

(19)



Republik
Österreich
Patentamt

(11) Nummer:

AT 004 239 U2

(12)

GEBRAUCHSMUSTERSCHRIFT

(21) Anmeldenummer: 77/01

(51) Int.Cl.⁷ : **C12G 3/04**

(22) Anmeldetag: 31. 1.2001

(42) Beginn der Schutzdauer: 15. 3.2001

(45) Ausgabetag: 25. 4.2001

(73) Gebrauchsmusterinhaber:

WEIN- UND SEKTKELLEREIEN KARL INFÜHR
KOMMANDITGESELLSCHAFT
A-3400 KLOSTERNEUBURG, NIEDERÖSTERREICH (AT).

(54) **KOHLensäUREHÄLTIGES GETRÄNK AUF WEINBASIS**

(57) Es wird ein kohlenensäurehaltiges Getränk auf Weinbasis beschrieben, das Stimulantien und gegebenenfalls Aromastoffe und Vitamine enthält. Ferner wird ein Verfahren zur Herstellung dieses Getränkes angeführt.

AT 004 239 U2

Die vorliegende Erfindung betrifft ein kohlendioxidhaltiges Getränk auf Weinbasis, vorzugsweise Frizzante, Perlwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein oder Sekt. Für die Herstellung solcher Getränke sind im Wesentlichen zwei Verfahren bekannt, nämlich die Vergärung eines Grundweines unter Zugabe von Zucker und Hefe im Tank oder in der Flasche oder das Versetzen (Imprägnieren) eines Grundweines mit CO₂.

Solche Getränke werden üblicherweise aus Trauben- oder Fruchtwein ohne Zusätze angeboten. Es konnte nunmehr festgestellt werden, dass durch Reduzierung des Alkoholgehaltes eines solchen Getränkes und durch Zugabe bestimmter Stimulantien eine für den menschlichen Organismus belebende Wirkung eintritt.

Die vorliegende Erfindung ist dadurch gekennzeichnet, dass das genannte Getränk Stimulantien wie Taurin und/oder Glucuronolactone und/oder Inositol und/oder Coffein und/oder Nicotinamid sowie gegebenenfalls Aromastoffe und Vitamine enthält. Diese Stimulantien können im fertigen Getränk einzeln vorliegen; eine optimale stimulierende Wirkung wird jedoch durch die Kombination der angeführten Komponenten erzielt. Als Aromastoffe und Vitamine werden solche verwendet, die in der Getränketechnologie allgemein bekannt und üblich sind. Gegebenenfalls können dem Getränk auch geschmacksverändernde Komponenten wie Spirituosen beigefügt werden.

Die Erfindung wird an Hand der folgenden Beispiele näher erläutert.

Beispiel 1

Frizzante, Perlwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein oder Sekt wird durch übliche Verfahren (Tankgärung, Flaschengärung oder Imprägnierung) bereitet. In einem separaten Behälter wird eine Mischung aus Taurin, Glucuronolacton, Inositol, Coffein und Nicotinamid sowie Aromastoffen und Vitaminen in Wasser gelöst. Diese Lösung wird mit CO₂ versetzt. Der CO₂-Druck entspricht hierbei dem CO₂-Druck des kohlendioxidhaltigen Grundgetränks auf Weinbasis. Durch entsprechende Vermengung der genannten Mischung mit dem Grundgetränk können der Alkoholgehalt und der Gehalt an Stimulantien im Endprodukt genau abgestimmt werden.

Beispiel 2

1 Liter Frizzante, der nach dem Vermengen mit der die Stimulantien enthaltenen Lösung einen Alkoholgehalt von 6 Vol% aufweist, enthält:

Taurin:	4,00 g
Glucuronolacton:	2,40 g
Inositol:	0,20 g
Coffein:	0,32 g
Nicotinamid:	0,08 g

A n s p r ü c h e

1. Kohlensäurehaltiges Getränk auf Weinbasis, vorzugsweise Frizzante, Perlwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein oder Sekt, dadurch gekennzeichnet, dass es Stimulantien wie Taurin und/oder Glucuronolactone und/oder Inositol und/oder Coffein und/oder Nicotinamid sowie gegebenenfalls Aromastoffe und Vitamine enthält.
2. Verfahren zur Herstellung eines Getränkes nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass ein kohlensäurehaltiges Getränk auf Weinbasis in an sich bekannter Weise durch Tankgärung, Flaschengärung oder durch Versetzen mit CO₂ bereitet wird, dass diesem Getränk Stimulantien wie Taurin und/oder Glucuronolactone und/oder Inositol und/oder Coffein und/oder Nicotinamid sowie gegebenenfalls Aromastoffe und Vitamine zugesetzt werden und dass das so erhaltene Getränk gegebenenfalls in Flaschen, PET-Flaschen oder Dosen gefüllt wird.