



УКРАЇНА

(19) UA (11) 26848 (13) U
(51) МПК (2006)
C12G 1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЧЕРВОНОГО СТОЛОВОГО ВИНА

1

2

(21) u200705570

(22) 21.05.2007

(24) 10.10.2007

(72) ГЕРЖИКОВА ВІКТОРІЯ ГРИГОРІВНА, UA,
АНІКІНА НАДІЯ СТАНІСЛАВІВНА, UA, АСАТУРЯН
ЖАНЕТТА МЕРУЖАНІВНА, UA

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ ІНСТИТУТ ВІНОГРАДУ І
ВИНА "МАГАРАЧ", UA

(56)

(57) Спосіб виробництва червоного столового вина, що передбачає дроблення винограду, сульфитацію, бродіння суслу на меззі, відділення виноматеріалу з наступним його доброджуванням і витримкою, який **відрізняється** тим, що при витримці використовують здрібнену деревину дуба у вигляді стружки або чіпсів з масовою концентрацією фенольних речовин не менше 100 мг/дм³.

Корисна модель відноситься до виноробної промисловості й може бути використана для готування червоних столових вин.

Відомий спосіб виробництва червоного столового вина, що передбачає дроблення винограду, сульфитацію, бродіння суслу на меззі, відділення виноматеріалу з наступним його доброджуванням і витримкою [Сборник технологический инструкций, правил, нормативных материалов по винодельческой промышленности. М.: Агропромиздат, 1985.-е. 15-16].

Спільні ознаки способу, що заявляється, й відомого способу: дроблення винограду, бродіння суслу на меззі, відділення виноматеріалу й витримка.

Недоліками даного способу є простота букета й зайва важкість смаку, що обумовлена настоюванням на меззі, внаслідок чого витягається велика кількість поліфенольних речовин.

Найбільш близьким по технічній сутності до способу, що заявляється є спосіб виробництва червоного столового вина, що передбачає дроблення винограду, сульфитацію, бродіння на меззі, відділення виноматеріалу з наступним його доброджуванням, введення в нього препарату на основі деревини дуба у вигляді рідкого екстракту й витримку в дубових бочках протягом 6-12 місяців, причому рідкий дубовий екстракт уводять у виноматеріал двічі - перед витримкою й через 3-6 місяців витримки [патент России № 2144069, С 12 G 1/02, 2000].

Спільні ознаки способу-прототипу й способу, що заявляється: дроблення винограду,

сульфитація, бродіння на меззі, відділення виноматеріалу з наступним його доброджуванням, витримка виноматеріалу в присутності препарату на основі деревини дуба.

До недоліків способу-прототипу можна віднести:

- тривалість технологічного процесу через тривалу витримку;
- розведення виноматеріалу введенням у нього рідкого дубового екстракту;
- втрата отриманим виноматеріалом сортового аромату через тривалий контакт із деревиною дуба в період витримки.

В основу корисної моделі поставлене завдання вдосконалити спосіб виробництва червоного столового вина з метою скорочення термінів витримки виноматеріалів, а також одержання нових асортиментів столових вин з тонами, які притаманні бочкової витримці, при збереженні в букеті сортового аромату.

Поставлене завдання вирішується тим, що в способі виробництва червоного столового вина, що передбачає дроблення винограду, сульфитацію, бродіння на меззі, відділення виноматеріалу з наступним його доброджуванням і витримкою в присутності препарату на основі деревини дуба, відповідно до корисної моделі, при витримці використовують здрібнену деревину дуба у вигляді стружки або чіпсів з масовою концентрацією фенольних речовин не менш 100 мг/дм³.

При витримці виноматеріалу в присутності деревини дуба із пропонованими характеристиками інтенсифікуються поліконденсаційні процеси поліфенольного

(13) U
(11) 26848
(19) UA

комплексу деревини дуба з компонентами виноматеріалу, забезпечуючи в нетривалий термін тонів, які притаманні бочкової витримці, при збереженні в букеті сортового аромату.

Приклади конкретного здійснення способу.

Приклад 1. У сезон виноробства виноград сорту Каберне-Совіньон піддавали дробленню на валкової дробарки-гребневідділювачі. Після сульфитації спрямовували на бродіння. Бродіння сусла на меззі здійснювали до зброджування 10% цукрів, потім виноматеріал-недоброд знімали з мезги й спрямовували на доброджування, а мезгу - на пресування для відділення виноматеріалу, що залишився, після чого пресові фракції виноматеріалу поєднували із самопливом. Після закінчення процесу доброджування виноматеріал знімали із дріжджових опадів і витримували в присутності деревини дуба у вигляді чіпсів з масовою концентрацією фенольних речовин 450мг/дм^3 , доза внесеної деревини склала 2г/дм^3 . У процесі витримки через добу здійснювали перемішування. Через 3 тижні виноматеріал був декантований і спрямований на подальшу технологічну обробку.

Отримане нове оригінальне червоне столове вино має гранатовий колір. Букет складний, сортовий, наявність тонів витримки в дубовій бочці, аромат з легкими ванільними тонами. Смак повний, м'який, гармонічний.

Приклад 2. Спосіб здійснювали також, як і в прикладі 1, але витримку виноматеріалу здійснювали в присутності деревини дуба у вигляді стружки з масовою концентрацією фенольних речовин 80мг/дм^3 . Через 3 тижні виноматеріал декантували й після подальшої необхідної технологічної обробки отримане вино мало наступні органолептичні характеристики: колір гранатовий із цибулинним відтінком; сортовий аромат втрачений; смак розладжений негармонійний.