



(19) **UA** (11) **47 585** (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: 2000063824, 29.06.2000

(24) Дата начала действия патента: 15.08.2003

(46) Дата публикации: 15.08.2003

(72) Изобретатель:

Гулиев Рубен Варганович, UA,
Пономаренко Иван Иванович, UA,
Мармерштейн Руслан Александрович, UA,
Цвигун Нина Филипповна, UA,
Журавок Людмила Васильевна, UA,
Ковалева Лариса Юрьевна, UA

(73) Патентовладелец:

АРЕНДНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
"ОДЕССАВИНПРОМ", UA

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ГАЗИРОВАННОГО ВИНА

(57) Реферат:

Способ производства газированного вина осуществляют путем получения купажа из столовых виноматериалов европейских сортов и компонента, содержащего сахар, с последующим насыщением купажа диоксидом углерода. Получение купажа осуществляют при температуре 0-(-2) °С, а полученный купаж дополнительно обрабатывают оклеивающими веществами и выдерживают в течение не менее 10 дней, после чего фильтруют, при этом указанные операции выполняют при температуре получения купажа.

Насыщение диоксидом углерода осуществляют при температуре (-2)-(-4) °С в два этапа: вначале в потоке, а потом путем выдерживания при давлении газа 300-350 кПа в течение не менее 24 часов.

Официальный бюлетьень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2003, N 8, 15.08.2003. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U A 4 7 5 8 5 C 2

U A 4 7 5 8 5 C 2



(19) **UA** (11) **47 585** (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: 2000063824, 29.06.2000
(24) Effective date for property rights: 15.08.2003
(46) Publication date: 15.08.2003

(72) Inventor:
Huliiev Ruben Vartanovych, UA,
Ponomarenko Ivan Ivanovych, UA,
Marmershtein Ruslan Oleksandrovych, UA,
Tsvihun Nina Pylypivna, UA,
Zhuravok Liudmyla Vasylivna, UA,
Kovaliova Larysa Yuriivna, UA

(73) Proprietor:
"ODESAVYNPROM", LEASE ENTERPRISE, UA

(54) **A method of producing a carbonated wine**

(57) Abstract:

A method of producing a carbonated wine is carried out by means of preparation of a blend of table wine materials of the European grades and a component containing sugar with subsequent saturation by carbon dioxide. The blend is prepared at the temperature of 0-(-2) °C, and the prepared blend is additionally treated by fining substances and aged for at least 10 days, after that it is filtered. At that the indicated operations are carried out at the temperature of

blend preparation. Saturation by carbon dioxide is carried out at the temperature of (-2)-(-4) °C in two stages: at first, in the flow and then by means of maintaining under the gas pressure of 300-350 kPa for at least 24 hours.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2003, N 8, 15.08.2003. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A
4 7 5 8 5
C 2

U A
4 7 5 8 5
C 2



(19) **UA** (11) **47 585** (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:
2000063824, 29.06.2000

(24) Дата набуття чинності: 15.08.2003

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(декларційного патенту): 15.08.2003

(72) Винахідник(и):

Гулієв Рубен Варданович, UA,
Пономаренко Іван Іванович, UA,
Мармерштейн Руслан Олександрович, UA,
Цвігун Ніна Пилипівна, UA,
Журавок Людмила Василівна, UA,
Ковальова Лариса Юр'ївна, UA

(73) Власник(и):

ОРЕНДНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"ОДЕСАВИНПРОМ", UA

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГАЗОВАНОГО ВІНА

(57) Реферат:

Спосіб виробництва газованого вина здійснюють шляхом одержання купажу з столових виноматеріалів європейських сортів та компонента, що містить цукор, і наступним насиченням купажу двоокисом вуглецю. Одержання купажу здійснюють при температурі 0 - (-2)°C, а отриманий купаж додатково обробляють обклеювальними

речовинами і витримують протягом не менше 10 днів, після чого фільтрують, причому зазначені операції здійснюють при температурі одержання купажу. Насичення двоокисом вуглецю здійснюють при температурі (-2) - (-4) °C у два етапи: спершу в потоці, а потім шляхом витримки під тиском газу 300-350 кПа протягом не менше 24 годин.

U A 4 7 5 8 5 C 2

U A 4 7 5 8 5 C 2

Опис винаходу

Винахід відноситься до галузі харчової промисловості, а саме, до виробництва газованих виноградних вин.

З існуючого рівня техніки, що відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким до винаходу, що заявляється, по сукупності ознак, є спосіб виробництва газованого вина, приготовленого з білих, рожевих, червоних столових сухих і напівсухих столових виноматеріалів, вироблених із європейських сортів винограду, із додаванням до потрібних кондицій бурячного цукру введення, і наступне насичення купажу вуглекислим газом (Технологічна інструкція з виробництва вина виноградного шипучого (білого, рожевого) №18-12-93-85, с.2).

Винахід, що заявляється, збігається з відомим способом виробництва газованого вина по наступній сукупності суттєвих ознак: здійснюється шляхом одержання купажу з столових виноматеріалів європейських сортів та компонента, що містить цукор, і наступне насичення купажу двоокисом вуглецю.

Однак відомий спосіб виробництва газованого вина не забезпечує технічного результату винаходу, який заявляється, що обумовлено використанням виноматеріалу, та зумовлює органолептичні властивості готового продукту.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалити спосіб виробництва газованого вина шляхом умов проведення операцій, що забезпечить одержання газованого вина, яке володіє стабільністю до кристалічних і колоїдних помутнень і високу насиченість вина двооксидом вуглецю, що підвищує органолептичні і товарні властивості вина.

Поставлена задача вирішується в способі виробництва газованого вина, який здійснюють шляхом одержання купажу з столових виноматеріалів європейських сортів та компонента, що містить цукор, і наступне насичення купажу двоокисом вуглецю тим, що відповідно до предмета винаходу, одержання купажу здійснюють при температурі 0-(-2)°С, а отриманий купаж додатково обробляють оклеїваючими речовинами, і витримують на протязі не менше 10 днів, після чого фільтрують причому зазначені операції здійснюють при температурі отримання купажу.

Здійснення виробництва газованого вина відповідно до зазначеної сукупності суттєвих ознак забезпечує газованому вину наступні властивості: володіє стабільністю до кристалічних і колоїдних помутнень і високу насиченість вина двоокисом вуглецю, що підвищує органолептичні і товарні властивості вина.

При здійсненні способу виробництва газованого вина з виконанням операцій при режимах, які виходять за межі зазначених інтервалів, технічний результат не досягається:

при здійсненні операцій при режимах, розміри яких менше ніж нижні значення заяв -лених інтервалів, відбувається замерзання виноматеріалів;

при здійсненні операцій при режимах, розмір яких більше чим верхні значення заявлених інтервалів, відсутня стабільність готового продукту до колоїдних і кристалічних помутнень.

Окремим випадком виконання винаходу, який заявляється, є те, що насичення двоокисом вуглецю здійснюють при температурі (-2)-(-4)°С у два етапи - спершу в потоці, а потім шляхом витримки при тиску газу 300-350кПа на протязі не менше 24 годин, що забезпечує підвищення органолептичних і товарних властивостей готового продукту за рахунок високого утримання двоокису вуглецю в готовому продукті.

Запропонований спосіб виробництва газованого вина здійснюють слідуючим способом. В купажній ємності готують купаж із сухих столових (білих або рожевих) ординарних виноматеріалів європейських сортів і компоненту, що містить цукор, у якості якого використовують резервуарний лікер, у кількості відповідно до виду виробляемого вина.

Купажування виноматеріалів і резервуарного лікеру здійснюють при температурі 0-(-2)°С. Отриманий купаж обробляють речовинами, що оклеївають, у якості яких використовують будь-які з відомих для цих цілей речовини, після чого його витримують протягом не менше 10, переважно 10-14, днів, тому що збільшення терміну витримки суттєво не впливає на стабільність вина до колоїдних та кристалічних помутнень, і фільтрують.

Витримку та фільтрацію здійснюють при температурі отримання купажу. Після фільтрації вино насичують вуглекислим газом при температурі (-2)-(-4)°С в два етапи - спершу в потоці, а потім шляхом витримання вина при тиску двооксиду вуглецю 300-350кПа протягом не менше 24 годин, після чого здійснюють розлив.

Приготовлено газоване вино володіє слідуючими властивостями: стійкість до колоїдного і кристалічного помутніння - більше 180 днів при температурі збереження вина 0-16°С, висока насиченість двооксидом вуглецю - тиск двооксиду вуглецю в пляшці складає 300-350кПа при 20°С.

Приклад 1.

Здійснюють виробництво газованого вина слідуючим способом.

У купажній ємності здійснюють готування купажу з сухих столових ординарних виноматеріалів європейських сортів і компоненту, що містить цукор, у якості якого використовують резервуарний лікер. Кількість резервуарного лікеру визначається типом вина, яке виготовляється. Отримання купажу здійснюють при температурі 0°С. Після чого купаж обробляють оклеїваючими речовинами, у якості яких використовують будь-які відомі для цих цілей речовини, витримують на протязі 10 днів та фільтрують. Витримку та фільтрацію купажу здійснюють при температурі одержання купажу. Після фільтрації вино при температурі (-2)-(-4)°С насичують двооксидом вуглецю в два етапи - спершу в потоці, а потім шляхом витримки при тиску двооксиду вуглецю 300-350кПа протягом 24 годин, після чого вино розливають у пляшки.

Приготовлено по зазначеному способу газоване вино володіє наступними властивостями -ми: стійкість до колоїдних та кристалічних помутнень не менше як 180 днів при температурі збереження 0-16°С, висока насиченість двооксидом вуглецю - тиск двооксиду вуглецю в пляшці при температурі 20°С не менше 300кПа.

Приклад 2

Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 1 за винятком режимів виконання операцій: одержання купажу здійснюють при (-2)°С, витримку здійснюють на протягом 14 днів.

5 Приготовлене по зазначеному способу газоване вино воложє наступними властивос -тями: стійкість до колоїдних та кристалічних помутнінь при температурі збереження -0-16°С не менше як 180 днів, насиченість двооксидом вуглецю забезпечує тиск у пляшці при 20 °С не менше 300кПа.

Приклад 3.

10 Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 1 за винятком режимів проведення операцій: готування купажу, його витримку та фільтрацію здійснюють при температурі 1°С.

Насичення виноматеріалу двооксидом вуглецю здійснюють при (-1)°С, а витримку при тиску двооксиду вуглецю 280кПа.

15 Приготовлено по зазначеному способу газоване вино володіє наступними властивостями: стійкість до кристалічного та колоїдного помутніння при температурі збереження 0-16°С не більше 30 днів, насиченість двооксидом вуглецю забезпечує при температурі 20°С тиск двооксиду вуглецю менше 200кПа.

Приклад 4.

20 Здійснюють готування газованого вина аналогічно як і в прикладі 3, за винятком режимів проведення операцій: одержання купажу, його витримку та фільтрацію проводять при температурі (-3)°С, а насичення двооксидом вуглецю - при (-5)°С.

Здійснення способу при зазначених режимах приводить до замерзання купажу, що приводить до неможливості його сатурації.

Формула винаходу

25 1. Спосіб виробництва газованого вина, який здійснюють шляхом одержання купажу з столових виноматеріалів європейських сортів та компонента, що містить цукор, і наступним насиченням купажу двооксидом вуглецю, який відрізняється тим, що одержання купажу здійснюють при температурі 0-(-2)°С, а отриманий купаж додатково обробляють обклеювальними речовинами і витримують протягом не менше 10 днів, після чого фільтрують, причому зазначені операції здійснюють при температурі отримання купажу.

30 2. Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що насичення двооксидом вуглецю здійснюють при температурі (-2)-(-4)°С у два етапи: спершу в потоці, а потім шляхом витримки при тиску газу 300-350 кПа протягом не менше 24 годин.

35 Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2003, N 8, 15.08.2003. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

40

45

50

55

60

65