



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41698 (13) U
(51) МПК (2009)
C12G 1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО НАПІВСУХОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "ТАЇРОВСЬКИЙ КОРАЛ"

1

2

(21) а200710694

(22) 27.09.2007

(24) 10.06.2009

(46) 10.06.2009, Бюл.№ 11, 2009 р.

(72) ОВЧИННИКОВ ГРИГОРІЙ ПЕТРОВИЧ, ВЛАСОВ ВЯЧЕСЛАВ ВСЕВОЛОДОВИЧ, ПОСТОЯН ТЕТЯНА ГРИГОРІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР "ІНСТИТУТ ВІНОГРАДАРСТВА І ВІНОРОБСТВА ІМ. В.Є. ТАЇРОВА"

(57) Спосіб виробництва столового напівсухого червоного вина, що включає дроблення винограду з гребневідділенням, сульфитацію мезги, бродіння

суслу на меззі "насухо", відділення виноматеріалу від мезги, сульфитацію, освітлення, фільтрацію, пастеризацію, який **відрізняється** тим, що як сировина використовуються для купажу виноматеріали сортів винограду: Одеський чорний, Голубок і суміш європейських червоних сортів у співвідношенні 85 % : 10 % : 5 %, при цьому в купаж додають консервоване сусло сорту Одеський чорний до вмісту у купажі цукру 2,0-2,5 г/100 см³; здійснюється обробка купажу оклеювальними речовинами до розливостійкого стану, фільтрація, розлив, пастеризація, при t 65-75 °C тривалістю 15-20 хв.

Корисна модель має відношення до виноробної промисловості та призначений для виробництва столових червоних напівсухих вин.

Відомий спосіб виробництва столового напівсухого вина, передбачає купажування сухого виноматеріалу та консервованого суслу, освітлення і фільтрацію купажу та розлив [З.Н. Кишковский и др. Технология вина. М.: "Легкая и пищевая промышленность". 1984. с. 265-269].

Найбільш близьким технічним рішенням до запропонованого способу є спосіб виробництва столового напівсухого вина, який передбачає дроблення винограду з гребневідділенням, його бродіння до отримання сухого виноматеріалу, купажування столового сухого вина та солодкого компоненту, обробка готового купажу з дотриманням режиму сульфитації, освітлення та фільтрація, зберігання червоних столових напівсухих вин [Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., Агропромиздат, 1985. с. 18-20].

Даний спосіб обрано в якості прототипу, тому що він співпадає з заявленим за більшістю суттєвих ознак:

- 1 - отримання сухого виноматеріалу;
- 2 - купажування виноматеріалу з солодким компонентом;
- 3 - обробка купажу оклеювальними матеріалами;
- 4 - фільтрація та зберігання вина.

Сукупність перерахованих суттєвих ознак найближчого аналогу не забезпечує досягнення техні-

чного результату заявленого об'єкту, який полягає у підвищенні органолептичних властивостей готового продукту за рахунок надання красивого рубінового кольору та пасльоново-пряних тонів смаку і аромату.

Поставлене завдання досягається тим, що спосіб виробництва столового червоного напівсухого вина передбачає дроблення винограду з гребневідділенням, збродження суслу на меззі "насухо", відділення виноматеріалу від мезги на стікачах і пресах, з відбором для виробництва вина виноматеріалів самоплив та першої пресової фракції але не більше 60 дал з 1 тони винограду. Виноматеріал освітлюють відстоюванням, знімають з дріжджевого осаду, сульфитують і зберігають до використання.

Для виготовлення купажу використовують виноматеріали трьох сортів та консервоване сусло (сульфіт сусло) з винограду сорту Одеський чорний. Готовий купаж обробляють оклеювальними речовинами, до розливостійкого стану, після зняття з клевого осаду, відпочинку і контрольної фільтрації подають на стерильну фільтрацію або на пастеризацію.

Згідно з корисною моделлю використовують виноград сортів: Одеський чорний, Голубок та суміші європейських червоних сортів з цукристістю не менше 170 г/см³. Сорт винограду Одеський чорний виведено селекціонерами ННЦ "ІБіВ ім. В.Є. Таїрова" в результаті схрещування сортів винограду Алікант Буше і Кабарне-Совіньон. Сорт чор-

(19) UA (11) 41698 (13) U

но-ягідний, з густим восковим нальотом. Шкірка міцна, м'якоть соковита. Тривалість вегетативного періоду 160 днів. Сік інтенсивно забарвлений. Строк визрівання ягід пізній. Цукристість соку 18-21г/100 см³, кислотність 7,5-8,5г/л. Урожайність висока і стабільна (100-140ц/га). Сорт використовується для виготовлення високоякісних червоних столових, напівсолодких, десертних вин і шампанських виноматеріалів. Сорт надає вину яскравий рубіново-гранатовий колір та пасльоново-шкіряні тони.

Сорт винограду Голубок - міжвидовий гібрид виведено селекціонерами ННЦ "ІВІВ ім. В.Є Таїрова". Сорт чорно-ягідний. Гроздь середня, ягода кругла, чорна з густим восковим нальотом. Шкірка міцна, м'якоть соковита. Сік інтенсивно забарвлений. Сорт раннього строку дозрівання. Сорт стійкий до грибних захворювань, зимостійкий. Урожайність висока (100-110ц/га). Цукристість соку 20-23г/100 см³. Сік багатий дубильними та барвними речовинами. Сорт використовується для виготовлення червоних столових, кріплених і купажних вин. Сорт надає вину димно-в'ялених тонів.

Суміш європейських червоних сортів надають вину м'яке забарвлення та своєрідний аромат.

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином.

Виноград трьох сортів з цукром в ягодах не

менше 17г/100см³ дроблять кожен окремо з гребневидділенням. Мезгу сульфітують до 75-100 г/кг і зброджують сусло на мезгі "насухо". Після бродіння мезга подається на стікачі для відділення виноматеріалу. Для виробництва вина використовують виноматеріал-самоплив та перші пресові фракції але не більше 60 дал з 1 тони винограду. Виноматеріал знімають з дріжджового осаду, сульфітують з розрахунку 75мг/дм³ сірчаної кислоти та зберігають в повних ємкостях. Консервоване сусло виробляється з відстояного та освітленого сусла винограду сорту Одеський чорний шляхом його сульфатації до 500-700мг/дм³ сірчаної кислоти.

Для виготовлення купажу використовують виноматеріали трьох сортів винограду: Одеський чорний. Голубок і суміші європейських червоних сортів у співвідношенні 85%: 10%: 5% при цьому в купаж добавляють консервоване сусло до вмісту цукру у купажі 2,0-2,5г/100см³. Готовий купаж сульфітують до 100мг/дм³ і освітлюють шляхом обробки оклеювачими речовинами до розливостійкого стану. Освітлений купаж фільтрують і розливають у пляшки з послідуною пастеризацією t 70°C на протязі 15-20 хвилин.

За даним способом наведено ряд прикладів, які занесено в таблицю.

Приклади операції	Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 5
Купажування виноматеріалів у співвідношенні частин	50/40/10	60/30/10	75/15/10	85/10/5	90/5/5
Купажування до цукристості (г/100 см ³)	0,5	1,0	2,0	2,5	3,0
Пастеризація С° (хвилин)	50 40	60 30	65 20	75 15	85 10
Дегустаційна оцінка (бал)	8,2	8,4	8,5	8,7	8,5
Висновки					
Колір	Темно-рубіновий з вишнево-фіолетовим відтінком	Темно-рубіновий з вишнево-фіолетовим відтінком	Рубіново-вишневий з фіолетовим відтінком	Рубіновий з вишневим відтінком	Рубіновий з фіолетовим відтінком
Аромат	Червоного вина з димними тонами	Червоного вина з легкими димними тонами	Червоного вина з пасльоново-пряно-димними тонами	Червоного вина з пасльоново-шкіряним пряно-димним тонами	Червоного вина з пасльоновими тонами
Смак	Повний, важкий, не гармонійний	Повний не злагоджений	Повний злагоджений	Повний достатньо гармонійний	Середній, повний, свіжий, достатньо злагоджений