

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к винодельческой отрасли, и предназначено для приготовления вина.

Наиболее близким к предлагаемому является способ производства столового красного вина, предусматривающий дробление винограда сорта Хиндогны с гребнеотделением, сбраживание сусла на мезге по красному с плавающей шапкой до остаточного содержания сахара 2-3 г/100 см куб, отделение виноматериала от мезги, сульфитацию, осветление и выдержку виноматериала в течение 2-3 лет.

Недостатком данного способа является использование для приготовления вина неустойчивых сортов винограда, которые многократно подвергаются химической обработке и влекут производство экологически нечистой продукции. Использование ограниченного ассортимента винограда не позволяет получить вино с достаточной полнотой, умеренной свежестью и мягким танином во вкусе.

В основу изобретения поставлена задача создания вина высокого качества, в котором обеспечивается повышение органолептических свойств за счет повышения экстрактивности и увеличения содержания танина, а также производство экологически чистого продукта.

Поставленная задача решается тем, что в способе производства столового красного вина, содержащем дробление винограда с гребнеотделением, сбраживание сусла на мезге по красному с плавающей шапкой, отделение виноматериала от мезги, сульфитацию, осветление и выдержку, согласно изобретению используется комплексно-устойчивый сорт винограда Рубин таировский с содержанием сахара 18,5-21 г/100 см куб, при этом сусло сбраживают до полного исчезновения сахара, а выдержку виноматериала осуществляют 1,5 года.

Для производства столового красного вина используется сорт винограда Рубин таировский, при выращивании который не подвергается химической обработке и это дает возможность получить экологически чистый продукт.

Сорт винограда Рубин таировский выведен селекционерами института виноградарства и виноделия им. В.Е. Таирова. Родителями сорта винограда являются сорта Одесский устойчивый /Селекция х Рупестрис дю Ло/ и Сейв Виллар 23657.

Сорт чернаягодный позднего срока созревания, отличающийся высокой устойчивостью против милдью, серой гнили и оидиума. Сахаристость сока ягод 18,5-21 г/100смкуб.

Особенностью сорта является то, что для получения красивой рубиновой окраски и свежести во вкусе мезгу сбраживают только с плавающей шапкой и до полного исчезновения сахара.

Повышенное содержание сахара в винограде 18,5-21 г/100 см куб. и сбраживание сусла в течение 7-10 суток позволяет повысить экстрактивность виноматериала, а во вкусе повысить содержание танина. Выдерживают виноматериал 1,5 года, что позволяет получить достаточно полный вкус.

Способ осуществляют следующим образом.

Сбор винограда Рубин таировский проводят при накоплении в ягодах сахара 18,5-21 г/100 см куб. Виноград дробят с гребнеотделением. Полученное сусло с мезгой сбраживают по красному с плавающей шапкой с перемешиванием 4-5 раз в сутки. Брожение проводят на чистой культуре дрожжей в течение 7-10 суток до полного исчезновения сахара. Сусло отделяют от мезги на стекателях и прессованием после осаждения на дно емкости до 50% твердых частиц мезги. Для приготовления вина отбирают сусло самотек и первое давление, но не более 65 дал из одной тонны. Отделенное сусло сульфитируют до 100 мг/дм куб. и осветляют. После осветления виноматериал снимают с осадка открытой переливкой, а выдержку проводят при полных емкостях. В процессе однолетней выдержки виноматериала в дубовых емкостях делают три открытые переливки. Розлив вина в бутылки проводят через 1,5 года.

Пример. Виноград сорта Рубин таировский при технической зрелости по сахару 20 г/100 см куб в количестве 1 тонна дробят с гребнеотделением. Полученное сусло с мезгой сбраживают по красному с плавающей шапкой с перемешиванием 4 раза в сутки. Брожение проводят на чистой культуре дрожжей в течение 9 суток до полного исчезновения сахара. После осаждения на дно емкости до 50% твердых частиц мезги виноматериал отделяют от мезги. Самотечную и прессовую фракции в количестве 65 дал перекачивают в дубовые емкости и сульфитируют до 100 мг/дм куб. После осветления виноматериал снимают с осадка открытой переливкой и выдержку проводят при полных емкостях. В процессе однолетней выдержки виноматериал в дубовых емкостях делают три открытые переливки. Разлив вина в бутылки проводят через 1,5 года.

По данному примеру проведено ряд примеров и занесено в таблицу.

Предлагаемый способ позволяет улучшить качество и выход готовой продукции. Органолептические показатели соответствуют следующей характеристике:

цвет - рубиновый,

аромат - характера красного с легким смолянистым тоном,

вкус - достаточно полный, умеренно свежий с мягким танином.

Операции	Пример				
	1	2	3	4	5
Сахаристость винограда сорта Рубин таировский, г/100 см куб.	17,5	18,5	20	21	22
Сбраживание сусла, суток	6	7	9	10	12
Выдержка виноматериала, год.	1	1,5	1,5	1,5	2
Дегустационная оценка, балл	8,6	8,8	8,9	8,9	8,5

Продолжение таблицы

Операции	Пример				
	1	2	3	4	5
Выводы Цвет	Розовый	Светло-рубиновый	Рубиновый	Интенсивно рубиновый	Интенсивно рубиновый с фиолетовыми оттенками
Аромат	Характера красного со смолянистыми тонами				
	Отсутствует	Слегка выражен	Хорошо выражен	Хорошо выражен	С грубыми оттенками
Вкус	Полный, свежий, с мягким танином				
	Жидковат	Слегка выражен	Выражен	Интенсивно выражен	С грубыми оттенками