

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

Наиболее близким к предлагаемому способу является способ производства белых столовых вин, предусматривающий дробление винограда с содержанием сахара не менее 17г/100мл сахара и титруемой кислотностью 6 - 10г/л, гребнеотделением, настаивание сусла на мезге при температуре 15 - 20°C в течение 6 часов, сульфитацию мезги из расчета 50мг/кг винограда, отделение сусла от мезги, отстой и осветление его с помощью бентонита, деконтацию (снятие) с осадка, сбраживание на чистой культуре дрожжей до остаточного сахара 2 - 3г/100см³, настаивание и снятие с дрожжевых осадков путем переливки, сульфитацию из расчета 30мл/л диоксида серы, оклейку виноматериала ЖСК и бентонитом для осветления, сульфитацию из расчета 30мг/л диоксида серы, обработку холодом и выдержку.

Недостатком данного способа является ограниченный ассортимент винограда, который не позволяет получить вина с высокими органолептическими характеристиками по цвету, во вкусе и аромате.

В основу изобретения поставлена задача усовершенствования способа производства марочного белого столового вина, в котором путем изменения технологии переработки сорта винограда Сухолиманский белый, обеспечивается повышение органолептических свойств готового вина за счет получения красивой окраски и придания плодово-цветочно-смолянистых оттенков во вкусе и аромате.

Поставленная задача решается тем, что в способе производства марочного белого столового вина, содержащем дробление винограда с гребнеотделением, настаивание сусла на мезге, сульфитацию и осветление сусла, сбраживание его на чистой культуре дрожжей, настаивание и снятие с дрожжевых осадков, выдержку, согласно изобретению используют виноград сорта Сухолиманский белый, а настаивание на дрожжевом осадке проводят в течение 1 - 2 месяцев с последующей выдержкой 2 - 2,5 года, настаивание на дрожжевом осадке проводят при температуре 8 - 10°C.

Для производства вина используют сорт винограда Сухолиманский белый, выведенный селекционерами ИВиВ им. В.Е. Таирова от скрещивания сортов Шардоне и Плавай.

Ягоды зеленовато-желтые со слабым восковым налетом. Кожица тонкая, мякоть сочная, тающая с приятным ароматом. Сорт среднепоздний. Повреждается милдью и серой гнилью. Сорт довольно зимостоек и засухоустойчив. Сахаристость сока 18 - 20г/100см³, кислотность 8 - 9г/дм³. Сорт перспективен для приготовления высококачественных соков, сортовых столовых, а также шампанских виноматериалов.

Настаивание виноматериала на дрожжевом осадке в течение 1 - 2 месяцев способствует обогащению его экстрактивными веществами и ферментами, что усиливает в процессе выдержки интенсивность аромата с проявлением плодовых оттенков.

Настаивание на дрожжевом осадке при температуре 8 - 10°C способствует активной

жизни дрожжей с выделением комплекса ферментов, за счет которых усиливается процесс этерификации, улучшая аромат плодовым, а вкус цветочными оттенками.

При выдержке виноматериала в течение 2 - 2,5 года появляются легкие смолянисто-цветочные оттенки во вкусе и аромате.

Способ осуществляется следующим образом.

Виноград сорта Сухолиманский белый при достижении сахаристости 18 - 20г/100см³ дробят с гребнеотделением и сульфитируют из расчета 50мг/кг. Сусло настаивают на мезге в течение 18 - 24 часов с 3 - 4 кратным перемешиванием. Сусло отделяют от мезги на стекателях и прессованием. Для приготовления вина отбирают сусло-самотек и перенос давления, но не более 60дал из одной тонны винограда. Отделенное сусло сульфитируют до 150мг/дм³. Осветляют сусло отстаиванием в течение 8 - 12 часов. Осветленное сусло снимают с осадка и сбраживают на чистой культуре дрожжей до остаточного содержания сахара 2 - 3г/100см³. После сбраживания настаивают виноматериал на дрожжевом осадке в течение 1 - 2 месяцев при температуре 8 - 10°C. Затем снимают с дрожжевых осадков путем перекачки в емкости, в которых выдерживают 2 - 2,5 года.

Пример. Виноград сорта Сухолиманский белый с сахаристостью 18г/100см³ в количестве 1000кг дробят с гребнеотделением и сульфитируют из расчета 50мг/кг. Сусло настаивают на мезге в течение 18 часов с 3-кратным перемешиванием. Сусло отделяют от мезги на стекателях и прессованием. Отбирают самотек и первые прессовые фракции в количестве 60дал. Отделенное сусло сульфитируют до 150мг/дм³. Осветляют сусло отстаиванием в течение 8 часов и снимают с осадка. Сбраживание производят на чистой культуре дрожжей до остаточного содержания сахара 2г/100см³ и настаивают на дрожжевых осадках в течение 1,5 месяца при температуре 9°C. Затем виноматериал снимают с дрожжевых осадков путем перекачки в емкости, в которых выдерживают его 2,2 года.

Примеры осуществления способа приведены в таблице.

Готовая продукция, полученная по заявляемому изобретению, по своим органолептическим показателям соответствует следующей характеристике:

цвет - соломенный с зеленовато-золотистым оттенком;

аромат и вкус - свежие с плодово-цветочно-смолянистыми тонами.

Таблица

Показатели	Пример				
	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
Настаивание виноматериала на дрожжевом осадке, мес.	0.5	1	1.5	2	2.5
Температура при настаивании, град.	7	8	9	10	11
Выдержка виноматериала, лет	2	2	2.2	2.5	3
Дегустационная оценка, балл	8.6	8.8	8.9	8.8	8.5

Цвет	Светло-соломенный	Соломен. со слегка зеленовато-золотистым оттенком	Соломен. с ярким зеленовато-золотистым оттенком	Соломен. со слегка зеленовато-золотистым оттенком	Соломен. с желтовато-янтарным оттенком
Аромат и вкус	Фруктово-цветочно-смолянистые тона				
	отсутствуют	слегка выраженные	ярко выраженные	ярко выраженные	заглушенные, с грубоватым оттенком