

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВСОЛОДКОГО ЧЕРВОНОГО СТОЛОВОГО ВІНА "ІЗМАЇЛ"

(21) 97126258

(22) 25.12.1997

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. №2, 2001 р.

(72) Цадакідзе Отарі Володимирович, Касим Дмитро
Олександрович, Петрова Людмила Василівна, Яцен-
ко Лідія Іванівна, Стародуб Меланія Іванівна, Гайда-
ржи Іван Георгійович, Чейшвілі Мерабі Павлович(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ІЗМА-
ЇЛЬСЬКИЙ ВИНЗАВОД"(57) Спосіб виробництва напівсолодкого червоного
столового вина, який передбачає купаж сухих чер-

воних і білих сортових виноматеріалів, який відрі-
зняється тим, що при купажуванні додатково вво-
дять спиртоване виноградне сусло – містель,
причому сухі виноматеріали виготовляють з вино-
граду Одеський чорний, інших червоних європей-
ських сортів і Ркацителі, у співвідношенні Одесь-
кий чорний і інші червоні європейські сорти 6:1-
12:1 червоні виноматеріали і Ркацителі 5:1-60:1, а
містель виготовляють шляхом спиртування освіт-
леного сусла з винограду сорту Іршай Олівер до
16% об. при цьому частка містеля складає 25-30 %
в загальному об'ємі вина.

Винахід відноситься до виноробної промисловос-
ті, безпосередньо до способів виробництва вин.

Відомі різні типологічні схеми виробництва напів-
солодких столових вин. Як прототип вибраний відомий
спосіб виробництва напівсолодкого червоного вина,
який передбачав купаж сухих червоних і білих сорто-
вих виноматеріалів (див. Технологічну інструкцію по
виробництву столових напівсухих і напівсолодких вин,
затвер. 12.08.71 р., приведену в "Сборнике технологи-
ческих инструкций, правил и нормативных материа-
лов по винодельческой промышленности". М. Агро-
промиздат, 1985 г.) За цією схемою передбачається
виробництво столових напівсолодких вин з двох ком-
понентів в купажі – сухих винсматеріалів і
консервованого сусла.

Проте, по цьому способу не можна отримати якіс-
не напівсолодке вино при використанні в якості вино-
матеріалу селекційного і районованого в Одеській
області сорту - Одеського чорного.

В основу винаходу поставлена задача – в способі
виробництва напівсолодкого червоного вина шляхом
використання визначених сортів винограду для вино-
матеріалів і їх співвідношенням, а також введенням
при купажуванні спиртового компонента, що містить в
собі цукор – містеля, забезпечити отримання високо-
якісного вина, на базі виноматеріалів з винограду сор-
ту Одеський чорний.

Технічний результат від використання винаходу
виражається в розширенні номенклатури вин і в зни-
женні собівартості виноробства вин.

Поставлена задача досягається тим, що в спосо-
бі виробництва напівсолодкого вина, який передбачає
купаж сухих червоних і білих сортових виноматеріалів,
згідно з винаходом, при купажуванні додатково вво-

дять спиртоване виноградне сусло-містель, причому
сухі виноматеріали виготовляють з винограду Одесь-
кий чорний, інших червоних європейських сортів і Рка-
цителі, в співвідношенні Одеський чорний і інші черво-
ні сорти 6:1 – 12:1, червоні виноматеріали і Ркацителі
5:1-60:1, а містель виготовляють шляхом спиртування
освітленого сусла з винограду сорту Іршай Олівер до
16 % об., при цьому частка містеля складає 25 – 30%
в загальному об'ємі вина.

Введення містеля з винограду сорту Іршай Олівер
дає можливість даному вину зберегти стійку кількість
алкоголю у вині та придбати характерні органолептичні
властивості. Використання сухих виноматеріалів з
винограду Одеський чорний, інших червоних європей-
ських сортів і Ркацителі, купажування всіх компонентів
у визначеній пропорції дозволяє отримати високоякіс-
не вино з відмінними органолептичними властивостя-
ми, що враховують особливості всіх сортів винограду,
з яких готують вино.

Запропонований спосіб здійснюється таким чи-
ном.

Для приготування сухих виноматеріалів беруть
виноград Одеський чорний, інші червоні європейські
сорти і Ркацителі з містністю цукру не менш 18 %. Пе-
реробку винограду проводять з відокремленням пребі-
нів кожного сорту окремо. Для виробництва сухих
виноматеріалів відбирають якісні фракції сусла-
самоплива і сусло 1-го дравлення в кількості до 60 дал з
1 тонни винограду. Сусло відстоюють протягом 10 - 12
годин і сульфують з рахунку 100 мг/л сірчистого ангід-
риду. Після відстою сусло направляють на бродіння,
яке здійснюється при температурі не вище 16-22°C.

Після бродіння виноматеріали відстоюють для осідання дріжджової маси, а потім знімають з дріжджів, егалізують і відправляють на відпочинок.

Після цього виноматеріали обклеюють, освітлюють, знімають з осаду через фільтр і направляють на завод вторинного виноробства.

В сезон виноробства на заводі первинного виноробства готують містель.

Для приготування містеля беруть виноград сорту Іршай Олівер. Містель готують шляхом спиртування освітленого сусла до 16 % об.

На заводі вторинного виноробства здійснюють купаж сухих червоних і білих виноматеріалів і містеля. Виноматеріали з винограду Одеського чорного і інших червоних європейських сортів у співвідношенні 6:1-

12:1, співвідношення червоних виноматеріалів і Ркацителі 5:1-60:1, а частка містеля складає 25-30 % в загальному об'ємі вина.

Для досягнення стабільності готовий купаж обробляють по діючим технологічним схемам, в залежності від схильності до помутніння в тому числі і холодом. Після фільтрації розлив напівсолодкого червоного "Ізмаїл" здійснюється методом гарячого розливу.

Приклад 1.

Для отримання напівсолодкого червоного вина "Ізмаїл" беруть виноматеріали Одеський чорний, Мерло, Ркацителі і містель з кондиціями по спирту 16 % і цукру 14 %. Компоненти купажу, їх кількість і кондиції видно з таблиці 1.

Таблиця 1

Компоненти купажу	кількість дал	Кондиції			Загальний зміст		
		спирт %, об	цукор г/дм куб	титр кільк г/дм	спирто один	цукро один	титр. один
1. Одеський чорний	514	10,3		5,0	5294		2570
2. Мерло	100	9,4		5,0	940		500
3. Ркацителі	100	10,1		6,0	1010		600
4. Містель	286	16,0	14,0	4,0	4576	4004	1144
	1000	11,8	4,0	4,8	11820	4004	4814

Приклад 2.

Для одержання напівсолодкого червоного столового вина "Ізмаїл" беруть виноматеріали Одесь-

кий чорний, Сапераві, Ркацителі і містель.

Компоненти купажу, їх кількість і відображені в таблиці 2.

Таблиця 2

Компоненти купажу	Кількість дал	Кондиції			Загальний зміст		
		Спирт % об.	цукор г/дм куб	титр кільк. г/дм	спирто один	цукро один	титр один
1. Одеський чорний	642	10,2		5,0	6548		3210
2. Сапераві	12	9,4		5,0	112		60
3. Ркацителі	60	9,7		6,66	5821		400
4. Містель	288	16	14	4	4576	4004	1144
	1000	11,8	4,0	4,8	11820	4004	4814

Одержане вино "Ізмаїл" володіє високими де-густативними якостями. достатньо інтенсивне забарвлення, аромат – складний з квітково-цитронними тонами, смак – гармонійний, власти-

вий червоним винам.

Запропонований спосіб дозволив знизити собівартість вина. Готовий продукт отримав високу оцінку – 8,5 бала.

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89

(03122) 2 – 57 – 03