

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к винодельческой отрасли и предназначено для приготовления красных столовых вин.

Наиболее близким техническим решением к изобретению является способ производства столового красного вина, предусматривающий дробление винограда с содержанием не менее $17\text{г}/100\text{см}^3$ и титруемой кислотностью 6 - 9г/л, гребнеотделение, введение чистой культуры дрожжей и сбраживание сусла на мезге с погруженной шапкой и с 3 - 4-кратным перемешиванием в сутки, отделение сусла от мезги, осветление и сульфитацию сусла с последующей выдержкой виноматериала.

Недостатком данного способа является недостаточно красивая окраска вина из-за слабой окраски ограниченного ассортимента используемого винограда, а также отсутствие виноматериалов с оригинальным приятным вкусом и ароматом.

В основу изобретения поставлена задача усовершенствования способа производства марочного столового красного вина, в котором обеспечивается повышение органолептических свойств готового продукта за счет усиления окраски и придания плодово-сафьяно-шоколадных оттенков во вкусе и аромате и за счет этого расширяется ассортимент выпускаемой продукции.

Поставленная задача решается тем, что в способе производства марочного столового красного вина, содержащем дробление винограда с гребнеотделением, сбраживание сусла на мезге с погруженной шапкой при перемешивании, отделение виноматериала от мезги с последующим его дроблением до полного исчезновения сахара, сульфитацию, осветление и выдержку виноматериала, согласно изобретению, используют виноград сорта Одесский черный с сахаристостью 18 - $20\text{г}/100\text{см}^3$, брожение сусла на мезге осуществляют в течение 2 - 3 суток, а виноматериал подвергают дображиванию в дубовых емкостях.

Для производства вина используют сорт винограда Одесский черный, выведенный селекционерами ИВиВ им. В.Е. Таирова от скрещивания сортов винограда Аликат Буше и Каберне Совиньон. Сорт черноплодный, с густым восковым налетом. Сок интенсивно окрашен. Срок созревания ягод поздний. Сахаристость сока 18 - $20\text{г}/100\text{см}^3$ кислотность 7,5 - 8,5г/л. Сорт используется для приготовления высококачественных соков и крепких столовых вин.

Значительное накопление красящих веществ в ягодах винограда достигается при сахаристости 18 - $20\text{г}/100\text{см}^3$ и это позволяет получать вина с интенсивной окраской при кратковременном режиме сбраживания в течение 2 - 3 суток. Более продолжительное сбраживание сусла приводит к получению грубых, пересыщенных красящими веществами, виноматериалов. Дображивание сусла в дубовых емкостях позволяет сохранить плодово-сафьяно-шоколадные оттенки во вкусе и аромате.

Плодово-сафьяновые тона, соответствующие сорту винограда Одесский черный переносятся в виноматериал и при дображивании сусла в

дубовых емкостях сохраняются а шоколадные тона даже усиливаются.

Способ осуществляется следующим образом.

Сбор винограда Одесский черный проводят при содержании в ягодах сахара 18 - $20\text{г}/100\text{см}^3$ и титруемой кислотности не более 8г/дм³. Виноград подвергают дроблению с гребнеотделением на оборудовании, предназначенном для выработки марочных вин. Полученную мезгу направляют на сбраживание. Сбраживание проводят на чистой культуре дрожжей с погруженной шапкой и с 3 - 4 кратным перемешиванием в течение 2 - 3 суток до содержания в бродящей массе остаточного сахара 2 - $3\text{г}/100\text{см}^3$. Затем мезгу подают на стекатели с последующим прессованием для отделения сусла. Для приготовления марочного вина отбирают самотек и первые прессовые фракции в количестве не более 60дал из одной тонны винограда. Сусло перекачивают в дубовые емкости для дальнейшего дображивания до полного исчезновения сахара (насухо). Сульфитируют сусло до $150\text{мг}/\text{дм}^3$ и осветляют. Осветленный виноматериал снимают с осадка открытой переливкой. Выдержку виноматериала проводят в дубовой таре в течение двух лет. Розлив вина в бутылки проводят на третьем году выдержки.

Пример. Виноград сорта Одесский черный при содержании в ягодах сахара $19\text{г}/100\text{см}^3$ в количестве 1000кг дробят с гребнеотделением. Полученную мезгу сбраживают на чистой культуре дрожжей с погруженной шапкой и 4 кратным перемешиванием в течение 2,5 суток до содержания в бродящей массе остаточного сахара $1,5\text{г}/100\text{см}^3$. Сусло отделяют от мезги с помощью стекателей и с последующим прессованием. Отбирают самотек и первые прессовые фракции в количестве 60дал. Сусло перекачивают в дубовые емкости для дальнейшего дображивания до полного исчезновения сахара (насухо). Сульфитируют сусло до $150\text{мг}/\text{дм}^3$ и осветляют. Осветленный виноматериал снимают с осадка открытой переливкой. Выдержку производят в дубовой таре в течение двух лет. Розлив вина в бутылки проводят на третьем году выдержки.

По данному примеру проведено ряд примеров и занесено в таблицу.

Использование способа производства марочного столового красного вина по органолептическим показателям обеспечивает:

цвет - интенсивно-рубиновый;

аромат и вкус - плодово-сафьяно-шоколадные тона.

Таблица

| Примеры | | Примеры | | | | |
|---|--|---------------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Показатели | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Виноград сорта Одесский черный с сахаристостью, г/100 см ³ | | 18.0 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Сбраживание мезги, сут. | | 1 | 2 | 2.5 | 3 | 3 |
| Дегустационная оценка, балл | | 8.8 | 9.1 | 9.2 | 9.1 | 8.6 |
| Цвет | | розовый | рубиновый | интенс. ру- биновый | темно- красный | вишневый с фиоле- тов. оттен. |
| Аромат и вкус | | Флодово-сафьяно-шоколадные тона | | | | |
| | | не прояв- ляются | слегка про- являются | ярко выра- женные | интенсив- но выра- жен. | заглушают- ся |