

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности, к способам производства полусладких вин.

Наиболее близким техническим решением с предлагаемому способу является способ производства столового полусладкого вина, предусматривающий дробление винограда с гребнеотделением, сульфитацию мезги из расчета 50мл/кг винограда, отделение сусла от мезги, отстой и осветление с помощью бентонита, снятие с осадка, сбраживание на чистой культуре дрожжей до получения сухого вина с остаточным сахаром $0,3\text{г}/100\text{см}^3$, которое купажируется со сладким компонентом до кондиции сахара $3 - 8\text{г}/100\text{см}^3$, обработку готового купажа с соблюдением режима сульфитации до 300мг/л, осветление, фильтрацию, хранение красных столовых полусладких вин, розлив в бутылки и пастеризацию.

Совокупность перечисленных существенных признаков прототипа не обеспечивает достижения технического результата.

В основу изобретения поставлена задача создания способа производства красного столового полусладкого вина, в котором после получения сухого вина путем его купаживания со сладким компонентом обеспечивается повышение органолептических свойств готового вина за счет придания ему пряно-изюмных и пасленовых тонов во вкусе и аромате.

Поставленная задача решается тем, что в способе производства красного столового полусладкого вина, предусматривающем получение сухого вина, купаживание его со сладким компонентом до кондиции сахара в купаже $5 \pm 0,5\text{г}/100\text{см}^3$, согласно изобретению, получение сухого вина производят из винограда сорта Рубин таировский, при этом в качестве сладкого компонента используют виноматериал, полученный в результате купаживания и сбраживания сусла из винограда сорта Рубин таировский с мезгой из увяленного винограда сорта Одесский черный в соотношении, соответственно, 5 : 1.

Благодаря тому, что производство вина осуществляют из полученного сухого вина сорта Рубин таировский и проводят купаживание со сладким компонентом, который получен в результате купаживания и сбраживания сусла из винограда сорта Рубин таировский с мезгой из увяленного винограда сорта Одесский черный в соотношении 5 : 1, соответственно, из виноматериала не удаляются, а участвуют в процессе приготовления биологически активные азотистые полифенольные вещества, участвующие в создании тонкого вкуса и своеобразного неповторимого букета вина с пряно-изюмными и пасленовыми тонами во вкусе и аромате.

Одним из отличительных признаков заявляемого способа является то, что для приготовления вина используют виноград сорта Рубин таировский селекции ИВиВ им. В.Е. Таирова, полученный от скрещивания винограда хорта Одесский устойчивый (Серексия х Рупестрис дю Ло) и Сейв Виллар 23657, Сорт чернаягодный позднего срока созревания. Виноматериал из этого сорта обладает легким паслено-смолянистым тоном.

Второй сорт винограда для производства вина - Одесский черный. Виноград Одесский черный селекции ИВиВ им. Т.Е. Таирова получен от скрещивания сортов Аликант Буше и Каберне Совиньон. Ягоды черные с густым восковым налетом. Мякоть сочная, сок интенсивно окрашен. Сахаристость $18 - 21\text{г}/100\text{см}^3$, кислотность $7,5 - 8,5\text{г}/\text{дм}^3$. Используется для приготовления красных столовых вин. Для производства вина используют сладкую выжимку сорта, полученную из увяленного винограда до $30 - 32\text{г}/100\text{см}^3$ сахара.

Купажирование сухого виноматериала из винограда Рубин таировский с мезгой из увяленного винограда (в соотношении 5 : 1) Одесский черный и сбраживание на ЧКД до остаточного содержания сахара $8\text{г}/100\text{см}^3$ придает готовому продукту интенсивно-рубиновый цвет и пряно-изюмные тона во вкусе и аромате.

Для придания полноты во вкусе и выражения в букете пасленового аромата после выдержки производят купаживание сухого вина, изготовленного из винограда сорта Рубин таировский с виноматериалом, купажированным со сладкой выжимкой до содержания остаточного сахара $5 \pm 0,5\text{г}/100\text{см}^3$.

Предлагаемый способ осуществляется следующим образом.

Виноград сорта Рубин таировский собирают на переработку при накоплении в ягодах сахара не менее $17\text{г}/100\text{см}^3$ и титруемых кислот не более $8\text{г}/\text{дм}^3$. Одновременно собирают виноград сорта Одесский черный с содержанием сахара не менее $14\text{г}/100\text{см}^3$. Из увяленного винограда используют сладкую выжимку, на которой сбраживают сусло из винограда сорта Рубин таировский в соотношении 5 : 1.

Виноград сорта Рубин таировский перерабатывают по схеме белого винограда. Перед дроблением в виноград вносят водный раствор сернистого ангидрида из расчета $50\text{мг}/\text{дм}^3$. Раздробленную массу-мезгу направляют на отделение сусла. Для приготовления вина используют все фракции сусла. 1/2 часть полученного сусла без осветления закачивают в чаны, в которые добавляют сладкую выжимку (из увяленного до $30 - 32\text{г}/100\text{см}^3$ сахара винограда) сорта Одесский черный из расчета 20кг сладкой выжимки на 100л сусла. Брожение проводят с плавающей шапкой при перемешивании на чистой культуре дрожжей. При содержании в бродящей массе остаточного сахара $8\text{г}/100\text{см}^3$ ее подают на стекатель и пресс для отделения виноматериалов. Бродящий виноматериал перекачивают в холодильные камеры с добавлением до $200\text{мг}/\text{дм}^3$ сернистого ангидрида. После осветления виноматериал снимают с осадка открытой переливкой.

Вино после фильтрации хранят при температуре $8 - 12^\circ\text{C}$. Выдерживают 1,5 года. Вторую часть сусла из винограда Рубин таировский сбраживают до получения сухого красного вина с соблюдением режима сульфитации, осветления и хранения. После выдержки виноматериал купажируют со второй частью сухого красного вина до кондиции по сахару $5 \pm 0,5\text{г}/100\text{см}^3$ с последующей обработкой до розливуустойчивого состояния и бутылочной пастеризацией.

Пример 1. Виноград сорта Рубин таировский в количестве 1000кг перед дроблением обрабатывают сернистым ангидридом в количестве $500\text{мг}/\text{дм}^3$. Затем отделяют все фракции сусла, разделяют на две части и закачивают в чаны. Одну часть сбраживают до получения сухого столового красного вина, а во вторую часть добавляют сладкую выжимку из увяленного винограда до, сахаристости $30 - 32\text{г}/100\text{см}^3$ сорта Одесский черный в соотношении 5 : 1. Брожение проводят на чистой культуре дрожжей с плавающей шапкой и с перемешиванием до содержания остаточного сахара $8\text{г}/100\text{см}^3$. Бродящий виноматериал перекачивают в холодильные камеры с добавлением сернистого ангидрида до $200\text{мг}/\text{дм}^3$. После осветления снимают с осадка и хранят при температуре $8 - 12^\circ\text{C}$. Выдерживают 1,5 года. После выдержки виноматериал купажируют со второй частью красного вина Рубин таировский до кондиции по сахару $5 \pm 0,5\text{г}/100\text{см}^3$ с последующей обработкой до розливуустойчивого состояния.

Результаты исследования представлены в таблице.

Готовая продукция, полученная по заявляемому изобретению, по своим органолептическим показателям

соответствует следующей, характеристике:

цвет - интенсивно-рубиновый;

букет - пряно-изюмный, пасленовый;

вкус - полный, с пряно-изюмно-медовым привкусом.

Предлагаемое изобретение апробировано в опытном винцехе ОПХ "Таировское".

Результаты исследований показали высокую оценку дегустации полусладкого вина, полученного по предлагаемому способу. Вино оценено 9,2 балла по 10-балльной шкале и утверждена технологическая инструкция по производству столового красного полусладкого вина "Скифское".

Т а б л и ц а

Показатели	Варианты	
	предлагаемый	контрольный
Объемная доля этилового спирта, %	10,5	10,5
Массовая концентрация титруемых кислот, г/дм	5,8	6,2
Массовая концентрация сахара, г/100 см ³	4,7	4,6
Массовая концентрация летучих кислот, г/дм ³	0,9	1,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм ³	20,0	19,5
Массовая концентрация сернистой кислоты, не более, мг/дм ³	185	185
Дегустационная оценка, балл	9,2	8,7