

Изобретение относится к способам производства игристых вин, в частности высококачественных игристых вин, насыщенных углекислотой эндогенного происхождения.

Известен способ получения игристых вин, в том числе розовых, предусматривающий шампанизацию виноматериалов бутылочным методом с дозированием шампанизированного вина экспедиционным ликером. Виноматериалы получают сбраживанием виноградного сула. Для розового игристого используют розовые виноматериалы или купажи из красных и белых (шампанских) виноматериалов. Экспедиционный ликер готовят как правило из тех же виноматериалов.

Качество такого вида напрямую зависит как от качества самих виноматериалов, так и от срока послетиражной выдержки. Причем для получения высококачественного вина срок выдержки должен составлять не менее двух лет, что влечет за собой существенное повышение производственных затрат.

В основу изобретения поставлена задача создать такой способ производства розового игристого вина, который позволил бы при сокращении срока послетиражной выдержки получить вино, не уступающее по качеству выдержанным игристым винам.

Поставленная задача решается тем, что в способе производства игристого розового вина, предусматривающем шампанизацию виноматериалов бутылочным методом с дозированием шампанизированного вина экспедиционным ликером, согласно изобретению в качестве виноматериалов используют дешампанизированные сбросы, полученные после дегоржажа кюве при производстве шампанского коллекционного вина, а в качестве экспедиционного ликера используют ликер, приготовленный из виноматериалов красных сортов винограда, переработанных по красному способу.

Под термином "дешампанизированные сбросы после дегоржажа кюве" здесь следует понимать виноматериал, полученный в результате очистки дегоржажных сбросов от остатков дрожжей. Такой виноматериал уже обладает букетом, вкусом и другими качествами шампанских вин, что позволяет понизить срок послетиражной выдержки до 9 месяцев. Использование же "красного" экспедиционного ликера способствует устранению некоторых недостатков цвета и прозрачности, связанных с двойной шампанизацией виноматериалов (первая - при производстве шампанского коллекционного вина, вторая - при производстве "Новосветского сердолика").

Поставленная задача решается и тем, что для получения экспедиционного ликера используют виноград сорта Каберне Совиньон, что является наиболее предпочтительным для получения данной марки вина.

Поставленная задача решается и тем, что дозирование экспедиционным ликером осуществляют из расчета содержания в конечном продукте сахара в количестве  $4,0-4,5\text{г}/100\text{см}^3$ . Такое содержание сахара оптимально для розового игристого.

Способ осуществляется следующим образом. Дешампанизированные сбросы, полученные после дегоржажа кюве при производстве шампанского коллекционного вина (в данном случае - коллекционного шампанского "Новый Свет"), фильтрацией очищают от дрожжевых остатков. Полученный виноматериал направляется в технологическую емкость, где производится его обработка на основании пробной оклейки производственной лаборатории. Перед направлением в тиражную емкость виноматериал обязательно подвергается фильтрации.

Тиражный и экспедиционный ликеры, дрожжевая разводка готовятся в соответствии с технологической инструкцией по производству Советского шампанского. Тиражный ликер вводится из расчета содержания сахаров в тиражной смеси  $22\text{г}/100\text{см}^3$ , а разводка дрожжей расы Ш-7НС - из расчета содержания в 1мл смеси 1млн. дрожжевых клеток. Розлив тиражной смеси в бутылки осуществляют при температуре  $12-18^\circ\text{C}$ . Бутылки с тиражной смесью укупоривают полиэтиленовой тиражной пробкой, которая закрепляется металлической скобой. После проверки качества укупоривания бутылки укладываются в штабеля в горизонтальном положении по партиям тиража для брожения, которое проводится при температуре  $10-12^\circ\text{C}$ .

Брожение осуществляют до содержания остаточного сахара не выше  $0,3\text{г}/100\text{см}^3$ . После окончания брожения проводится послетиражная выдержка вина при температуре  $10-15^\circ\text{C}$ . Срок выдержки составляет 9 месяцев, считая от даты тиража до дегоржажа. В процессе послетиражной выдержки бутылки с кюве два раза перекалывают со взбалтыванием осадка: первый раз - после окончания брожения, но не позднее, чем через месяц после тиража, а второй раз совмещают с загрузкой бутылок в паллеты для ремюажа.

Собранный в процессе ремюажа на пробке осадок перед удалением из бутылки (дегоржажем) охлаждают до температуры  $-2^\circ\text{C}$ . Ремюаж и дегоржаж осуществляют согласно технологической инструкции по производству Советского шампанского бутылочным методом. После удаления из бутылки осадка производится дозирование игристого вина экспедиционным ликером, который готовят из шампанских виноматериалов сорта винограда Каберне Совиньон по красному способу. При использовании виноматериалов других красных сортов винограда показатели качества вина несколько ухудшаются.

Количество вводимого в бутылку ликера определяют из условия содержания в конечном продукте сахара  $4,0-4,5\text{г}/100\text{см}^3$ . Такая концентрация сахаров в вине является оптимальной, что не исключает возможности некоторого ее увеличения или уменьшения. После введения экспедиционного ликера бутылки доливают тем же вином, укупоривают экспедиционной пробкой, которую закрепляют мюзле, и отправляют на контрольную выдержку (не менее 10 дней при температуре  $17-25^\circ\text{C}$ ).

После контрольной выдержки продукцию подвергают бракеражу. Игристое вино, отвечающее требованию ГОСТ 28685-90, направляют на внешнее оформление, упаковку, а затем хранение или реализацию. Розлив, укупорку, оформление бутылок, хранение, упаковку и транспортирование вина осуществляют в соответствии с требованиями того же ГОСТа.

Полученное данным способом вино имеет светло-розовый цвет, обладает развитым, плодового направления, чистым, с тонами выдержки букетом и гармоничным, чистым вкусом. При наливке в бокал происходит вспенивание и выделение пузырьков двуокси углерода. Дегустационная оценка "Новосветского сердолика" - не менее 8,6 балла, что позволяет говорить о его соответствии высококачественным игристым винам со сроком выдержки 2 года. Остальные показатели вина отвечают требованиям ГОСТ 28685-90 "Вина игристые". Общие технические условия.