



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39358 (13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО СУХОГО ЧЕРВОНОГО ОРДИНАРНОГО ВИНА "ОДЕСЬКЕ ЧЕРВОНЕ"

(21) 2000053118

(22) 31.05.2000

(24) 15.06.2001

(33) UA

(46) 15.06.2001, Бюл. № 5, 2001 р.

(72) Гулієв Рубен Вартанович, Журавок Людмила Василівна, Ковальова Лариса Юр'ївна, Мармерштейн Руслан Олександрович, Пономаренко Іван Іванович, Цвигун Ніна Пилипівна

(73) Орендне підприємство "Одесавинпром"

(57) Спосіб виробництва столового сухого червоного ординарного вина, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, сульфитацію, бродіння суслу на м'яззі по червоному з шапкою, яка плаває, відділення виноматеріалів від м'язги, з наступним їх добродінням та освітленням, і купажування виноматеріалів, який **відрізняється** тим, що купажують виноматеріали з сорту винограду Мерло та суміш виноматеріалів з червоних і білих європейських сортів винограду, відповідно в кількості: 40-60%, 40-60% від об'єму готового купажу.

Винахід відноситься до виноробної промисловості та може бути використаний при виробництві столових сухих червоних ординарних вин.

Відомий спосіб виробництва ординарних червоних столових сухих вин (див.: Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин. Утв. 9.08.1967 // Сб. технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. - М.: Агропромиздат, 1985. - С. 11-18), який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, сульфитацію, бродіння суслу на м'яззі по червоному з шапкою, яка плаває, відділення виноматеріалів від м'язги, з наступним їх добродінням та освітленням, і купажування виноматеріалів.

Спільні ознаки з винаходом: дроблення винограду, гребневідділення, сульфитація, бродіння суслу на м'яззі по червоному з шапкою, яка плаває, відділення суслу-самопливу та суслу першої фракції, наступне добродіння та освітлення суслу, і купажування виноматеріалів.

В основу винаходу поставлена задача забезпечити виготовлення столового сухого червоного ординарного вина з високими органолептичними властивостями. шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів, які купажуються, з районованих сортів винограду.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва ординарного столового сухого червоного вина, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, сульфитацію, бродіння суслу на м'яззі по червоному з шапкою, яка плаває, відділення виноматеріалів від м'язги, з наступним їх добродінням та освітленням. і купажу-

вання виноматеріалів, згідно з винаходом, купажують виноматеріали з сорту винограду Мерло та суміш виноматеріалів з червоних і білих європейських сортів винограду, відповідно в кількості: 40-60%, 40-60% від об'єму готового купажу.

Технічний результат від використання винаходу виражається в розширенні номенклатури столових сухих червоних ординарних вин і в зниженні собівартості виробництва вин за рахунок використання місцевих сортів винограду.

Склад інгредієнтів та їх співвідношення забезпечує одержання ординарного столового сухого червоного вина "Одеське червоне" з високими органолептичними властивостями. Смак вина - чистий, гармонійний. Забарвлення - від рубінового до темно-рубінового. Аромат - чистий, властивий червоним столовим сухим вином. Прозорість - прозоре, без осаду і сторонніх включень. Дегустаційна оцінка - 8,5 бала.

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином. Готують ординарне столове сухе червоне вино купажуванням сухих виноматеріалів з сорту винограду Мерло та суміші виноматеріалів з червоних і білих сортів винограду.

Використовують виноград сорту Мерло з накопиченням цукром 17-20 г/100 см³ і титрованою кислотністю 5-8 г/дм³ та суміш червоних і білих європейських сортів винограду з цукровістю 17-19 г/100 см³ і титрованою кислотністю 6-9 г/дм³. Кожний сорт винограду перероблюють окремо. Виноград дроблять з гребневідділенням. Потім м'язгу сульфитують, зброжують у термозброжувачах на чистій культурі дріжджів, по червоному з шапкою, яка плаває, протягом 3-7 діб при 3-4 ра-

(19) UA (11) 39358 (13) A

зовому перемішуванню за добу до вмісту цукру в масі, яка бродить, - 2-3 г/100 см³. Потім м'язгу подають на стікачі з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості, не більше 60 дал з тонни винограду. Виноматеріали заковчують в ємність для добродження до остаточного цукру, не більше 0,3 г/100 мл, сульфітують, освітлюють, а потім знімають з осада. Освітлені виноматеріали купають в співвідношенні: виноматеріал сорту Мерло - 40-60%; виноматеріал суміші з червоних і білих європейських сортів винограду - 40-60%.

Для досягнення стабільності, готовий виноматеріал обробляють відповідно до "Технологической инструкции по обработке виноделия материалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности", затв. 17.11.1967 г. (див.: Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. - М.: Агропромиздат, 1985. - С. 46-49).

Приклад 1

Збір винограду Мерло здійснювали при накопиченні в ягодах цукру 17-20 г/100 см³, а виноград червоних і білих європейських сортів - при накопиченні цукру 17-19 г/100 см³. Кожний сорт винограду переробляли окремо.

Виноград дробили з гребневідділенням. М'язгу сульфитували, зброжували у термозброжувачі на чистій культурі дріжджів. В процесі бродіння по червоному з шапкою, яка плаває, м'язгу перемішували 3 рази на добу. Через 5 діб, після того, як вміст цукру став 3 г/100 см³, м'язгу подали на стікачі, а потім об'єднали сусло-самоплив і першу пресову фракцію виноматеріалу, після тиснення м'язги в кількості 60 дал з тонни винограду. Потім проводили збродження сусла до остаточного цукру 0,3 г/100 мл. Сульфитували і освітлювали виноматеріал, а потім знімали з осаду. Освітлені виноматеріали купають в співвідношенні виноматеріал сорту Мерло - 30%, а виноматеріал із суміші червоних і білих виноматеріалів - 70%.

Готовий купаж обробляли, відповідно до "Технологической инструкции по обработке виноделия материалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности".

Приклад 2

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу: Мерло - 40; суміш виноматеріалів червоних і білих сортів - 60.

Приклад 3

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу: Мерло - 50; суміш виноматеріалів червоних і білих сортів - 50.

Приклад 4

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу: Мерло - 60; суміш виноматеріалів червоних і білих сортів - 40.

Приклад 5

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу: Мерло - 70; суміш виноматеріалів червоних і білих сортів - 30.

Дані про органолептичні показники ординарного столового сухого червоного вина "Одеське червоне" наведені в таблиці.

Приклад здійснення способу	Смак чистий, свіжий гармонійний з помірно танінністю	Аромат чистий, властивий червоному столовому вину	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Жидкуватий	Нейтральний	Світло-рубиновий	8,2
2	Злегка виражений	Злегка виражений	Рубінове	8,3
3	Помірно виражений	Інтенсивно виражений	Темно рубінове	8,5
4	Масивно грубуватий	Виражений	Темно рубінове	8,4
5	Масивно грубуватий	Виражений	Темно рубінове	8,2

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 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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