

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

265 501

(11) (B1)

(13)

(51) Int. Cl.⁴

A 23 L 1/272

(22) Prihlášené 06 06 85

(21) PV 4038-85

(40) Zverejnené 10 02 89

(45) Vydané 15 12 89

(75)

Autor vynálezu

MALÍK FEDOR ing. CSc., MODRA, DRDÁK MILAN doc. ing. CSc., MALACKY,
DROBNÝ ŠTEFAN ing., SEREĐ, HLAVÁČ JAROSLAV ing., MIKULOV

(54) Ružové šumivé víno

(57) Riešenie sa týka ružového šumivého vína, pripraveného z bieleho šumivého vína a farbiaceho koncentrátu, získaného z modrých kultivarov hrozna. Podstata riešenia spočíva v tom, že farebnosť bieleho šumivého vína sa upraví 0,5 až 0,7 % obj. podielom farbiacieho koncentrátu, pridávaného do sektu s expedičným likérom. Túto technológiu možno aplikovať pri výrobe ružových hroznových i ovocných šumivých vín, ako aj pri výrobe ružových perlivých vín hroznových i ovocných.

CS 265 501 B1

Vynález sa týka ružového šumivého vína.

Prírodné ružové víno možno vyrobiť lisovaním nenakvasovaného rmutu afermentáciou muštu modrých kultivarov hrozna, alebo vzájomným rezom prírodného hroznového vína bieleho a červeného. Takýto postup nemusí však viesť k dosiahnutiu charakteristického vzhľadu, vône a chuti ružového vína. Výsledkom sekundárnej fermentácie takto pripravených vín realizovanej kvasením vo fľašiach klasickým i transferným spôsobom, kvasením diskontinuálne a kontinuálne v tankoch, je ružové šumivé víno. Konečný efekt farebnosti možno dosiahnuť za izobarických podmienok i vzájomným rezom podielov bieleho a červeného šumivého vína.

Uvedené ružové šumivé vína možno nahradiť ružovým šumivým vínom podľa vynálezu obsahujúce biele šumivé víno a prísadu, ktorého podstatou je, že ako prísadu obsahuje 0,5 až 0,7 % obj. farbiaceho koncentrátu pripraveného z modrých kultivarov hrozna.

Výhoda takto pripraveného ružového šumivého vína spočíva v tom, že malým objemovým podielom farbiaceho koncentrátu, pri zachovaní pôvodnej vône a chuti, pri docielení požadovaného vzhľadu ružového šumivého vína, nedochádza k efektu dešampanizácie šumivého vína, nedochádza k efektu dešampanizácie šumivého vína.

V súlade s uvedenou podstatou vynálezu je vypracovaný nasledujúci príklad.

P r í k l a d

Sekundárne kvasenie zmesi kupáže prírodného bieleho vína a tirážneho likéru sa realizuje kvasením vo fľašiach klasickým i transferným spôsobom i v tankoch, diskontinuálne i kontinuálne cestou biologicky usmernenej fermentácie. Čistú kultúru vínnych kvasiniek kmeňa *Saccharomyces oviformis* - Bratislava 1 V 10-25-8 - možno použiť vo forme tekutého inokula, alebo preparátu aktívnych suchých vínnych kvasiniek ASVK o nasledovnej koncnetárii:

tekuté inokulum	5 % obj. (konc. buniek 10^6 ml^{-1})
ASVK (Viakvas B1)	0,2 až 0,4 g.l ⁻¹ (konc. buniek 10^{10} g^{-1})

Po ukončení sekundárnej fermentácie, odstránení kvasničnej biomasy a filtrácie, všetko pri pretlaku 0,5 až 0,6 MPa, sa prikročí k úprave farebnosti šumivého vína. Farbiaci koncentrát, pripravený z modrých kultivarov hrozna, má nasledovné charakteristiky:

celkové kyselina	10,30 g.l ⁻¹
redukujúce cukry	2,01 g.l ⁻¹
etanol	0,12 % obj.
sušina	34,64 % hmot.
pH	2,94

Farebnosť bieleho šumivého vína sa upraví prídavkom 0,5 % obj. podielu farbiaceho preparátu, vyrobeného z modrých kultivarov hrozna. Pri klasickej výrobe šumivého vína, kvasenie vo fľašiach, sa farbiaci koncentrát po odkalení dávkuje do fliaš s expedičným likérom. Pri výrobe transferným, diskontinuálnym a kontinuálnym spôsobom sa farbiaci preparát dávkuje v tlakovom systéme pri pretlaku 0,5 MPa do zásobného tanku rovnako v zmesi s expedičným likérom.

Takto pripravené ružové šumivé víno sa vyznačuje nenarušenou pôvodnou vôňou a chuťou, predovšetkých však štandardnou farebnosťou. Opísanú technológiu možno aplikovať i pri výrobe ružových ovocných šumivých vín, ako aj pri výrobe ružových perlivých vín, hroznových a ovocných.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Ružové šumivé víno pozostávajúce z bieleho šumivého vína a prísady vyznačujúce sa tým, že ako prísadu obsahuje 0,5 až 0,7 % obj. farbiacieho koncentrátu pripraveného z modrých kultivarov hrozna.