

Історія мюзле або як стримати бульбашки за допомогою сталі

Кожен з нас асоціює виліт пробки з пляшки шампанського зі святом. Складно уявити наше життя без яскравих моментів успіху і щастя, які часто супроводжуються бризками ігристого напою.



Що ж стримує такий потужний фонтан в пляшці, перед тим, як вилітає пробка? Просто вуздечка, яка називається мюзле (від французької "надягати намордник"). І кожна така вуздечка виготовлена зі 100% сталі!

Історія виникнення та вдосконалення мюзле

Шампанське «Мадам Кліко» відоме на весь світ і вважається напоєм аристократів, за пляшку якого сьогодні доведеться віддати від 50 до 300 доларів. В кінці XVIII століття 27-річна красуня і талановита підприємниця мадам Кліко, яка рано овдовіла і якій у спадок дісталися виноградні плантації покійного чоловіка, вирішила, що настав час боротися зі стереотипами і модернізувати винне виробництво. Починати довелося з боротьби із забобонами. Адже в ті часи існувало повір'я, що жінок і близько не можна допускати до вина, інакше напій відразу перетворювався в оцет. Барба-Ніколь (так звали мадам Кліко), була прогресивною для свого часу жінкою і в забобони не вірила. Вона скупила у міста кращі виноградники і підземелля для погребів і вдосконалила технологію виробництва шампанських вин. Її праці зробили винний дім і шампанське мадам Кліко відомими і улюбленими в усьому світі і до цього дня!

За однією з легенд, одного разу мадам Кліко висмикнула зі свого корсажа дріт і закрутила ним пробку на пляшці свого шампанського. І це стало однією з інновацій заповзяливої леді. До цього мюзле робили з мотузки, але миші і щури, що жили в винних погребах і в трюмах кораблів, які перевозили вино, перегризали їх.



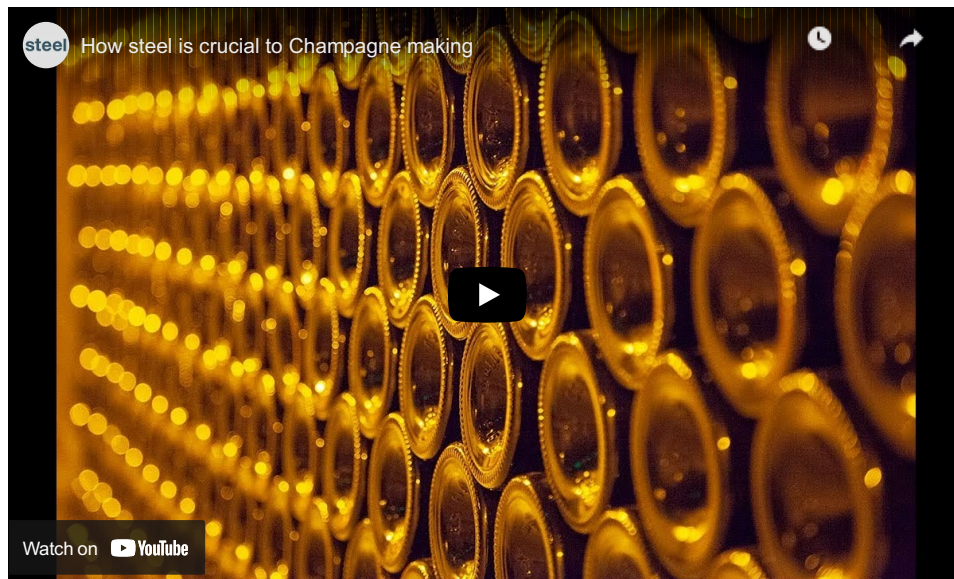
Достеменно невідомо, хто винайшов дріт для мюзле, але 5 липня 1844 року її та плакетку (спеціальну кришечку, щоб мотузка або дріт не перерізали ніжну пробку) запатентував Адольф Жаксон, який в 1835 році очолив Винний Дім Jacquesson і почав модернізацію винного виробництва. Мюзле і його супутниця плакетка стали невід'ємною частиною виробництва ігристих вин і предметом колекціонування.

Протягом XIX століття в розробці та виробництві мюзле було багато успіхів, при цьому важливу роль зіграла розробка нових матеріалів і автоматизація обладнання. У 1952 році братами Кортеллацці (Cortellazzi) в Італії була розроблена перша напівавтоматична машина, яка виготовляла всі три компоненти мюзле з одного шматка металевого дроту.

Перші автоматичні машини з подачею пляшок по конвеєрній стрічці і автоматичною подачею дротяних сепараторів з'явилися в 60-х і 70-х роках. Сьогодні сталеві мюзле надягають на пляшки на виробничих лініях шампанських та ігристих вин десятками тисяч на годину і використовуються як елемент ідентифікації бренду.

Цікаві факти про сталеві мюзле

Мюзле складається з трьох частин: нижнього кільця, чотирьох дротяних ніжок і металевій круглій кришці - плакетки, на якій найчастіше зображена емблема виробника. На мюзле може вдягатися брендована фольга.



Довжина мюзле - 52 сантиметри, при цьому вуздечка здатна витримувати тиск всередині пляшки шампанського, яке відповідає 5 кг ваги на 1 квадратний сантиметр скла.

Саме сировину з низьковуглецевої сталі - з вмістом вуглецю не більше 0,1% і без будь-яких інших помітних

[легуючих](#)

елементів - робить дріт для мюзле досить міцним і в той же час пластичним, щоб забезпечувати скручування в косичку без розривів. Ця

[сталі](#)

міцна і проста в обробці, і що важливо - доступна за ціною.

«Мюзле повинні бути стійкі до тиску і при цьому еластичними, щоб придбати потрібну форму, а також гігієнічними і мати антикорозійні властивості. Все це робить сталь незамінною для її виробництва », - говорить Домінік Деневіль (Dominique Deneuville), керівник виробництва винного Будинку Champagne Taittinger.

Згідно з нормативами союзу виробників шампанського Grandes Marques і Maison de Champagne, кожна мюзле «повинна легко скручуватися і розкручуватися за нижнє кільце і не ламатися при відкритті пляшки». Незалежно від розміру і типу пляшки, яку відкривають, цей процес складається з точних шести напіввитків скрученого дроту, щоб послабити і зняти мюзле.

Дріт також повинен бути "гнучким при витягуванні, але мати міцність більше 300 Н/мм²" і мати можливість "витримати тиск всередині пляшки, яка дорівнює шести барам або від п'яти до шести атмосфер.

Це означає, що швидкість пробки, що вилітає із нагрітої на сонці пляшки шампанського або, яку сильно сколихнули, може досягати від 40 до 100 км на годину! Цей факт був встановлений німецьким вченим Фрідріхом Бальк з Клаустальського технологічного університету (Friedrich Balck of Clausthal University of Technology), який зареєстрував швидкість понад 100 км на годину в 2008 році.

Сталь має чотири основні переваги, які роблять її найкращою серед усіх інших матеріалів для виготовлення мюзле. Вона дешевша ніж латунь або мідь і має більший строк служби. Вона еластична для скручувань і водночас міцна, що дозволяє зберігати пробки у цілісності, незважаючи на тиск в пляшці.

Все це робить можливим підтримувати стабільно високу швидкість лінії розливу ігристих вин. Наприклад, на підприємстві Доменіка Деневіля ця швидкість дорівнює приблизно 6000 пляшкам на годину.

За словами Фразсуази Перетті (Françoise Peretti), директора бюро шампанських вин в Великобританії, мюзле - це не просто перевага, це необхідність. «Протягом останніх 174 років і досі неперевершений мюзле стримує дорогі бульбашки шампанського в пляшці. Без мюзле не було б шампанського».

