

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДвидається під  
відповідальністю  
власника  
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО БІЛОГО СТОЛОВОГО СУХОГО ВІНА "РКАЦИТЕЛІ ОДЕСЬ-КЕ"

(21) 99084863

(22) 31.08.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Овчинников Григорій Петрович

(73) ОВЧИННИКОВ ГРИГОРІЙ ПЕТРОВИЧ

(57) Спосіб виробництва марочного білого столового сухого вина, який передбачає дроблення винограду з відділенням гребнів, сульфитацію його,

настоювання суслу на меззі, відділення суслу від мезги, сульфитацію, освітлення, збродження суслу, освітлення, декантацію з осаду, сульфитацію і витримку, який відрізняється тим, що як сировину використовують виноград сорту Ркацителі, настоювання суслу на меззі проводять 24–32 години, а перед зберіганням вносять ферментний концентрат в співвідношенні 1:200 і витримують 1,3–1,5 років.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способу виробництва столового білого сухого вина.

Відомий спосіб отримання ординарних білих столових сухих вин, який передбачає дроблення винограду з відділенням гребнів, сульфитацію його, відділення суслу від мезги, сульфитацію і відстой його, збродження освітленого суслу, зняття з осаду, сульфитацію і обробку до розливостійкого стану (Технологічна інструкція з виробництва ординарних сухих столових вин. Затверджена 9.08.67 р., М. Агропромвидавництво, 1985 р., с.12–14).

Недоліком відомого способу являється те, що при бродінні виноматеріалу ферментні речовини осідають в осад і декантуються, в зв'язку з чим якість готового продукту невисока.

Найбільш близьким по технічній суті до запропонованого є спосіб виробництва марочного столового вина, який передбачає зс.р винограду з відділенням гребнів, сульфитацію його, настоювання суслу на меззі на протязі 24 годин, відділення суслу від мезги, сульфитацію, освітлення, збродження суслу, освітлення, декантацію з осаду, сульфитацію і витримку до 2 років (Овчинников Г.П. Марочне столове вино із Ркацителі на півдні України // Виноробство і виноградарство СРСР. – 1963. – № 8 – С.42–43).

Недоліком відомого способу є низькі органолептичні властивості готового продукту, оскільки незначне настоювання суслу на меззі не дозволяє отримати максимальне екстрагування з механічних частин промю екстрактивних і ароматичних речовин, а при витримці виноматеріалу до 2 років появляються зайві грубі гудронні тони.

В основу винаходу поставлена задача вдосконалення способу виробництва білого столового сухого вина, в якому шляхом зміни технології переробки

винограду сорту Ркацителі забезпечується підвищення органолептичних властивостей готової продукції і придання їй аромату і смаку тону свіжих яблук і квіткового тону з смолянистим відтінком.

Поставлена задача досягається тим, що в способі виробництва білого столового сухого вина, який передбачає дроблення винограду з відділенням гребнів, сульфитацію його, настоювання суслу на меззі, відділення суслу від мезги, сульфитацію, освітлення, збродження суслу, освітлення і декантацію з осаду, сульфитацію і витримку, згідно винаходу в якості сировини використовують виноград сорту Ркацителі, настоювання суслу на меззі проводять на протязі 24–32 годин, а перед зберіганням вносять ферментний концентрат в співвідношенні 1:200 і витримують 1,3–1,5 років.

Для виробництва вина використовують сорт винограду Ркацителі, виведений в Грузії і інтродуцирований селекціонерами ІВІВ ім. В.Є. Таїрова.

Ягода середньої величини слабоовальна, зеленувато-біла, при досягненні на сонячному боці з'являється легий фіолетовий відтінок. Шкірка досить тонка з незначним пруном. М'якоть розпливчаста, з своєрідним пригнітим смаком, трохи терпкувата. Цукристість в умовах Одеси дорівнює 18,9–20,1% при кислотності 7,9–10,1 г/л. Ркацителі досить пізній сорт, відносно стійкий проти філоксери. Виноград не уражується гниллю, добре витримує довге перебування на кущах.

Сорт перспективний для приготування білих столових вин, а також шампанських виноматеріалів.

Настоювання суслу на меззі від 24 до 32 годин дозволяє збільшити в 1,5 рази екстрактивні і ароматичні речовини. В період настоювання чітко проявляються квіткові тони і тони свіжих яблук.

Ферментний концентрат прискорює процес дозрівання вина за рахунок інтенсифікації окислю-

вально-відновлювальних процесів. За період витримки 1,3–1,5 років вино набуває легкий смолянистий тон.

Запропонований спосіб здійснюється таким чином.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Ркацителі при накопиченні в ягодах цукру не менше 19,0 г/100 см<sup>3</sup>. Виноград дроблять з гребневідділенням і сульфитують з розрахунку 50 мг/кг. Сусло настоюють на меззі на протязі 24–32 годин з 3–4 розовим перемішуванням. Після настоювання мезгу подають на стікателі з наступним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із одної тони винограду. Відділене сусло сульфитують до 75 мг/дм<sup>3</sup> і освітлюють відстоюванням на протязі 8–12 годин. Збродження сусла здійснюють на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру (насухо). Після грубого освітлення виноматеріал знімають з осаду і сульфитують до 100 мг/дм<sup>3</sup>. Дріжджовий осад використовують для приготування ферментного концентрату. Для цього в осад заливають отриманий виноматеріал в співвідношенні 1:1 і настоюють на протязі 2–3 місяців при температурі 5–12°C з перемішуванням 2–3 рази в місяць. Після настоювання рідку фракцію ферментного концентрату відділяють і використовують при витримці вина в співвідношенні 1:200. Витримку виноматеріалу проводять 1,3–1,5 роки.

### Приклад 3.

Виноград сорту Ркацителі з цукристістю 19 г/100 см<sup>3</sup>, в кількості 1000 кг дроблять з відділенням гребнів і сульфитують із розрахунку 50 мг/кг. Сусло настоюють на меззі на протязі 28 годин з 3-х разовим перемішуванням. Сусло відділяють від мезги на стікателях і пресують. Відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості 60 дал із одної тони винограду. Відділене сусло сульфитують до 75 мг/дм<sup>3</sup> і освітлюють відстоюванням на протязі 10 годин. Зброджують сусло на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру (насухо). Після грубого освітлення виноматеріал знімають з осаду і сульфитують до 100 мг/дм<sup>3</sup>.

Дріжджовий осад заливають виноматеріалом в співвідношенні 1:1 і настоюють на протязі 2,5 місяців при температурі 7°C з перемішуванням 2 рази в місяць. Після настоювання рідку фракцію ферментного концентрату відділяють і вносять в виноматеріал в співвідношенні 1:200. Витримують виноматеріал 1,4 роки.

По даному способу приведено ряд прикладів і занесено в таблицю.

Готова продукція, отримана по винаходу, який заявляється, за своїми органолептичними показниками відповідає такій характеристиці:

колір – солом'яний з золотисто-зеленуватим відтінком,

аромат і смак – тон свіжих яблук і квітковий тон з смолянистим відтінком.

Приклади		Пр. 1	Пр. 2	Пр. 3	Пр. 4	Пр. 5
Операції						
1 Настоювання сусла на меззі, годин		20	24	28	32	36
2. Введення ферментного концентрату, частин		0,5:200	1:200	1:200	1:200	1,5:200
3 Витримка, років		1,0	1,3	1,4	1,5	2,0
Дегустаційна оцінка, балів		8,0	8,5	8,6	8,6	8,2
Колір		Світло-солом'яний з зеленувато-золотистим відтінком	Солом'яний з золотисто-зеленуватим відтінком	Солом'яний з золотисто-зеленуватим відтінком	Солом'яний з золотисто-зеленуватим відтінком	Інтенсивно солом'яний з золотистим відтінком
Аромат і смак		Свіжих фруктів	Тон свіжих яблук і квітковий тон з легким смолянистим відтінком	Насичений тон свіжих яблук і квітковий тон з смолянистим відтінком	Тон свіжих яблук і квітковий тон з легким смолянистим відтінком	Фруктово-квітковий з смолянисто-гудронним відтінком

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

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

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03