



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34899

(13) C2

(51) 6 C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МІЦНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА "СУВЕНІР ЧОРНОМОР'Я"

1

2

(21) 99074084

(22) 15 07 1999

(24) 15 10 2002

(46) 15 10 2002, Бюл. № 10, 2002 р.

(72) Гулієв Рубен Вартанович, Пономаренко Іван Іванович, Цвігун Ніна Пилипівна, Журавок Людмила Василівна, Ковальова Лариса Юр'ївна, Саркісян Тамара Мар'янівна, Бабіченко Марія Іванівна, Попова Валентина Харлампіївна

(73) Орендне підприємство "ОДЕСАВИНПРОМ"

(56) UA 22543 30 08 1998, RU 95104116 20 02 1997, WO 9744437 27 11 1997, WO 9513360 18 05 1995, US 3935317 27 01 1975

(57) Спосіб виробництва міцного виноградного вина, який передбачає подрібнення винограду,

гребеневідділення, нагрівання м'язги і настоювання на ній сусла, пресування, спиртування, просвітлення та купажування виноматеріалів, який відрізняється тим, що як сировину використовують ізабельні сорти винограду Ізабелла, Лідія та Ноа, нагрівання здійснюють до температури 38-45°C, з наступним настоюванням на стікачах протягом 4-6 годин, при купажуванні беруть виноматеріал сортів винограду Ізабелла, Лідія та Ноа, відповідно в кількості 40-50%, 20-25%, 10-15% від об'єму готового купажу, при цьому, при купажуванні додатково вводять суміш сухих столових ізабельних виноматеріалів у кількості 2,5-5,4% і концентрат виноградного соку - 1,8-4,7% від об'єму готового купажу

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до способів виробництва міцних ординарних вин

Відомий спосіб виробництва міцних виноградних вин, який передбачає подрібнення винограду, гребеневідділення, нагрівання м'язги і настоювання на ній сусла, купажування виноматеріалів і спиртування (Патент України №22543, кл. С 12G 1/02, опубл. 1998р., бюл. № 3)

При цьому способі використовують кримські сорти винограду Ювілейний Магарача, Антей Магарачський і Ркацители, при цьому до об'єму готового купажу додають пресові фракції від виробки шампанських виноматеріалів

Вино, одержане з вказаних сортів, має властивість тонів чорної смородини

В основу винаходу поставлена задача - в способі виробництва міцного вина, шляхом використання визначених місцевих сортів винограду і їх співвідношення, а також введенням при купажуванні сухих столових ізабельних виноматеріалів і концентрату виноградного соку, забезпечити продукту яскравовиражений суничний аромат (нехарактерний для винограду)

Технічний результат від використання винаходу виражається в розширенні номенклатури міцних вин з добрими органоліптичними показниками

і в зниженні собівартості виробництва вин за рахунок використання місцевих сортів винограду

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва міцного виноградного вина, який передбачає подрібнення винограду, гребеневідділення, нагрівання м'язги і настоювання на ній сусла, пресування спиртування, освітлення та купажування виноматеріалів, в якості сировини використовують ізабельні сорти винограду Ізабелла, Лідію та Ноа, нагрівання здійснюють до температури 38-45°C, з послідовним настоюванням в стікачах протягом 4-6 годин, при купажуванні беруть виноматеріал сортів винограду Ізабелла, Лідія і Ноа, відповідно в кількості 40-50%, 20-25%, 10-15% від об'єму готового купажу, при цьому, при купажуванні додатково вводять суміш сухих столових ізабельних виноматеріалів 2,5-5,4% і концентрат виноградного соку 1,8-4,7% від об'єму готового купажу

Термічна обробка м'язги при температурі 38-45°C з послідовним настоюванням сусла протягом 4-6 годин дають можливість одержати із пропонуваних сортів винограду виноматеріал з рубіново-гранатовим забарвленням

Співвідношення виноматеріалів, які купажуються, додаток суміші сухих столових ізабельних виноматеріалів і концентрату виноградного соку,

(13) C2

(11) 34899

(19) UA

забезпечує появу зовсім нових властивостей - аромат з вираженим суничним тоном

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином

Виноград подріблюють, відділяють гребні, нагрівають м'язгу до температури 38-45°C і настоюють сусло протягом 4-6 годин в стікачах. Для приготування вина використовують сусло всіх фракцій

При купажуванні використовують виноматеріали, одержані із сортів Ізабела, Лідія та Ноа, відповідно - 40-50%, 20-25%, 10-15% від об'єму готового купажу і додатково додають в купаж суміші сухих столових ізабельних виноматеріалів 2,5-5,4% і концентрат виноградного соку 1,8-4,7% від об'єму готового купажу

Одержаний купаж обробляють згідно з "Технологической инструкцией по производству ординарных крепких и десертных вин", затв. 12.10.1972р. Потім проводять відпочинок купажу і розлив одержаного вина

Приклад 1

Виноград сортів Ізабела, Лідія та Ноа в кількості, відповідно 40т, 25т, 15т, подрібляли, відділяли гребні, сдльфітвали м'язгу, яд одержали, до кількості 80мг/дм сірчистої кислоти у літрі та нагрівали м'язгу до температури 45°C з послідовним настоюванням на стікачах протягом 6 годин. Для приготування вина використовували сусло усіх фракцій, спиртування та освітлювання його. Купаж готували з виноматеріалів, які отримані з сортів винограду Ізабела, Лідія, Ноа, відповідно в кількос-

ті 40%, 25%, 15% від об'єму готового купажу. Додатково вводили в купаж суміш сухих ізабельних виноматеріалів в кількості 5,0% та концентрат виноградного соку 2,2 від об'єму готового купажу

Приклад 2

Аналогічно прикладу 1

Переробляли 45т винограду Ізабела, 23т винограду Лідія та 12т винограду Ноа, сульфитували м'язгу до 100мг/дм сірчистої кислоти у літрі, нагрівали м'язгу до температури 45°C та настоювали на стікачах 4 години. При купажуванні використовували виноматеріали, які отримані з сортів винограду Ізабела, Лідія, Ноа, відповідно 45%, 23% та 12% від об'єму готового купажу, суміші сухих ізабельних виноматеріалів та концентрат виноградного соку, відповідно 4,0% та 3,2% від об'єму готового купажу

Приклад 3

Аналогічно прикладу 2

Переробляли 50т винограду Ізабела, 15т винограду Лідія та 15т винограду Ноа, сульфитували м'язгу до 80мг/дм сірчистої кислоти у літрі, нагрівали м'язгу до температури 40°C та настоювали на стікачах 5 години. При купажуванні використовували виноматеріали, які отримані з сортів винограду Ізабела, Лідія, Ноа, відповідно 50%, 15% та 15% від об'єму готового купажу, суміш сухих ізабельних виноматеріалів та концентрат виноградного соку, відповідно 3,5% та 3,7% від об'єму готового купажу

Дані по органолептичним властивостям узакані в таблиці

Таблиця

Приклад здійснен способу	Смак	Аромат у букеті	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Повний, гармонійний, впастивий ізабельним сортам винограду	Чистий з виразним суничним тоном	Від червоного до гранатового	8,5
2	Повний, гармонійний, впастивий ізабельним сортам винограду	Чистий з виразним суничним тоном	Від рубінового до гранатового	8,6
3	Повний, гармонійний, впастивий ізабельним сортам винограду	Чистий з виразним суничним тоном	Від рубінового до гранатового	8,6

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71