



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37877 (13) A

(51) 6 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО НАПІВСУХОГО БІЛОГО ВИНА
"ВІНЧАЛЬНЕ"

(21) 2000042401

(22) 26.04.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Цадзикідзе Отарі Володимировіч, Касим Дмитро Олександрович, Петрова Людмила Василівна, Стародуб Меланія Іванівна

(73) Закрите акціонерне товариство "Ізмаїльський винзавод"

(57) Спосіб виробництва ординарного столового напівсухого білого вина, який передбачає виготовлення купажу з використанням сухих білих винограду матеріалів і вакуум-сусла, освітлення купажу, його фільтрацію і розлив, який **відрізняється** тим, що при виготовленні сухих виноградних винограду матеріалів використовують виноград сорту Ркацителі і суміш винограду білих європейських сортів у співвідношенні. відповідно: 2:3, а вакуум-сусло беруть в кількості, необхідній для досягнення концентрації цукру, яка задана.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способів виробництва напівсухих виноградних вин.

Відомий спосіб отримання напівсухого білого вина, який передбачає зброження сусла, купажування зброженого сухого винограду матеріалу з інгредієнтом, який підвищує цукристість (А.С. СРСР № 1759867 МКВ5 С 12 G 1/02).

В якості сухого винограду матеріалу використовують білі винограду матеріали, наприклад - з винограду Аліготе, а як інгредієнт, який підвищує цукристість - сульфітоване сусло, яке отримане з ароматичних сортів винограду, наприклад - сульфітоване сусло з винограду Трамінер.

Цей спосіб не забезпечує отримання вина з високими органо-лептичними властивостями, внаслідок неповної гармонії його інгредієнтів.

Найбільш близьким по технічній суті до запропонованого є купажний спосіб виробництва ординарного столового напівсухого білого вина, який передбачає виготовлення купажу з використанням сухих білих винограду матеріалів і вакуум-сусла освітлення купажу, його фільтрацію і розлив. (А.С. СРСР № 200566 МКВ5 12 G 1/02).

В основа винаходу поставлена задача - в способі виробництва ординарного столового напівсухого білого вина, шляхом використання визначених сортів винограду для винограду матеріалів і їх співвідношень, забезпечити виготовлення вина з високими органолептичними властивостями.

Технічний результат від використання винаходу відображається в розширенні номенклатури якісних вин з селекційних та районуваних сортів винограду і в зниженні їх собівартості.

Поставлена задача досягається тим, що в способі виробництва ординарного столового напівсухого білого вина, який передбачає виготовлення купажу з використанням сухих білих винограду матеріалів і вакуум-сусла, освітлення купажу, його фільтрацію і розлив, згідно з винаходом, при виготовленні сухих виноградних винограду матеріалів використовують виноград сорту Ркацителі і суміш винограду білих європейських сортів у співвідношенні, відповідно: 2:3, а вакуум-сусло беруть в кількості, необхідній для досягнення концентрації цукру, яка задана.

Такий склад інгредієнтів та їх співвідношень забезпечує одержання ординарного столового напівсухого білого вина "Вінчальне" з високими органолептичними властивостями.

Забарвлення - від світло-солом'яного до світло-золотистого;

Аромат - квітковий;

Смак - повний, гармонійний;

Дегустаційна оцінка - 8,4 бала.

Запропонований спосіб здійснюється таким чином.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Ркацителі, при накопиченні в ягодах цукру не менше 17 г/100 см^3 і суміш білих європейських сортів винограду, при накопиченні в ягодах цукру не менше 16 г/100 см^3 . Виноград дроблять з гребневідділенням і подають м'язгу на стікачі з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості, не більше 60 дал із тони винограду. Сусло сульфітують до 150 мг/дм^3 .

(19) UA (11) 37877 (13) A

Після відстоювання освітлене сусло декантують і направляють до повного зброджування цукру.

Сухі виноматеріали із сортів Ркацителі і суміші виноматеріалів з європейських білих сортів винограду купають у співвідношенні, відповідно: 2:3, та додають вакуум-сусло до кондиції готового купажу по вмісту цукру 1,5/100 см³.

Для досягнення стабільності, готовий купаж обробляють у відповідності 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., Агропроми-здат., 1985, стр. 46-48).

Готовий розлив і стійкий купаж фільтрують і подають на розлив.

Приклад 1.

Виноград сорту Ркацителі і суміш білих європейських сортів винограду в кількості, відповідно: 25 т і 75 т, дробили, відділяли гребні та сульфитували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 50 мг на 1 кг переробленого винограду. М'язгу подавали на стікачі, а потім пресували її. Для виготовлення відбирали сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості 60 дал із тонни винограду. Після відстоювання, освітлене сусло декантували з осаду і направляли до повного зброджування цукру.

Сухі виноматеріали із винограду Ркацителі і суміші білих європейських сортів винограду купа-жували в співвідношенні: 1:3 та додавали вакуум-сусло до кондиції готового вина по вмісту цукру 1,5 г/100 см³.

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

Приклад 2.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів з винограду сорту Ркацителі і суміші білих європейських сортів

винограду у співвідношенні, відповідно: 3:7 та додавали вакуум-сусло в кількості до досягнення концентрації цукру 1,5 г/100 см³.

Приклад 3.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів з винограду сорту Ркацителі і суміші білих європейських сортів винограду у співвідношенні, відповідно: 2:3 та додавали вакуум-сусло в кількості до досягнення концентрації цукру 1,5 г/100 см³.

Приклад 4.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів з винограду сорту Ркацителі і суміші білих європейських сортів винограду у співвідношенні, відповідно: 1:1 та додавали вакуум-сусло в кількості до досягнення концентрації цукру 1,5 г/100 см³.

Дані по органолептичних показниках ординарного столового напівсухого білого вина "Вінчальне" наведені в табл.

Таблиця.

При- клад здійс- нення спосо- бу	Смак	Аромат	Забар- влення	Дегу- ста- ційна оцінка
1.	не гар- моній- ний	сорто- вий	світло- соло- м'яне	8,2
2.	простий	сорто- вий	світло- соло- м'яне	8,3
3.	гармо- нійний	сорто- вий, квітко- вий	світло- золоти- сте	8,4
4.	простий	сорто- вий	золоти- сте	8,3

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22