

Изобретение относится к винодельческой промышленности и предназначено для приготовления десертного вина типа Кагор.

Наиболее близким к предлагаемому способу является способ приготовления десертного вина Кагор, согласно которому виноград сорта Саперави, Каберне, Совиньон или гибридов прямых производителей дробят с гребнеотделением, мезгу сульфитируют из расчета 100-150 мг/дм куб и нагревают до 65-80°C с перемешиванием, затем охлаждают до 25°C, вводят 2-3% чистой культуры дрожжей и сбраживают не менее 2% сахара, сусло-самотек отделяют и осветляют, мезгу прессуют. Самотек и сусло прессовых фракций спиртуют до 16% объемных спирта и купажируют.

Недостатком данного способа является приобретение уваренных тонов, нестабильность окраски и вкуса при его хранении.

В основу изобретения поставлена задача усовершенствования способа производства красного десертного ликерного вина путем получения мезги из увяленного винограда сорта Одесский черный до сахаристости 30-32 г/100 см куб, нагрев ее при брожении, спиртование до 12-14% объемного спирта с учетом полученного при подброде, выдержка вина 3 года, обеспечивает повышение органолептических свойств готового продукта за счет придания ему тонов вишневой наливки, сухофруктов и свежих молочных сливок и за счет этого повышается качество готового продукта и расширяется ассортимент вина.

Поставленная задача решается тем, что в способе производства красного десертного ликерного вина, содержащем дробление винограда с гребнеотделением, сульфитацию, нагрев и охлаждение мезги, отделение сусла, введение чистой культуры дрожжей, сбраживание мезги, отделение сусла, спиртование его и выдержку, согласно изобретения вводится использование винограда сорта Одесский черный, который перед дроблением предварительно увяливают до сахаристости 30-32 г/100 см куб., нагрев мезги осуществляют до 65-70°C, а подбраживанию подвергают сусло, которое затем спиртуют до 12-14% объемных.

Особенностью красного десертного ликерного вина "Одесское монастырское" является использование для его производства нового сорта винограда Одесский черный, получен от скрещивания сортов Аликант Буше и Каберне Совиньон.

Ягоды средние, округлые, черные с густым восковым налетом. Кожица прочная, мякоть сочная. Сок интенсивно окрашен. Срок созревания ягод поздний. Сорт зимостоек. Сахаристость сока 18-21 процент, кислотность 7,5-8,5 г/л. Сорт используется для приготовления высококачественных соков, красных столовых вин и шампанских виноматериалов.

Для производства вина используется увяленный виноград сорта Одесский черный до сахаристости 30-32 г/100 см куб., что придает готовому продукту букет вишневой наливки.

При нагревании мезги до температуры 65-70°C, а затем самоохлаждение ее, обеспечивает вину окраску от интенсивно-рубиновой до темно-красной с легким фиолетовым оттенком, а также появляется сухофруктовый аромат с тонами молочных сливок.

Спиртование сусла до 12-14 объемных процентов придает готовому продукту маслянистый вкус с высокой десертностью.

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

Виноград сорта Одесский черный при технической зрелости и накоплении в ягодах сахара не менее 14,0 г/100 см куб. устанавливают в камеры для увяливания: путем нагнетания воздуха с температурой 50-60°C вентилятором электрокалорифера. Увяливание винограда продолжается до концентрации сахара в ягодах 30-32 г/100 см куб. Увяленный виноград дробят с отделением гребней, сульфитируют до 100 мг/дм куб. Раздробленную массу мезгу нагревают до температуры 65-70°C. Нагретую массу помещают в емкости с низкой теплопроводностью для медленного самоохлаждения до температуры 25°C. От мезги отделяют сусло прессованием. Для приготовления вина используют все фракции. В полученное сусло добавляют до 3% активной разводки дрожжей. При первых признаках брожения проводят спиртование до 12-14% объемного спирта, с учетом полученного при подброде.

Затем виноматериал после грубого осветления открытой переливкой снимают с осадка перекачкой в емкости на хранение. Выдерживают в дубовой таре 3 года. На первом году выдержки проводят две-три открытые переливки, на втором - одну открытую и одну закрытую переливку. Розлив вина в бутылки проводят на четвертом году выдержки.

Пример 1. Увяленный до 30-32 г/100 см куб. сахара виноград сорта Одесский черный в количестве 1 т дробят с гребнеотделением и сульфитируют до 100 мг/дм куб. Массу-мезгу нагревают до температуры 65°C и переместив ее в низкотеплопроводную емкость самоохлаждают до температуры 25°C. Отпрессовав сусло от мезги, в первое вводят 3% разводку дрожжей. При первых признаках брожения вводят спирт-ректификат до 12% объемных с учетом полученного при подброде. Затем виноматериал осветляют, снимают с осадка и выдерживают 3 года. Разливают в бутылки на четвертом году выдержки.

Пример 2. Виноград сорта Одесский черный в количестве 1 т дробят с гребнеотделением и сульфитируют до 100 мг/дм куб. Раздробленную массу - мезгу нагревают до температуры 70°C и самоохлаждают до температуры 25°C. Отпрессовав сусло от мезги, в первое вводят 3% разводку дрожжей. При первых признаках брожения проводят спиртование до 14% объемных с учетом полученного при подброде. После осветления виноматериал снимают с осадками выдерживают 3 года. Розлив в бутылки осуществляют на четвертом году выдержки.

При задании других параметров процесса не достигается получение более высококачественной продукции, чем в примерах 1 и 2.

Результаты исследований приведены в таблице.

Использование предлагаемого способа производства красного десертного ликерного вина типа Кагор обеспечивает по органолептическим показателям:

цвет - от интенсивно-рубинового до темно-красного с легкими фиолетовыми оттенками;

букет - вишневой наливки, сухофруктовый, с тонами молочных сливок;

вкус - высокой десертности, маслянистый, шоколадный,

Предлагаемое изобретение апробировано на винзаводе ОПХ "Таировское" ИВиВ им. В.Е.Таирова.

Дегустационная оценка красного десертного ликерного вина "Одесское монастырское", изготовленное по предлагаемому способу, составляет 9,4 балла (по 10-ти бальной системе).

Разработана и утверждена технологическая инструкция по производству красного десертного ликерного вина

"Одесское монастырское".

Показатели	Един. измер.	Варианты	
		предлагаемый	контрольный
Объемная доля этилового спирта	%	14,2	15,7
Массовая концентрация титруемых кислот	г/дм куб.	6,8	6,3
Массовая концентрация сахаров	г/100 см куб.	23,1	16,2
Массовая концентрация летучих кислот	г/дм куб	0,9	0,8
Массовая концентрация сернистой кислоты	мг/дм куб	93,4	95,0
Массовая концентрация приведенного экстракта	г/дм куб	26,2	20,2
Дегустационная оценка	балл	9,7	8,8