

Изобретение относится к винодельческой промышленности и может быть использовано при производстве десертных вин.

Известен способ производства десертных вин [Авт. св. СССР № 170026, кл. С 12 G, опублик. 12.04.65, БИ №8], предусматривающий сбраживание сусла на мезге винограда Каберне, дробное спиртование, купажиrowание виноматериала с суслом винограда Рислинг.

Общие признаки с заявляемым изобретением: купажиrowание виноматериалов из разных сортов винограда.

Указанный способ не обеспечивает получение десертного вина с высокими органолептическими свойствами вследствие неполной гармонии купажируемых ингредиентов.

Известен также способ производства десертных вин, предусматривающий купажиrowание виноматериалов из белых и розовых сортов винограда, обработку и выдержку купажа, розлив полученного вина [Технологическая инструкция по производству ординарных крепких и десертных вин. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., Агропромиздат, 1985, с. 21-22]

Общие признаки с заявляемым изобретением: купажиrowание виноматериалов из белых, розовых сортов винограда, обработка и выдержка купажа, розлив полученного вина.

Вышеуказанный способ также не обеспечивает получение вина с высокими органолептическими свойствами вследствие неполной гармонии купажируемых виноматериалов.

Заявленное изобретение решает задачу усовершенствования способа производства десертного вина путем гармонического сочетания купажируемых виноматериалов из винограда Мускат белый, Пино-серый, Траминер розовый.

Изобретение обеспечивает получение десертного вина "Мускатель белый "Марино" с оригинальными тонами цитрона в букете. Вкус вина - сложный, тонкий. Цвет - от золотистого до темно-золотистого (темно-янтарного). Дегустационная оценка - 9,2 балла (против 8,9 - у прототипа).

Сущность заявляемого технического решения состоит в следующем: в известном способе производства десертных вин, предусматривающем купажиrowание виноматериалов из белых и розовых сортов винограда, обработку и выдержку купажа, розлив полученного вина согласно изобретению: а) при купажиrowании используют виноматериалы сортов винограда Мускат белый, Пино-серый, Траминер розовый, соответственно в соотношениях, %: 55-60, 15-20, 5-10.

Признаки а) необходимы и достаточны для решения поставленной задачи. Заявленный способ обеспечивает получение вина "Мускатель белый "Марино", имеющего высокие органолептические свойства, оригинальные тона цитрона и чайной розы, несмотря на то, что купажируемые виноматериалы в отдельности этими свойствами не обладают.

Заявляемый способ осуществляют следующим образом: для приготовления десертного вина "Мускатель белый "Марино" купажируют виноматериалы из сортов винограда Мускат белый, Пино-серый, Траминер розовый в следующих соотношениях, %:

Мускат белый	55-60
Пино-серый	15-20
Траминер розовый	5-10

Полученный купаж обрабатывают в соответствии с "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и на предприятиях винодельческой промышленности", утв. Минпищепром СССР от 17.11.67. Затем производят выдержку купажа и розлив полученного вина.

Пример 1. Для получения десертного вина "Мускатель белый "Марино" составляли купаж из следующих виноматериалов, дал:

Мускат белый	550
Пино-серый	150
Траминер розовый	150

Полученный купаж обрабатывали согласно действующей технологической инструкции, выдерживали и производили розлив.

Вино обладало следующими физико-химическими показателями:

Объемная доля этилового спирта, %	16
Массовая концентрация сахаров, г/дм³	160
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм³	5-6
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту)	1,2
Массовая концентрация диоксида серы, мг/дм³, не более	
общего	80
свободного	20

Готовое вино обладало гармоничным, полным, мягким вкусом с тонами цитрона и чайной розы в букете, дегустационная оценка - 9,2 балла.

Пример 2. Аналогично примеру 1 составляли купаж виноматериалов, дал:

Мускат белый	600
Пино-серый	200
Траминер розовый	200

Готовое вино обладало гармоничным, полным, мягким вкусом, с тонами цитрона и чайной розы в букете, дегустационная оценка - 9,2 балла.

Пример 3. Аналогично примеру 1, составляли купаж виноматериалов, дал:

Мускат белый	570
Пино-серый	170
Траминер розовый	170

Готовое вино обладало гармоничным, полным, мягким и нежным вкусом цитрона и чайной розы в букете, дегустационная оценка - 9,3 балла.

Пример 4. Аналогично примеру 1, составляли купаж виноматериалов из сортов винограда в следующих количествах, дал:

Мускат белый	500
Пино-серый	100
Траминер розовый	100

Готовое вино обладало простым вкусом, дегустационная оценка - 8,8 балла.

Пример 5. Аналогично примеру 1, составляли купаж виноматериалов из сортов винограда в следующих количествах, дал:

Мускат белый	620
Пино-серый	215
Траминер розовый	215

Готовое вино обладало терпковатым вкусом, дегустационная оценка - 8,9 балла.