

Изобретение относится к винодельческой промышленности и предназначено для приготовления десертных ликерных вин.

Наиболее близким техническим решением к предлагаемому является способ производства десертных мускатных вин, предусматривающий дробление увяленного винограда сортов Мускат белый, Мускат франтиньян, отделение гребней, сульфитацию, настаивание сусла на мезге с перемешиванием, подбраживание его, спиртование бродящего сусла, ввод чистой культуры дрожжей, сбраживание, осветление и выдержку. [1].

Совокупность перечисленных признаков прототипа не обеспечивает достижения технического результата заявляемого объекта, заключающегося в повышении органолептических свойств готового продукта за счет придания ему мускатно-фиалкового аромата и предупреждения появления при выдержке мышиных тонов.

В основу изобретения поставлена задача усовершенствования способа производства белого десертного ликерного вина и повышения органолептических свойств готового продукта за счет придания ему мускатно-фиалкового аромата и предупреждения появления при выдержке мышиных тонов и за счет этого повышается качество готового продукта и расширяется ассортимент выпускаемой продукции.

Поставленная задача решается тем, что в способе производства белого десертного ликерного вина, содержащем дробление винограда, гребнеотделение, сульфитацию, настаивание сусла на мезге с перемешиванием, подбраживание, спиртование, ввод чистой культуры дрожжей, сбраживание, осветление и выдержку согласно изобретению вводится подброженную мезгу, полученную из увяленного винограда сорта Мускат одесский или Иршаи Оливер (Золотистый ранний), спиртуют до 15,0% объемных и настаивают в течение 10-14 суток.

Для производства вина используются:

1 - сорт винограда Мускат одесский, селекции ИВиВ им. В.Е.Таирова, выведенный от скрещивания сортов Мускат синий и Пьеррель. Ягоды средние, округлые, белые. Мякоть слизистая. Вкус мускатный. Кожица прочная. Сорт комплексноустойчивый, Перспективен для приготовления высококачественных соков и вин.

2 - интродуцированный сорт винограда Иршаи Оливер (Золотистый ранний) венгерской селекции, отличающийся ранним созреванием ягод с светло-золотистой окраской. Мякоть с приятным сильным мускатно-цитронным ароматом. Виноград используют как в свежем виде так и для приготовления высококачественных соков и вин.

Использование для производства вина увяленных до концентрации сахара 30-32г/100см куб. сортов винограда Мускат одесский и Иршаи Оливер (Золотистый ранний) обеспечивает цвет светлого настоя чая с мускатно-фиалковыми тонами в аромате.

Настаивание спиртованной до 15,0 объемных процентов мезги в течение 10-14 суток с 4-5 кратным перемешиванием предупреждает появление при выдержке мышиного привкуса, развивающегося у десертных вин, приготовленных из мускатных сортов винограда, а вкусу придает маслянистости и густоту.

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

Виноград сортов Мускат одесский или Иршаи Оливер (Золотистый ранний) собирают при накоплении в ягодах сахара не менее 16,0г/100см куб., и устанавливают в камеры на увяливание. Увяливание винограда проводится в потоке теплого воздуха при температуре 50-60°C до кондиции сахара в ягодах 30-32г/100см куб., затем дробят с отделением гребней. Раздробленную массу-мезгу закачивают в емкости-чаны, сульфитируют до 100мг/куб. Добавляют 3% активной разводки дрожжей и подбраживают. При сбраживании сахара в мезге 3-4г/100см куб. проводят спиртование до установленных кондиций 15,0 объемных процентов спирта. Спиртованную мезгу герметизируют и оставляют на мацерацию 10-14 суток с периодическим перемешиванием массы 4-5 раз за весь период. После настаивания спиртованную массу направляют на отделение виноматериала.

Виноматериал после глубокого осветления декантуют с осадка и перекачивают в емкости на выдержку. Выдерживают виноматериал два года в дубовой таре в подвальных помещениях при температуре 10-15°C. Розлив в бутылки проводят на третьем году выдержки.

Пример осуществления 1.

Приготавливают белое десертное ликерное вино в количестве 500 дал.

Для этого виноград сорта Мускат одесский или Оршаи Оливер (Золотистый ранний) увяливают до кондиций сахара в ягодах 30-32г/100см куб., дробят с гребнеотделением и направляют в бродильный аппарат. Мезгу сульфитируют до 100мг/дм куб. и задают дрожжевую разводку и подбраживают. При сбраживании сахара 3-4г/100см куб., мезгу спиртуют до 15,0 объемных процентов спирта. Спиртованную мезгу герметизируют и оставляют на мацерацию 10 суток с периодическим перемешиванием массы 4-5 раз за весь период.

Из спиртованной массы выделяют виноматериал, осветляют, декантуют с осадка и направляют на выдержку. Выдержку осуществляют при температуре 10-15°C в течение двух лет.

Пример осуществления 2.

Приготавливают белое десертное ликерное вино в количестве 500 дал.

Увяленный виноград сорта Мускат одесский или Иршаи Оливер (Золотистый ранний) до 30-32г/100см куб. сахара в ягодах, дробят с гребнеотделением и направляют в бродильный аппарат. Мезгу сульфитируют до 100мг/дм куб., задают дрожжевую разводку и подбраживают. При сбраживании сахара 3-4г/100см куб. мезгу спиртуют до 15,0 процентов объемных спирта. Спиртованную мезгу герметизируют и оставляют на мацерацию 14 суток с периодическим перемешиванием. Выделенный из спиртованной массы виноматериал осветляют, декантуют с осадка и направляют на выдержку в течение двух лет при температуре 10-15°C.

При других параметрах настаивания мезги и ее спиртования технический результат не достигается.

Результаты исследования приведены в таблице.

Использование предлагаемого способа производства белого десертного ликерного вина обеспечивает по органолептическим показателям:

цвет - светлого настоя чая с золотистым оттенком;

букет - цитронно-медовый с мускатно-фиалковыми тонами;

вкус - высокой десертности, густой, маслянистый.

Предлагаемое изобретение апробировано на опытном винцехе института виноградарства и виноделия им. В.Е.Таирова. Разработана и утверждена технологическая инструкция и технические условия по производству белого десертного мускатного ликерного вина "Овидий". Дегустационная оценка вина составила 9,7 баллов.

Показатели	Един. измер.	Варианты	
		предлагае- мый	контрольный
1. Объемная доля этилового спирта	%	13,7	16,02
2. Массовая концентрация титруемых кислот	г/дм куб.	5,1	5,7
3. Массовая концентрация сахаров	г/100 см куб.	23,7	17,3
4. Массовая концентрация летучих кислот	г/дм куб	0,95	0,92
5. Массовая концентрация приведенного экстракта	г/дм куб	25,3	22,4
6. Массовая концентрация сернистой кислоты	мг/дм куб	96,4	96,1
7. Дегустационная оценка	балл	9,7	8,8