



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 49329

(13) A

(51) 6 C12G1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ІГРИСТЕ ВИНО ТА СПОСІБ ЙОГО ВИРОБНИЦТВА

1

2

(21) 2001117602

(22) 07 11 2001

(24) 16 09 2002

(46) 16 09 2002, Бюл. № 9, 2002 р.

(72) Грицан Ігор Михайлович

(73) Грицан Ігор Михайлович

(57) 1 Ігристе вино, яке відрізняється тим, що воно додатково містить металеве золото у кількості 0,005 - 0,075 г на 1000 мл виробленого продукту

2 Ігристе вино по п. 1, яке відрізняється тим, що воно містить металеве золото у кількості 0,006 г на

1000мл виробленого продукту

3 Спосіб виробництва ігристого вина, що включає одержання асамбляжів з шампанських виноматеріалів, їх витримку, приготування купажу з шампанських виноматеріалів, шампанізацію, приготування лікеру, розлив у пляшки шампанізованого вина з додаванням лікеру, який відрізняється тим, що перед розливом у лікер додають металеве золото у кількості 0,005 - 0,075 г на 1000 мл виробленого продукту, а після розливу здійснюють перемішування шампанізованого вина і лікеру до однорідної суміші

Винахід відноситься до вин і їх виробництва і може бути використаний в харчовій промисловості

Як відомо класичне ігристе вино або шампанське марки «брют» є вино, що виготовлене з шампанських виноматеріалів, при наливі якого у бокал утворюється піна та відбувається тривале виділення бульбашек вуглекислоти (див. Советское шампанское Технические условия ГОСТ 13918-88)

Таке вино має характерні смакові якості та органолептичні показники

Відомий спосіб виробництва ігристого вина, що включає одержання асамбляжей з шампанських виноматеріалів, їх витримку, приготування купажу з шампанських виноматеріалів та лікеру і шампанізацію (див. заявку на патент Росії № 96100122/13, кл. C12G 1/06, дата подання 03 01 96, публ. Бюл. Росії №7, 1998 р.)

Недоліком такого ігристого вина і способу виготовлення ігристого вина є те, що виділення бульбашек вуглекислоти з виробленого продукту відбувається недостатньо тривалий час, що знижує його органолептичні показники

Найбільш близьким за суттю до винаходу, що заявляється є ігристе вино (див. «Советское шампанское» марки Технические условия ГОСТ 13918-88)

Це ігристе вино містить шампанізоване вино і добавки, щоб розширити асортимент вин. До ігристого вина додають, принаймні, цукор у кількості

0,8 - 8,0г/100мл і кон'ячний спирт у кількості з розрахунку міцності 10,5 - 12,5% об

Найбільш близьким за суттю до винаходу, що заявляється є спосіб виробництва ігристого вина, що включає одержання асамбляжей з шампанських виноматеріалів, їх витримку, приготування купажу з шампанських виноматеріалів, шампанізацію, приготування лікеру, розлив у пляшки шампанізованого вина з додаванням лікеру (див. «Советское шампанское» Технические условия ГОСТ 13918-88)

Таке вино і спосіб має ті ж недоліки, які вказані вище - виділення бульбашек вуглекислоти з готового продукту відбувається недостатньо тривалий час, що знижує органолептичні показники продукту

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення ігристого вина шляхом нової наявності компонентів і кількістним складом цих компонентів забезпечити покращення органолептичних показників

В основу винаходу поставлено також задачу удосконалення способу виробництва ігристого вина шляхом використання визначеного компонента, без якого неможливо виконання дії, що складає спосіб забезпечити покращення органолептичних показників виготовленого продукту і сприяння підвищенню захисних функцій і ефективності імунної системи організму людини та розширення асортименту високоякісних ігристих вин

Ця задача вирішена тим, що ігристе вино до-

(13) A

(11) 49329

(19) UA

датково містить металеве золото у кількості 0,005 - 0,075г на 1000 мл виробленого продукту

Ця задача вирішена також тим, що в спосіб виробництва ігристого вина, що включає одержання асамбляжей з шампанських виноматеріалів, їх витримку, приготування купажу з шампанських виноматеріалів, шампанізацію, приготування лікеру, розлив у пляшки шампанізованого вина з додаванням лікеру, перед розливом у лікер додають металеве золото у кількості 0,005 - 0,075г на 1000мл виробленого продукту, а після розливу здійснюють перемішування шампанізованого вина і лікеру до однорідної суміші

Винахідником було встановлено, що якщо до вина додати металеве золото, то бульбашки вуглекислоти, що виділяються з виготовленого продукту механічно зчіплюються з часточками металевого золота і це дозволить змінити час виділення бульбашек вуглекислоти з готового продукту на більш тривалий термін та характер їх руху і підвищити органолептичні показники виготовленого продукту, а також наявність металевого золота сприяє підвищенню захисних функцій і ефективності імунної системи організму людини та розширює асортимент високоякісних ігристих вин

Було встановлено, що при розливанні вина у бокали починається інтенсивне виділення двоокиси вуглецю з рідини, що призводить до інтенсивного хаотичного руху часточок золота і це і також покращує органолептичні показники напою. При цьому наявність металевого золота як катализатора призводить до більш швидкого засвоєння компонентів напою. Це також опосередковано призводить до більш помірного вживання напою

Часточки металевого золота розміром 0,005 - 0,075мм зовсім не вгнуті при споживанні вина і не впливають на смакові якості напою, і не вступають у хімічну реакцію з інгредієнтами вина, а є хімічними бактерицидними барвниками, причому такими, що знижують потребу організму до алкоголю як було встановлено винахідником

В подальшому винахід пояснюється найкращим варіантом виконання способу

Для переробки на шампанські виноматеріали виноград відбирають у зонах, де забезпечується отримання виноматеріалів високої якості з вмістом цукру 17 - 20% і титруємо кислотністю 8 - 11г/л

Витягання суслу з винограда при переробці на шампанські виноматеріали ведуть шляхом пресування його цілими гронами на пневматичних пресах. Отримане сусло потім відстоюють при температурі 10 - 14° з попередньою сульфатацією до 60мг/л. Після відстою сусло декантирують з осадком і направляють його на бродіння при температурі не вище 25°. Бродіння проводять на чистій культурі рас дріжджів. Разводку дріжджів вносять у сусло в кількості 1-3%. Після повного бродіння склад цукру у виноматеріалах є не більш

0,2г/100мл і після цього роблять відкрите переливання виноматеріалів - декантацію з дріждевих осадків. Потім проводять класичну обробку шампанських виноматеріалів відомим способом одержання асамбляжей з шампанських виноматеріалів і їх витримку. Оброблені асамбліровані виноматеріали піддають купажуванню за відомою технологією. Готові розливостійкі купазовані виноматеріали передають на приготування, так званої, резервуарної суміші. Для цього готують лікер для виробництва шампанського. Використовують при цьому оброблені шампанські виноматеріали, крупнокристалічний цукор-пісок, кон'ячний спирт і, при необхідності, лимонну кислоту

Лікер готується наступної кондиції: міскість цукру є 70-80г/100мл, міскість спирту є 10,5-11,5% об, титруєма кислотність 6-8г/л розчином цукру у вині при доброму перемішуванні, додають кон'ячний спирт і лимонну кислоту до відповідної міцності і кислотності. Отриманий лікер фільтрують, подають на 25-30 денну витримку. Після витримки з отриманого лікеру відбирають 10 літрів. Безпосередньо після збезкиснення купаж піддають теплової обробці: нагрівають до температури 55-60°C і витримують при цій температурі 12-24 години. У процесі теплової обробки у вино вносять лікер із розрахунку міскості цукру у бродильній винній суміші 22г/л. Потім винну суміш охолоджують до температури 10-15°C, фільтрують, після чого направляють на шампанізацію. У процесі шампанізації, який ведуть при температурі не вище 15°C, повинно бути зброжено цукру не менш 18 г/л. Потім шампанізоване вино піддають охолодженню до температури мінус 3-4°C і подають у термосрезервуари для витримки не менш 24 години при температурі охолодження

Після витримки шампанізоване вино подають на розлив у пляшки. При цьому перед розливом шампанізованого вина у раніше відібрані 10 літрів лікеру занурюють 100 листочків металевого золота масою по 0,015г кожний і перемішують мішалкою 3-5 хвилин. Таким способом отримують лікер з металевим золотом у кількості 0,005 - 0,075г на 1000мл виробленого продукту

Потім здійснюють розлив шампанізованого вина у пляшки і при розливі у кожену пляшку додають лікер з металевим золотом до необхідних кондицій, а після розливу здійснюють перемішування в кожній пляшці шампанізованого вина з лікером до однорідної суміші

Масову концентрацію золота визначають ваговим методом. Ідентифікацію золота та його масову концентрацію визначають методом спектрального аналізу

Органолептичні показники ігристого вина, що заявляється наведені у таблиці 1

Таблиця 1

Найменування показника	Характеристика ігристого вина, що заявляється
1	2
Прозорість	Прозора рідина з включенням дрібних часточок золота
Букет	розвитий тонкий без стороннього запаху
Смак	гармонійний

Продовження таблиці 1

Найменування показника	Характеристика ігристого вина, що заявляється
1	2
Ігристі властивості	при наливі у бокал утворюється піна, відбувається первинне виділення бульбашек вуглекислоти, бульбашки зчіпляються з часточками металевого золота і хаотично часточки золота підіймаються та відбувається вторинне тривале виділення бульбашек вуглекислоти з стійкою характерністю

Органолептичні показники ігристого вина «Советское шампанское» наведені у таблиці 2

Таблиця 2

Найменування показника	Характеристика ігристого вина «Советское шампанское»
Прозорість	Прозора рідина
Букет	розвитий тонкий без стороннього запаху
Смак	гармонійний
Ігристі властивості	при наливі у бокал утворюється піна та відбувається тривале виділення бульбашек вуглекислоти

Як видно з таблиць 1 і 2 ігристі властивості вина, що заявляється мають стійкий характер за рахунок механічного зчиплення окиси вуглецю з часточками металевого золота

Ігристе вино, що заявляється містить,

Металеве золото 0,005 - 0,075

Цукор 8 - 80

Спирт до міцності 10,5 - 12,5% об

Шампанізоване вино залишок

Ігристе вино у відповідності до винаходу є новим, має винахідницький рівень і промислове придатне у харчовій

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