G1/00

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) 2000063825

(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) Спосіб виробництва газованого вина, який здійснюється з столових виноматеріалів європейських сортів введенням компонента, що містить

цукор, з наступним насиченням купажу двоокисом вуглецю, який відрізняється тим, що як виноматеріал використовують купаж із сухих столових ординарних виноматеріалів європейських сортів і сухих столових ординарних виноматеріалів або містелей мускатних сортів, а введення компонента, що містить цукор, здійснюють у процесі готування купажу при наступному співвідношенні виноматеріалів, % об

Сухі столові ординарні виноматеріали європейських сортів	65-70
Сухі столові ординарні мускатні виноматеріали або містелі мускатних сортів	30-35

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 з столових виноматеріалів європейських сортів, введення у виноматеріал компонента, що вміщує 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 заміни виду виноматеріалу, що забезпечить

одержання газованого вина, яке володіє тонким букетом квіткового напрямку і з легким мускатно-цитронними тонами в букеті і в смаку, освіжаючим смаком, яке добре гармоніює з насиченістю вина двоокисом вуглецю в широкому діапазоні.

Поставлена задача вирішується в способі виробництва газованого вина, який здійснюється з столових виноматеріалів європейських сортів шляхом введення у нього компонента, що вміщує цукор, і наступне насичення купажу двоокисом вуглецю тим, що відповідно до предмета винаходу, у якості виноматеріалу використовують купаж із сухих столових ординарних виноматеріалів європейських сортів і сухих столових ординарних мускатних виноматеріалів або містелей мускатних сортів, а введення компонента, що вміщує цукор, здійснюють у процесі готування купажу, при наступному співвідношенні виноматеріалів, % об

Сухі столові ординарні виноматеріали європейських сортів	65 - 70
Сухі столові ординарні мускатні виноматеріали або містелі мускатних сортів	30 - 35

Здійснення виробництва газованого вина відповідно до зазначеної сукупності суттєвих ознак забезпечує газованому вину наступні органолептичні властивості: оригінальний тонкий букет квіткового напрямку з легкими мускатно-цитронними тонами в букеті і в смаку, освіжаючим смаком, що добре гармоніює з насиченістю вина двоокисом

(19) UA (11) 47586 (13) A

вуглецю в широкому діапазоні

При здійсненні способу виробництва газованого вина із вмістом компонентів, що виходять за заявлені інтервали їх вмісту, газоване вино не має зазначених органолептичних властивостей

при вмістові мускатних виноматеріалів або мистелей мускатних сортів менше 30%об, приводить до слабо вираженого мускатного тону в смаку і ароматі,

при вмістові мускатних виноматеріалів або мистелей мускатних сортів більш 35%об, приводить до появи яскраво вираженого мускатного тону в ароматі і смаку

Запропонований спосіб здійснюють наступним способом

В купажу ємність задають 65 - 70%об сухих столових (білих або рожевих) ординарних виноматеріалів європейських сортів і 30 - 35%об сухих столових виноматеріалів мускатних сортів або мистелей мускатних сортів

У випадку використання для купажу тільки ординарних сухих столових виноматеріалів європейських і мускатних сортів, одночасно з готуванням купажу в нього вводять компонент із вмістом цукру - резервуарний лікер, у кількості, що забезпечує вміст цукру в купажі, у залежності від типу газованого вина

У випадку використання в якості мускатної сировини мистелей, він одночасно є компонентом із вмістом цукру

Після готування купажу з вихідних виноматеріалів, купаж насичують двоокисом вуглецю, після чого отримане газоване вино направляють на розлив

Отримане по запропонованому способі газоване вино має наступні органолептичні властивості: тонкий букет квіткового напрямку з легким мускатно-цитронними тонами в букеті і смаку, освіжаючий смак, що добре гармоніює з насиченістю вина двоокисом вуглецю в широкому діапазоні

#### Приклад 1

У купажу ємність задають 70%об сухих (білих або рожевих) ординарних виноматеріалів європейських сортів і 30%об сухих столових виноматеріалів мускатних сортів, і одночасно компонент, що вміщує цукор - резервуарний лікер, у кількості, що забезпечує вміст цукру в купажі 4,0 - 5,0г/100см<sup>3</sup>, після чого купаж насичують двоокисом вуглецю, і направляють на розлив

Отримане газоване вино має наступні органолептичні властивості: тонкий букет квіткового напрямку з легкими мускатно-цитронними тонами в букеті і смаку, освіжаючий смак, який добре гармоніює з насиченістю вина двоокисом вуглецю в широкому діапазоні

#### Приклад 2

Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 1 за винятком мускатного виноматеріалу - для купажу використовують мистелі мускатних сортів

Отримане при співвідношенні як і в прикладі 1 виноматеріалів, газоване вино має наступні органолептичні властивості: тонкий букет квіткового напрямку з легким мускатно-цитронними тонами в букеті і смаку, освіжаючий смак, який добре гармо-

ніює з насиченістю вина двоокисом вуглецю в широкому діапазоні

#### Приклад 3

Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 1 за винятком кількісного вмісту виноматеріалів для купажу використовують 35%об сухих столових ординарних виноматеріалів мускатних сортів і 65%об сухих столових (білих або рожевих) виноматеріалів європейських сортів

Отримане при зазначеному співвідношенні купажних виноматеріалів газоване вино має наступні органолептичні властивості: тонкий букет квіткового напрямку з легким мускатно-цитронними тонами в букеті і смаку, освіжаючий смак, який добре гармоніює з насиченістю вина двоокисом вуглецю в широкому діапазоні

#### Приклад 4

Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 3, за винятком мускатного виноматеріалу - для купажу використовують мистелі мускатних сортів

Отримане газоване вино має наступні органолептичні властивості: букет квіткового напрямку з легким мускатно-цитронними тонами в букеті і смаку, освіжаючий смак, який добре гармоніює з насиченістю вина двоокисом вуглецю в широкому діапазоні

#### Приклад 5

Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 1, за винятком кількісного вмісту виноматеріалів. Купаж готують шляхом змішування 25%об сухих ординарних мускатних виноматеріалів і 75%об сухих ординарних виноматеріалів європейських сортів

Отримане газоване вино має наступні органолептичні властивості: смак і аромат - властиві вину з європейських виноматеріалів

#### Приклад 6

Здійснюють готування газованого вина аналогічно прикладу 2, за винятком кількісного вмісту виноматеріалів. Купаж готують шляхом змішування 25%об мистелей мускатних сортів винограду і 75%об сухих столових ординарних виноматеріалів європейських сортів

Отримане газоване вино має наступні органолептичні властивості: смак і аромат - властиві вину з європейських виноматеріалів із віддаленими мускатними тонами

#### Приклад 7

Здійснюють приготування газованого вина аналогічно як і в прикладі 1 за винятком кількісного вмісту виноматеріалів. Купаж готують шляхом змішування 40%об сухих столових ординарних мускатних виноматеріалів і 60%об сухих столових ординарних виноматеріалів європейських сортів

Отримане газоване вино має наступні органолептичні властивості: смак і аромат з яскраво вираженим мускатним тоном

#### Приклад 8

Здійснюють приготування газованого вина аналогічно як і в прикладі 2, за винятком вмісту виноматеріалів. Купаж готують із 40%об мистелей мускатних сортів і 60%об сухих столових ординарних виноматеріалів європейських сортів

Отримане газоване вино має наступні органо-

лепичні властивості смак і аромат з яскраво ви-

раженим мускатним тоном

---

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

---

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71