



(19) **UA** (11) **52 490** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 1/06**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2002075449, 03.07.2002

(24) Дата начала действия патента: 17.01.2005

(46) Дата публикации: 15.01.2005

(72) Изобретатель:

Задорожная Людмила Семеновна, UA,
Задорожный Виктор Яковлевич, UA

(73) Патентовладелец:

Задорожная Людмила Семеновна, UA,
Задорожный Виктор Яковлевич, UA

(54) КУПАЖ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОЛЛЕКЦИОННОГО БЕЛОГО ШАМПАНСКОГО ВИНА

(57) Реферат:

Купаж для производства шампанского коллекционного вина осуществляется на основе шампанских виноматериалов, изготовленных из выращенного в Крыму, преимущественно в западно-предгорно-приморском виноградарском районе Крыма, винограда сортов Рислинг рейнский, Шардоне, группы Пино, переработанных

по белому способу, и Алиготе.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2005, N 1, 15.01.2005. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **52 490** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 1/06**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 2002075449, 03.07.2002

(24) Effective date for property rights: 17.01.2005

(46) Publication date: 15.01.2005

(72) Inventor:

Zadorozhna Liudmyla Semenivna, UA,
Zadorozhnyi Viktor Yakovych, UA

(73) Proprietor:

Zadorozhna Liudmyla Semenivna, UA,
Zadorozhnyi Viktor Yakovych, UA

(54) Blend for making collection champagne wine

(57) Abstract:

Blend for making collection champagne wine is produced on the basis of champagne vine-materials made of grown in Crimea, mostly in the western-piedmont-seaside wine-growing area of Crimea, vines of the sorts Risling Reinskyi, Chardonnay, of the group Pinot, processed by

white method, and Aligote.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2005, N 1, 15.01.2005. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **52 490** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 1/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2002075449, 03.07.2002

(24) Дата набуття чинності: 17.01.2005

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.01.2005

(72) Винахідник(и):

Задорожна Людмила Семенівна, UA,
Задорожний Віктор Якович, UA

(73) Власник(и):

Задорожна Людмила Семенівна, UA,
Задорожний Віктор Якович, UA

(54) КУПАЖ ДЛЯ ОТРИМАННЯ КОЛЕКЦІЙНОГО БІЛОГО ШАМПАНСЬКОГО ВІНА

(57) Реферат:

Винахід стосується купажу для виробництва шампанського колекційного вина на основі шампанських виноматеріалів, виготовлених з вирощеного у Криму, переважно у

західно-передгірно-приморському виноградарському районі Криму, винограду сортів Рислінг рейнський, Шардоне, групи Піно, перероблених по білому способу, та Аліготе.

Опис винаходу

Винахід відноситься до купажів для виробництва ігристих вин, а саме до виробництва шампанських колекційних вин.

Вже стало загальноприйнятим використовувати термін "шампанське колекційне вино" як родове поняття, що характеризує певну технологію (вторинне бродіння виноматеріалів у пляшках із витримкою в них протягом принаймні трьох років), внаслідок якої одержують кінцевий продукт певних органолептичних показників та ігристих властивостей.

З давнини винороби різних країн мріяли створити вино, яке б максимально було б наближено за смаком та іншими показниками до "вина з Шампані" (умовний переклад назви вин, яке походить від назви історичної області Champagne у Франції). Оскільки на іншій території не можливо відтворити кліматичні та ґрунтові особливості Шампані, то і виноград сортів Шардоне і групи Піно ("рідні" сорти для "вина з Шампані") давали не зовсім такий результат як на батьківщині - не дарма ж кажуть: виноград і вино - продукт місцевості. Але спроби робилися і продовжуються.

Нами також була зроблена спроба наблизитися до оригіналу (див. патент України №10912). Винахід передбачав використовувати купаж на основі шампанських виноматеріалів, виготовлених з вирощеного у Криму, переважно у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму, винограду сортів Рислінг рейнський, Шардоне, групи Піно, перероблених по білому способу, Аліготе та інші шампанські виноматеріали, де вказані виноматеріали взяті у такому співвідношенні, мас. %:

Рислінг рейнський	15-20
Шардоне	30-35
група Піно	30-35
Аліготе та інші виноматеріали решта,	

Як можна бачити, такий купаж містить 60-70мас.% "рідних" сортів. Коригування деяких "недоліків місцевості", які відбивалися на якості виноматеріалів з винограду вказаних сортів, проводилося за допомогою використання сортів Рислінг та Аліготе. На жаль, останнім часом насадки винограду сортів Шардоне та групи Піно з різних причин суттєво скоротилися. Тому ми почали шукати вихід.

В основу винаходу була поставлена задача створити такий купаж для виробництва шампанського колекційного вина, який дозволив би одержати вино за органолептичними показниками (колір, аромат, смак) та ігристими властивостями (насиченість діоксидом вуглецю, тривалість гри, характер піноутворення) наближалось би до оригіналу.

Поставлена задача вирішується тим, що використовують купаж для виробництва шампанського колекційного вина на основі шампанських виноматеріалів, виготовлених з вирощеного у Криму, переважно у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму, винограду сортів Рислінг рейнський, Шардоне, групи Піно, перероблених по білому способу, та Аліготе, де вказані виноматеріали взяті у такому співвідношенні, мас. %:

Рислінг рейнський	40-50
Шардоне	20-25
група Піно	15-20
Аліготе	решта.

Ми несподівано виявили, що навіть суттєве збільшення у купажі частки виноматеріалу з вирощеного у Криму, а ще краще у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму, винограду сорту Рислінг рейнський не суттєво впливає на якість вина. Шляхом підбору співвідношення цього та інших компонентів купажу ми, на наш погляд досягай поставленої мети.

Далі наводяться приклади виконання винаходу, які, однак, не слід розглядати, як такі, що обмежують обсяг патентної охорони, що визначений у формулі винаходу.

Шампанські виноматеріали одержують таким чином. Виноградне сусло відправляють на бродіння, яке здійснюють прийнятими у виробництві виноматеріалів методами. Після повного виброджування відповідно оброблені та егалізовані виноматеріали кожного з сортів купажують. В залежності від місця вирощування та року збору винограду винороб може керувати процесом купажування в рамках вищезазначених значень масової долі кожного з виноматеріалів для одержання необхідних показників готової продукції.

Було використано такі купажі, % від маси купажу:

Купаж 1	
Рислінг рейнський	50
Шардоне	25
Піно фран по білому	15
Аліготе	10.

Купаж 2

5	Рислінг рейнський	40
	Шардоне	20
	Піно фран по білому	20
	Аліготе	20.

10	Купаж 3	
	Рислінг рейнський	45
	Шардоне	20
	Піно фран по білому	20
	Аліготе	15.

Далі одержаний купаж оклеюють рибним клеєм, охолоджують при температурі 4-5°C і витримують при такій температурі не менш ніж 10 діб. Потім декантують з осаду, а оброблений відомими способами фільтрат направляють на шампанізацію у пляшках. Готове вино має тонкий квітковий аромат, м'який і гармонійний смак. Загальна дегустаційна оцінка становила біля 9 балів для усіх варіантів купажу, тобто була близької до кращих сортів "вина з Шампані".

20 Формула винаходу

Купаж для виробництва шампанського колекційного вина на основі шампанських виноматеріалів, виготовлених з вирощеного у Криму, переважно у західно-передгірно-приморському виноградарському районі Криму, винограду сортів Рислінг рейнський, Шардоне, групи Піно, перероблених по білому способу, та Аліготе, який відрізняється тим, що вказані виноматеріали взяті у такому співвідношенні, мас. %:

30	Рислінг рейнський	40-50
	Шардоне	20-25
	група Піно	15-20
	Аліготе	решта.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2005, N 1, 15.01.2005. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

U A

5 2 4 9 0

C 2

C 2

5 2 4 9 0

U A