

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО СУХОГО РОЖЕВОГО ВІНА "ФОРТЕЦЯ "ІЗ-МАІЛ"

(21) 99095316
(22) 28 09 1999
(24) 15 03 2001
(46) 15 03 2001, Бюл. № 2, 2001 р
(72) Цадзюк Ізяс Олександрович, Петрова Людмила Василівна, Яценко Лідія Іванівна, Стародуб Меланія Іванівна, Гайдаржи Іван Георгійович, Чейшвілі Мерабі Павлович
(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ІЗ-МАІЛЬСЬКИЙ ВИНЗАВОД"

(57) Спосіб виробництва ординарного столового сухого рожевого вина, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, відділення суслу са-мопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу повністю зброження суслу, купажування су-хих білих та червоних виноматеріалів, який відрі-зняється тим, що купажують виноматеріали білих європейських сортів винограду Аліготе, Ркацители, Сухолиманський та суміш виноматеріалів черво-них сортів винограду, відповідно в кількостях 10-15%, 10-15%, 10-15%, 55-65% від об'єму купажу

Винахід відноситься до виноробної промис-ловості та може бути використаний при виробницт-ві ординарних столових сухих рожевих вин

Відомий спосіб виробництва ординарних ро-жевих столових сухих вин (Технологическая ин-струкция по производству ординарных сухих сто-ловых вин Утв. 9.08.1967 г. Сборник технологичес-ких инструкций, правил и нормативных материа-лов по винодельческой промышленности М., Аг-ропромиздат 1985, с. 11-18) який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, відді-лення суслу-самопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу повністю зброження суслу, купажування сухих білих та червоних виноматері-алів

Спільні ознаки з винаходом, який заявляється дроблення винограду, гребневідділення, відді-лення суслу-самопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу повністю зброження суслу, купажування сухих білих та червоних виноматері-алів

В основу винаходу поставлена задача – удосконалити спосіб виробництва ординарного столового сухого рожевого вина та забезпечити виготовлення вина з високими органолептичними властивостями шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів які купажуються з селекційних та районованих білих сортів винограду Аліготе, Рка-цители, Сухолиманський та червоних сортів вино-граду

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва ординарного столового сухо-го рожевого вина, який передбачає дроблення ви-

нограду, гребневідділення, відділення суслу-са-мопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу повністю зброження суслу, купажування су-хих білих та червоних виноматеріалів, згідно з ви-находом купажують виноматеріали білих євро-пейських сортів винограду Аліготе, Ркацители, Су-холиманський та суміш виноматеріалів червоних сортів винограду, відповідно в кількостях 10-15%, 10-15%, 10-15%, 55-65% від об'єму купажу

Склад інгредієнтів та їх співвідношення за-безпечує одержання ординарного столового сухо-го рожевого вина "Фортеця "Ізмаїл" з високими ор-ганолептичними властивостями

Смак вина гармонійний тонкий, свіжий
Забарвлення – від рожевого до темно-роже-вого

Дегустаційна оцінка – 8,4 бала
Запропонований спосіб здійснюється спі-дуючим чином

Готують ординарне столове сухе рожеве ви-но купажуванням сухих білих та червоних винома-теріалів

Для отримання білих виноматеріалів виног-рад дроблять з гребневідділенням та подають на стікачі з послідовним пресуванням. Для готов-лення вина відбирають суслу-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал з тон-ни винограду. Суслу відстоюють 10-20 годин, а потім проводять зброження суслу до остаточного цукру не більше 0,3г/100 мл

Для отримання червоних виноматеріалів ви-ноград дроблять з гребневідділенням і настоюють суслу на м'язі протягом 10-12 годин. Після нас-

тоювання м'язгу подають на стікачі з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції. Сусло відстоюють 10-20 годин, а потім проводять зброження сусла до остаточного цукру, не більше 0,3г/100 мл.

При купажуванні використовують виноматеріали з білих європейських сортів винограду: Аліготе, Ркацители, Сухолиманський та суміш виноматеріалів червоних сортів винограду відповідно в кількостях 10-15%, 10-15%, 10-15%, 55-65% від об'єму купажу.

Для досягнення стабільності, готовий виноматеріал обробляють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности" Утв. 17.11.1967 г. (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности М., Агропромиздат, 1985, с. 46-49).

Приклад 1. Виноград сортів Аліготе, Ркацители, Сухолиманський в кількості відповідно 10т, 10т, 20т, дробили, відділяли гребні, відбирали сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції, відстоювали сусло 15 годин, а потім зброжували сусло до остаточного цукру 0,3/100 мл. Червоні сорти винограду в кількості 60 т дробили, відділяли гребні, настоювали сусло на м'язгі, протягом 10 годин, а потім відбирали сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції. Відстоювали сусло 15 годин, а потім зброжували сусло до остаточного цукру 0,3/100 мл.

Купаж готували з виноматеріалів, які одержані з сортів винограду Аліготе, Ркацители, Сухолиманський та суміш виноматеріалів червоних сортів винограду, відповідно 10%, 10%, 20%, 60% від об'єму купажу.

Готовий купаж обробляли, відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности".

Приклад 2. Аналогічно прикладу 1. Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу.

Аліготе	15
Ркацители	15
Сухолиманський	15
Суміш виноматеріалів червоних сортів	55

Приклад 3. Аналогічно прикладу 1. Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу.

Аліготе	15
Ркацители	10
Сухолиманський	15
Суміш виноматеріалів червоних сортів	60

Приклад 4. Аналогічно прикладу 1. Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу.

Аліготе	15
Ркацители	10
Сухолиманський	10
Суміш виноматеріалів червоних сортів	65

Приклад 5. Аналогічно прикладу 1. Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу.

Аліготе	12
Ркацители	18
Сухолиманський	15
Суміш виноматеріалів червоних сортів	55

Дані по органолептичним показникам ординарного столового сухого рожевого вина "Фортеця "Ізмаїл" наведені в таблиці.

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Гармонійний	Простий	Темно-рожевий	8,2
2	Повний, м'який	Яскраво-виразні сортові тона	Рожевий	8,4
3	Приємна свіжість	Сортовий	Темно-рожевий	8,3
4	Повний	Недостатньо-виразний	Темно-рожевий	8,3
5	Гармонійний	Відповідає сортовому складу	Рожевий	8,3

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

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

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