



(19) **UA** (11) **52 491** (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: 2002075450, 03.07.2002

(24) Дата начала действия патента: 15.11.2005

(46) Дата публикации: 15.11.2005

(72) Изобретатель:

Задорожная Людмила Семеновна, UA,
Болотова Наталия Николаевна, UA

(73) Патентовладелец:

Задорожная Людмила Семеновна, UA,
Болотова Наталия Николаевна, UA

(54) КУПАЖ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КРАСНОГО ИГРИСТОГО ВИНА

(57) Реферат:

Купаж для производства красного выдержанного игристого вина, которое содержит красные и белые виноматериалы, в составе красных виноматериалов он содержит красные виноматериалы, полученные из винограда сорта Каберне-Совиньон, и красные виноматериалы, полученные из винограда сорта Пино Фран. Полученное вино имеет развитой, тонкий, с тонами выдержки аромат, свежий, гармонический вкус,

яркий рубиновый или яркий рубиновый с гранатовыми оттенками цвет.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2005, N 11, 15.11.2005. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U A 5 2 4 9 1 C 2

U A 5 2 4 9 1 C 2



(19) **UA** (11) **52 491** (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: 2002075450, 03.07.2002

(24) Effective date for property rights: 15.11.2005

(46) Publication date: 15.11.2005

(72) Inventor:

Zadorozhna Liudmyla Semenivna, UA,
Bolotova Nataliia Mykolaivna, UA

(73) Proprietor:

Zadorozhna Liudmyla Semenivna, UA,
Bolotova Nataliia Mykolaivna, UA

(54) A blend for the preparation of red sparkling wine

(57) Abstract:

A blend for the preparation of red aged sparkling wine containing red and white wine materials, in the composition of red wine materials it contains red wine materials, obtained from the grapes of the brand Cabernet –Sovignon, and red wine materials obtained of the grapes of the brand Pino Franc. The obtained wine has developed, delicate aroma, with aging tones,

fresh, harmonious taste, bright ruby or bright ruby color with rich red tones.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2005, N 11, 15.11.2005. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 5 2 4 9 1 C 2

U A 5 2 4 9 1 C 2



(19) **UA** (11) **52 491** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 1/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВИНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2002075450, 03.07.2002

(24) Дата набуття чинності: 15.11.2005

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.11.2005

(72) Винахідник(и):
Задорожна Людмила Семенівна, UA,
Болотова Наталія Миколаївна, UA

(73) Власник(и):
Задорожна Людмила Семенівна, UA,
Болотова Наталія Миколаївна, UA

(54) КУПАЖ ДЛЯ ОТРИМАННЯ ЧЕРВОНОГО ІГРИСТОГО ВИНА

(57) Реферат:

Купаж для виробництва червоного витриманого ігристого вина, що містить червоні і білі виноматеріали, в складі червоних виноматеріалів він містить червоні виноматеріали, що одержані з винограду сорту Каберне-Совіньйон, і червоні

виноматеріали, що одержані з винограду сорту Піно Фран. Одержане вино має розвинутий, тонкий, з тонами витримки аромат, свіжий, гармонійний смак, яскравий рубіновий або яскравий рубіновий з гранатовими відтінками колір.

U A 5 2 4 9 1 C 2

U A 5 2 4 9 1 C 2

Опис винаходу

Винахід відноситься до купажів для виробництва ігристих вин, а саме до виробництва червоних витриманих ігристих вин.

Червоними витриманими (або колекційними) ігристими називають вина на основі червоних виноматеріалів, які насичені діоксидом вуглецю ендогенного походження, що досягається шляхом проведення процесу бродіння у закритих пляшках з післятиражною витримкою в них протягом не менш ніж 9 місяців.

Відомий купаж для виробництва червоного витриманого ігристого вина ("Криковское игристое") з виноматеріалів, що одержані з винограду сорту Каберне Совіньйон, який вирощений у південній зоні та у зоні Кодр Республіці Молдова [1]. Це непогане вино на наш погляд, однак має деякі недоліки: оскільки виноматеріал з сорту Каберне Совіньйон вказаного походження дуже екстрактивний, то для того, щоб не погіршувати його сприйняття як ігристого вина і запобігти зайвому піноутворенню, до купажу необхідно додавати до 30% оброблених шампанських виноматеріалів з винограду сортів Аліготе, Фетяска, Совіньйон. Але така кількість білих матеріалів може призвести до маскуванню у вині смаку, притаманного червоним виноматеріалам.

Відомий також купаж для виробництва червоного витриманого ігристого вина, що містить червоні виноматеріали в кількості не менш ніж 80% від маси купажу ("Артемівське ігристе"). Червоні виноматеріали для цього купажу одержують з винограду сортів Каберне Совіньйон, Сапераві, Матраса, Хіндогни, Цимлянський чорний. Причому, сортовий склад купажу спеціально не регламентується [2, 3].

Незважаючи на досить велику відносну частку червоних виноматеріалів в складі купажу, органолептичні показники цього вина на наш погляд поступаються показникам "Криковского игристого", що можливо пов'язане з тим, що виноград для одержання червоних виноматеріалів вирощують на переважно піщаних ґрунтах степовій зоні півдня України, тобто в умовах, які не досить підходять для одержання якісних червоних виноматеріалів.

В основу винаходу була поставлена задача створити такий купаж для виробництва червоного витриманого ігристого вина, який дозволив би усунути вказані недоліки.

Поставлена задача вирішується тим, що в складі червоних виноматеріалів принаймні 50% від маси купажу складають виноматеріали, що одержані з винограду сорту Каберне Совіньйон, вирощеному у Криму, переважно у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму.

Шляхом довготривалого експериментування ми виявили, що виноматеріали, які одержані з винограду сорту Каберне Совіньйон, вирощеному у Криму, можуть суттєво поліпшити органолептичні показники вина, якщо їх масова частка складе не менш ніж 50%. Суттєво важливим є також те що загальна частка червоних виноматеріалів буде не нижче 80%, оскільки з одного боку у вині збережеться смак, притаманний саме червоним матеріалам, а з іншого боку, у разі надмірної екстрактивності і забарвленості червоних матеріалів купаж може бути "відкоригований" білими матеріалами. Наш досвід свідчить також про те, що найбільш якісні виноматеріали з винограду даного сорту можуть бути вирощені у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму.

Задача вирішується також тим, що в складі червоних виноматеріалів він містить виноматеріали, що одержані з винограду сорту Піно фран, вирощеному у Криму, переважно у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму, в кількості не більш ніж 30% від маси купажу.

Оскільки виноматеріали з сортів Каберне Совіньйон екстрактивні, іноді - занадто, в якості додаткових червоних виноматеріалів бажано додавати менш екстрактивні і не дуже забарвлені. На наш погляд саме такі властивості мають виноматеріали, що одержані з винограду сорту Піно фран (бажано з західно-передгірсько-приморського виноградарського району Криму).

Задача вирішується також і тим, що купаж має такий склад, % від маси купажу:

червоні виноматеріали, що одержані з винограду сорту Каберне Совіньйон	75-80
червоні виноматеріали, що одержані з винограду сорту Піно фран	5-10
білі виноматеріали	решта,

що, на наш погляд є оптимальним експериментально одержаним варіантом.

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

Для одержання виноматеріалів використовують відомі з практики виноробства методи. 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. Можливість додання у купаж виноматеріалів, що одержані з винограду сорту Піно фран, а також використання винограду, вирощеного у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму, підвищує вказану керованість.

Було використано такі купажі, % від маси купажу:

Каберне Совіньйон	50
Сапераві	30
білі виноматеріали	20

Виноград для одержання цього купажу був вирощений у степовій зоні Криму.

2. Купаж такого ж якісного і кількісного складу як і попередній, але з використанням виноматеріалів, що

одержані з винограду, вирощеному у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму.
3.

5 Каберне Совіньйон 50
Піно фран 30
білі виноматеріали 20

Виноград для одержання цього купажу був вирощений у степовій зоні Криму.

10 4. Купаж такого ж якісного і кількісного складу як і попередній, але з використанням виноматеріалів, що одержані з винограду, вирощеному у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму.
5.

15 Каберне Совіньйон 75
Піно фран 5
білі виноматеріали 20

6.

20 Каберне Совіньйон 80
Піно фран 10
білі виноматеріали 10

Для одержання останніх двох купажів було також використано виноматеріали, що одержані з винограду, вирощеному у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму.

25 Далі з купажів готували тиражну суміш шляхом додання у купаж тиражного лікеру та розводку чистої культури дріжджів. Після укладання пляшок с тиражної сумішшю в штабелі, встановлювали контроль за ходом вторинного бродіння, якій здійснювали не рідше одного разу на 10 діб. Післятиражну витримку вина проводили при температурі 10-15°C. Термін витримки не менш ніж 9 місяців. Використовували червоний експедиційний лікер.

30 Одержане вино мало розвинутий, тонкий, з тонами витримки аромат, свіжий, гармонійний смак, яскраве рубіновий або яскраве рубіновий з гранатовими відтінками колір. Загальна дегустаційна оцінка залежала від номеру купажу (див. табл.).

35

№ купажу	1	2	3	4	5	6
Дег. оцінка	8,3	8,4	8,5	8,6	8,8	8,9

Таким чином, всі вина мали високу дегустаційну оцінку, яка зростала з підвищенням у купажу частки виноматеріалів, що одержані з винограду сортів Каберне Совіньйон і Піно фран, а також при використанні винограду вирощеного у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму.

40 Література, що використана:

1. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности, М. "Пищевая промышленность", 1978, с.170-171.

2. Экспертиза напитков (из серии экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). Новосибирск, 2001, с.230-231.

45 3. Энциклопедия виноградарства и виноделия. Кишинев, 1986, т.3, с.115.

Формула винаходу

50 1. Купаж для виробництва червоного витриманого ігристого вина, що містить червоні виноматеріали в кількості не менше 80% від маси купажу, який відрізняється тим, що в складі червоних виноматеріалів принаймні 50% від маси купажу складають виноматеріали, що одержані з винограду сорту Каберне Совіньйон, вирощеного у Криму, переважно у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму.

55 2. Купаж за п. 1, який відрізняється тим, що в складі червоних виноматеріалів він містить виноматеріали, що одержані з винограду сорту Піно-фран, вирощеного у Криму, переважно у західно-передгірсько-приморському виноградарському районі Криму, в кількості не більше 30% від маси купажу.

3. Купаж за п. 2, який відрізняється тим, що він має такий склад, % від маси купажу:

60 червоні виноматеріали, що одержані з винограду сорту Каберне Совіньйон 75-80
червоні виноматеріали, що одержані з винограду сорту Піно-фран 5-10
білі виноматеріали решта.

65 Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2005, N 11, 15.11.2005. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.