



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41194 (13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО СУХОГО БІЛОГО ВІНА "НОЇВ КОВЧЕГ"

(21) 2001032055

(22) 28.03.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Цадзикідзе Отарі Володимировіч, Касим
Дмитро Олександрович, Петрова Людмила
Василівна, Стародуб Меланія Іванівна(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ІЗМА-
ІЛЬСЬКИЙ ВИНЗАВОД"(57) Спосіб виробництва ординарного столового
сухого білого вина, який передбачає використову-

вання винограду Ркацителі з вмістом цукру не менше $17\text{г}/100\text{см}^3$, дроблення винограду, гребне-невідділення, сульфитацію м'язги, зброджування суслу та обробку виноматеріалів, який **відрізняється** тим, що м'язгу подають в бродильні резервуари, вводять розведення дріжджів чистої культури в стадії бурхливого бродіння і здійснюють зброджування суслу на м'яззі по червоному способу "з шапкою", яка плаває, при цьому м'язгу 3-4 рази за добу ретельно перемішують, і після того, як вміст цукру досягає $0,5\text{г}/100\text{см}^3$, відділяють сусло від м'язги.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної промисловості, та може бути використаний при виробництві ординарних столових сухих білих вин.

Відомий спосіб виробництва ординарних столових сухих білих вин, який передбачає використання винограду з вмістом цукру не менше $17\text{г}/100\text{ см}^3$, дроблення винограду, гребне-невідділення, сульфитацію м'язги, зброджування суслу та обробку виноматеріалів (див. Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин: Утв. 09.07.1967г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности.- М.: Агропромиздат, 1985, с. 11-18).

Ординарні столові сухі білі вина виробляють з винограду ароматних сортів, наприклад, з винограду Ркацителі (див. Л.Т. Вакарчук "Технология переработки винограда". М.: Агропромиздат, 1990, с. 173).

При відомому способі після гребне-невідділення м'язгу направляють в стікачі, і після відділення суслу-самопливу негайно пресують м'язгу. Після відстоювання освітлене сусло декантують і направляють на бродіння.

Недоліком цього способу є те, що сусло недостатньо збагачується ароматичними речовинами, які є в винограді.

В основу винаходу поставлена задача - удосконалити спосіб виробництва ординарного столового сухого білого вина і забезпечити виготовлення вина з новими органолептичними вла-

востями за рахунок підвищення екстрактивності, збагачення ароматичними речовинами.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва ординарного столового сухого білого вина, який передбачає використання винограду Ркацителі з вмістом цукру не менше $17\text{г}/100\text{см}^3$, дроблення винограду, гребне-невідділення, сульфитацію м'язги, зброджування суслу та обробку виноматеріалів, згідно з винаходом, м'язгу подають в бродильні резервуари, вводять розведення дріжджів чистої культури в стадії бурхливого бродіння і здійснюють зброджування суслу на м'яззі по червоному способу "з шапкою", яка плаває, при цьому м'язгу 3-4 рази за добу ретельно перемішують і після того, як вміст цукру досягає $0,5\text{ г}/100\text{ см}^3$, відділяють сусло від м'язги.

Запропонований спосіб виробництва ординарного столового білого вина, при якому здійснюють зброджування суслу на м'яззі по червоному "з шапкою", яка плаває, забезпечує отримання вина з новим екстрактивним смаком, дає вину можливість придбати наступні органолептичні показники:

Забарвлення - від золотистого до янтарного

Смак - повний, екстрактивний

Аромат - яскравий, складний

Технічний результат від використання винаходу відображається в розширенні номенклатури якісних ординарних столових сухих білих вин.

Запропонований спосіб здійснюється слідує чиним. Збір винограду Ркацителі здійснюють при накопиченні в ягодах цукру $17-19\text{ г}/100\text{ см}^3$. Виноград дроблять з гребне-невідділенням і по-

дають м'язгу в бродильні резервуари та сульфатують її сірчистим ангідридом, при цьому доза останнього 70-100 мг на 1 кг винограду. Вводять в резервуар розведення дріжджів чистої культури в стадії бурхливого бродіння і здійснюють зброджування сусла на м'яззі по червоному способу "з шапкою", яка плаває. Під час бродіння м'язгу 3-4 рази за добу ретельно перемішують. Після того, як виноматеріал досягає змісту цукру $0,5\text{г}/100\text{см}^3$, його відділяють від м'язги. За час бродіння виноматеріал набуває характерної окраси, терпкості, повноти.

Сусло-самоплив направляють на добродіння, а м'язгу - на пресування. Пресову фракцію виноматеріалу першого тиснення об'єднують з суслом-самопливом. Після закінчення бродіння (остаточний цукор не більше $0,3\text{ г}/100\text{ см}^3$) для досягнення стабільності, готовий виноматеріал обробляють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности" Утв.17.11. 1967г. (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М.: Агропромиздат, 1985, с. 45-49).

Приклад 1.

Виноград сорту Ркацителі при вмісті в ягодах цукру $17\text{ г}/100\text{ см}^3$ в кількості 800 кг дробили з

гребневідділенням, подали м'язгу в бродильний резервуар і заповнили останній на 80%. Сульфатували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 100 мг на 1 кг винограду, а потім вводили в резервуар 4% розведення дріжджів чистої культури в стадії бурхливого розвитку. В процесі бродіння по червоному способу "з шапкою", яка плаває, м'язгу перемішували 3-4 рази на добу. Після того, як виноматеріал досяг змісту цукру $0,5\text{г}/100\text{ см}^3$, придбав янтарне забарвлення, характерні для цього сорту терпкість та повноту, відділили сусло-самоплив і пресували м'язгу. Об'єднали сусло-самоплив і першу пресову фракцію виноматеріалів і направили на добродіння. Після закінчення бродіння (остаточний цукор не більше $0,3\text{ г}/100\text{ см}^3$) для досягнення стабільності, готовий виноматеріал обробляють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности".

По даному способу здійснено ряд прикладів і занесено в таблицю.

Дані по органолептичним показникам ординарного столового сухого білого вина "Ноев ковчег" наведені в таблиці.

Приклад здійснення способу	Остаточний цукор, $\text{г}/100\text{ см}^3$	Масова концентрація приведенного екстракту, $\text{г}/\text{дм}^3$	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	0,3	36,8	екстрактивний	яскравий, складний	янтарне	8,5
2	0,5	35,0	екстрактивний	виражений, складний	золотисте	8,3
3	1,0	32,0	екстрактивний	виражений	світло- золотисте	8,2

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03