



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40703 (13) A

(51) 7 C12G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО БІЛОГО ВИНА "ВЕСІЛЬНЕ"

(21) 2001053110

(22) 07.05.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Сидоренко Олександр Миколайович,  
Літвіненко Ірина Віталіївна, Ченуша Сергій  
Андрійович(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "АГ-  
РОПРОМИСЛОВА ФІРМА "ТАВРІЯ"

(57) Спосіб виробництва столового білого вина котрий передбачає дроблення винограду, сульфитацію суслу, відстоювання, зброджування, який **відрізняється** тим, що зброджування зупиняють швидким нагрівом при температурі  $+75^{\circ}$  -  $+80^{\circ}$  С, після чого охолоджують до температури -  $+1$  -  $-1^{\circ}$ С, потім напівсухі матеріали самоосвітлюють при зберіганні на холоді і легалізують в таких пропорціях: Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг - 10%.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способів отримання столових вин.

Відомий спосіб виробництва білого вина (Г.Г. Валушко, Технологія столових вин. М., Пищевая промышленность., 1969 г.- с. 54 ), що передбачає отримання білих столових вин з винограду, дроблення його, сульфитацію, бродіння та отстаювання суслу.

Недоліком способу є те, що пропонованим способом неможливо одержати необхідні органолептичні якості, а також сам спосіб складний.

В основу винаходу покладено задачу створити спосіб виробництва столового білого вина, в якому за рахунок технологічних особливостей можливо було б підвищити органолептичні властивості і біологічну стійкість отриманого вина.

Це досягається тим, що у способі виробництва солового білого вина "Весільне", котрий передбачає дроблення винограду, сульфитацію суслу, відстоювання, зброджування на чистій культурі дріжджів, зброджування зупиняють швидким нагрівом до температури  $+75^{\circ}$  -  $+80^{\circ}$  С, після чого охолоджують до  $+1$  -  $-1^{\circ}$  С, потім напівсухі виноматеріали самоосвітлюють при зберіганні на холоді і легалізують в наступуючих пропорціях: Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг - 10%.

На відміну від прототипу зупинка зброджування швидким нагрівом до температури  $+75^{\circ}$  -  $+80^{\circ}$  С, дозволяє одержати необхідну концентрацію цукру, а охолодження до температури  $+1$  -  $-1^{\circ}$  С, дозволяє одержати стабільну розливостійкість. Поєднання в сортовій пропорції Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг - 10% дозволяє отримати тонкість букету вина.

Пропонуємий спосіб заключається в наступуючому.

Для виготовлення вина використовують виноград сорту Ркацителі, Совіньон, Аліготе або Рислінг, з масовою концентрацією цукрів 180 - 220 г/дм<sup>3</sup>, та титрованих кислот 6-10 г/дм<sup>3</sup>. Виноград попередньо сортують з відокремленням гнилих, сухих і недозрілих ягід та грон. Потім виноград дроблять з відокремленням гребнів, пресують м'язгу. Для виробництва вина відділяють сусло-самоплив та сусло першого тиску в кількості не більше 50 дал із однієї тони винограду. Одержане сусло сульфитують до вмісту 75-100 мг/дм<sup>3</sup> діоксиду сірки і направляють на відстоювання протягом - 24 години. Для кращого освітлення проводять відстоювання при температурі 10-20°C. Освітлене сусло знімають з осаду і направляють на бродіння. Зброджування освітленого суслу проводять при температурі 14-18°C на чистій культурі дріжджів до концентрації цукру, що забезпечить в готовому вині необхідні кондиції по цукру. Зброджування зупиняють швидким нагрівом до температури  $+75^{\circ}$  -  $+85^{\circ}$  С, після чого охолоджують до  $+1$  -  $-1^{\circ}$ С. Напівсухі виноматеріали, самоосвітлені при зберіганні на холоді, легалізують у таких пропорціях:

Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг - 10%.

**Приклад 1.** Виноград сорту Ркацителі, Совіньон, Аліготе або Рислінг з масовою концентрацією цукрів 180 - 220 г/дм<sup>3</sup>, та титрованих кислот 6-10 г/дм<sup>3</sup> попередньо відсортовують з відокремленням гнилих, сухих і недозрілих ягід та грон. Потім виноград дроблять з відокремленням гребнів, пресують м'язгу. Для виробництва вина відділяють сусло-самоплив та сусло першого тиску в кількості

не більше 50 дал із однієї тони винограду. Одержане сусло сульфатують до вмісту 75-100 мг/дм<sup>3</sup> діоксиду сірки і направляють на відстоювання протягом - 24 години. Для кращого освітлення проводять відстоювання при температурі 10-20°C. Освітлене сусло знімають з осаду і направляють на бродіння. Зброджування освітленого сусла проводять при температурі 14-18°C на чистій культурі дріжджів до концентрації цукру, що забезпечить в готовому вині необхідні кондиції по цукру. Зброджування зупиняють швидким нагрівом до температури +75°C, після чого охолоджують до +1°C. Напівсухі виноматеріали, самоосвітлені при зберіганні на холоді, легалізують у таких пропорціях: Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг-10%

**Приклад 2.** Виноград сорту Ркацителі, Совіньон, Аліготе або Рислінг з масовою концентрацією цукрів 180 - 220 г/дм<sup>3</sup>, та титрованих кислот 6-10 г/дм<sup>3</sup> попередньо відсортовують з відокремленням гнилих, сухих і недозрілих ягід та грон. Потім виноград дроблять з відокремленням гребнів, пресують м'язгу. Для виробництва вина відділяють сусло-самоплив та сусло першого тиску в кількості не більше 50 дал із однієї тони винограду. Одержане сусло

сульфатують до вмісту 75-100 мг/дм<sup>3</sup> діоксиду сірки і направляють на відстоювання протягом - 24 години. Для кращого освітлення проводять відстоювання при температурі 10-20°C. Освітлене сусло знімають з осаду і направляють на бродіння. Зброджування освітленого сусла проводять при температурі 14-18°C на чистій культурі дріжджів до концентрації цукру, що забезпечить в готовому вині необхідні кондиції по цукру. Зброджування зупиняють швидким нагрівом до температури +80°C, після чого охолоджують до -1°C. Напівсухі виноматеріали, самоосвітлені при зберіганні на холоді, легалізують у таких пропорціях: Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг - 10%

При інших параметрах технічний результат не досягається.

Для досягнення стабільності, виноматеріал відпрацьовують по технологічним схемам у відповідності з діючими технологічними інструкціями по обробці виноматеріалів і вин.

Використання способу виробництва столового білого вина, що пропонується, відповідає органолептичним показникам табл.1 і задовольняє вимогам по фізико-хімічним показникам табл.2.

Таблиця 1

| Назва показників | Характеристика                               |
|------------------|--|
| Прозорість       | Прозоре, з блиском, без сторонніх включень   |
| Забарвлення      | Від світло-солом'яного до світло-золотистого |
| Аромат           | Тонкий, сортовий, з квітковим тоном          |
| Смак             | Гармонійний, свіжий, легкий                  |

Таблиця 2

| Назва показників   | Норма    |
|--|----------|
| Об'ємна частка етилового спирту, %   | 9,0-12,0 |
| Масова концентрація цукрів (у перерахунку на інвертний), г/100 см <sup>3</sup>           | 0,5-2,5  |
| Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту) г/дм <sup>3</sup> | 6-8      |

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03