



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 49464

(13) A

(51) 6 C 12 G 1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ВИНО ГАЗОВАНЕ

1

2

(21) 2001128556

(22) 12 12 2001

(24) 16 09 2002

(46) 16 09 2002, Бюл. № 9, 2002 р.

(72) Грицан Ігор Михайлович, Якімець Галина Михайлівна

(73) Грицан Ігор Михайлович, Якімець Галина Михайлівна

(57) 1 Вино газоване, що містить столовий оброблений виноградний виноматеріал, штучно насичений діоксидом вуглецю, яке відрізняється тим, що воно додатково містить металеве золото у кількості 0,005 - 0,075 г на 1000 мл виробленого

вина

2 Вино по п. 1, яке відрізняється тим, що воно містить металеве золото у кількості 0,006 г на 1000 мл виробленого вина

3 Вино по п. 1, яке відрізняється тим, що воно містить у г/1000 мл виробленого вина

Металеве золото 0,005 - 0,075

Цукор 3,0 - 5,0

Спирт етиловий до міцності 9 - 12 % об

Столовий оброблений виногра- рещта  
дний виноматеріал

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

Відоме класичне вино, що виготовлене з білих, розових та червоних столових опрацьованих виноградуних виноматеріалів з додаванням цукру чи концентратів виноградуного соку чи інших додатків. Якщо до цього вина штучно додати діоксид вуглецю екзогенного походження, то можна отримати вино газоване

Так відоме вино газоване, що виготовлене з столових опрацьованих виноградуних виноматеріалів з додаванням цукру, штучно насичене діоксидом вуглецю екзогенного походження (див. заявку на патент Росії № 96100122/13, кл. С 12 G 1/06, дата подання 03 01 96, публ. Бюл. Росії № 7, 1998 р.)

Недоліком такого вина газованого є те, що виділення бульбашок вуглецю з виробленого продукту відбувається недостатньо тривалий час, що знижує його органолептичні показники

Найбільш близьким за суттю до винаходу, що заявляється є вино газоване, що містить столовий опрацьований виноградуний виноматеріал, штучно насичений діоксидом вуглецю (див. "Вина газовані" Загальні технічні умови ГСТУ 202 004-96)

Таке вино має ті ж недоліки, що вказані вище - виділення бульбашок вуглекислоти з готового

продукту відбувається недостатньо тривалий час, що знижує органолептичні показники продукту

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

Ця задача вирішена тим, що вино газоване, що містить столовий опрацьований виноградуний виноматеріал, штучно насичений діоксидом вуглецю, додатково містить металеве золото у кількості 0,005 - 0,075 г на 1000 мл виробленого вина

Винахідником було встановлено, що якщо до вина газованого додати металеве золото, то бульбашки вуглекислоти, що виділяються з виготовленого продукту механічно зчіплюються з часточками металевого золота і це дозволить змінити час виділення бульбашок 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 вин газованих

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 також по-

(13) A

(11) 49464

(19) UA

краще 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 відчутні 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 складом вина. Для приготування вин газованих застосовують наступну сировину і матеріали:

- виноматеріали опрацьовані за ДСТУ 202 001,
- концентрати виноградного соку за ТУ 10 04 05 57,
- мистелльні матеріали з масовою концентрацією цукру не менше 15мг/100см<sup>3</sup> та об'ємною долею етилового спирту 14 плюс/мінус 0,5%,
- двоокис вуглецю у вигляді газоподібний та у вигляді рідини харчова за ДСТ 8050,
- допоміжні матеріали за ДСТУ 202 002,
- цукор-пісок за ДСТУ 2316 (ГОСТ 21)
- цукор-рафінад за ДСТУ 2213 (ГОСТ 22)

#### Приклад 1

Натуральні сухі вина газовані виробляють з столових червоних, білих, розових виноматеріалів без використання додатків будь-якого походження. Насичують діоксидом вуглецю екзогенного походження.

#### Приклад 2

Отримане сусло з винограда потім відстоюють при температурі 10 - 14°C з попередньою сульфитацією до 60мг/л. Після відстою сусло декантирують з осадком і направляють його на бродіння при температурі не вище 25°C. 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 дріжджових 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 розливостійки купажовані виноматері-

али передають на приготування, так званої, резервуарної суміші. Для цього готують лікер для виробництва шампанського. Використовують при цьому оброблені шампанські виноматеріали, крупнокристалічний цукор-пісок, коньячний спирт і, при необхідності, лимонну кислоту. Лікер готується наступної кондиції: місткість цукру є 70 - 80г/100мл, місткість спирту є 10,5 - 11,5% об., титруєма кислотність 6 - 8г/л розчином цукру у вині при доброму перемішуванні, додають коньячний 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 тепловій 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 місткості цукру у бродильний винний суміш 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 18г/л. Потім шампанізоване вино піддають охолодженню до температури мінус 3 - 4°C і подають у термосрезервуарі 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.

Фізико-хімічні показники вина газованого, що заявляється наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Категорія вин	Кондиції	
	Об'ємна доля етилового спирта, %	Масова концентрація Сахаров, г/100см <sup>3</sup>
Столові Натуральні		
- сухі	9 - 12	не більш 0,3
- напівсухі	9 - 12	не більш 0,5 - 2,5
- напівсолодкі	9 - 12	не більш 3,0 - 5,0
- солодкі	9 - 12	не більш 5,5 - 8,0
Купажні		
- напівсухі	9 - 12	не більш 0,5 - 2,5
- напівсолодкі	9 - 12	не більш 3,0 - 5,0
- солодкі	9 - 12	не більш 5,5 - 8,0

Органолептичні показники вина газованого, що

заявляється наведені у таблиці 2

Таблиця 2

Найменування показника	Характеристика вина газованого, що заявляється
Прозорість	Прозора рідина з включенням дрібних часточок золота
Букет	розвитий тонкий без стороннього запаху
Смак	гармонійний
Ігристі властивості	при налив у бокал утворюється піна, відбувається первинне виділення бульбашок вуглекислоти, бульбашки зчіпляються з часточками металевого золота і хаотично часточки золота підіймаються та відбувається вторинне тривале виділення бульбашок вуглекислоти з стійкою характерністю

Органолептичні показники відомого вина газо- ваного наведені у таблиці 3

Таблиця 3

Найменування показника	Характеристика вина газованого столового натурального напівсолодкого за ГСТУ 202 004-98
Прозорість	Прозора рідина
Букет	розвитий тонкий без стороннього запаху
Смак	гармонійний
Ігристі властивості	при налив у бокал утворюється піна та відбувається тривале виділення бульбашок вуглекислоти

Як видно з таблиць 2 і 3 ігристі властивості вина, що заявляється мають стійкий характер за рахунок механічного зчеплення окиси вуглецю з часточками металевого золота

Вино газоване столове натуральне напівсолодке містить, г/1000мл

Металеве золото 0,005 - 0,075

Цукор 3,0 - 5,0

Спирт етиловий до міцності 9 - 12% об

Столовий опрацьований виноградний виноматеріал залишок

Вино газоване у відповідності до винаходу є новим, має винахідницький рівень і промислове придатне у харчовій промисловості

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