



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41838

(13) A

(51) 7 C12G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО БІЛОГО ВИНА "ВЕСІЛЬНЕ"

1

2

(21) 2001053111

(22) 07.05.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(72) Сидоренко Олександр Миколайович, Літвіненко Ірина Віталіївна, Ченуша Сергій Андрійович

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "АГРОПРОМИСЛОВА ФІРМА "ТАВРІЯ"

(57) Спосіб виробництва столового білого вина, котрий передбачає дроблення винограду, сульфита-

цію суслу, відстоювання, зброджування, одержання сухого виноматеріалу та консервованого суслу, купажування, обробку і розлив, який **вадрізняється** тим, що для одержання консервованого суслу, сусло пастеризують при температурі  $+80^{\circ}$  -  $+82^{\circ}$  C, швидко охолоджують та направляють на зберігання при температурі  $0^{\circ}$  C -  $-3^{\circ}$  C, а купаж проводять в сортовій пропорції: 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 отстоювання суслу, отримання сухого виноматеріалу і консервованого суслу, купажування і розлив.

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 столового білого вина "Весільне", котрий передбачає дроблення винограду, сульфитацію суслу, відстоювання, зброджування, одержання сухого виноматеріалу та консервованого суслу, купажування, обробку і розлив, для одержання консервованого суслу, сусло пастеризують при температурі  $+80^{\circ}$  -  $+82^{\circ}$  C, швидко охолоджують та направляють на зберігання при температурі  $0^{\circ}$  C -  $-3^{\circ}$  C, а купаж проводять в сортовій пропорції: Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг - 10%.

На відміну від прототипу пастеризація суслу при температурі  $+80^{\circ}$  -  $+82^{\circ}$  C, та швидке охолодження при температурі  $0^{\circ}$  C -  $-3^{\circ}$  C, необхідні для

мікробіальної стійкості, а поєднання в сортовій пропорції Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг - 10%, дозволяє отримати тонкість букету вина.

Пропонує мий спосіб заключається в наступному.

Для виготовлення вина використовують виноград сорту Ркацителі, Совіньон, Аліготе або Рислінг з масовою концентрацією цукрів  $180 - 220 \text{ г/дм}^3$ , та титрованих кислот  $6 - 10 \text{ г/дм}^3$ . Виноград попередньо відсортировують 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  $75 - 100 \text{ мг/дм}^3$  діоксиду сірки і направляють на відстоювання протягом - 24 години. Для кращого освітлення проводять відстоювання при температурі  $10 - 20^{\circ}$  C. Освітлене сусло знімають з осаду і направляють на бродіння. Зброджування освітленого суслу проводять при температурі  $14 - 18^{\circ}$  C на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру.

Для виробництва вина по купажній схемі купажують сухі виноматеріали та консервоване сусло. Виноматеріали готують із освітленого суслу шляхом зброджування на чистій культурі дріжджів із наступним освітлюванням. Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду. Консервоване сусло пастеризують при температурі  $+80^{\circ}$  -  $+82^{\circ}$  C, швидко охолоджують та направляють на

(19) UA (11) 41838 (13) A

зберігання при температурі від 0°C до -3°C. Купаж виноматеріалів сухих проводять в сортовій пропорції: Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг - 10%.

Приклад №1. Для виготовлення вина використовують виноград сорту Ркацителі, Совіньон, Аліготе або Рислінг з масовою концентрацією цукрів 180 – 220г/дм<sup>3</sup>, та титрованих кислот 6-10 г/дм<sup>3</sup>. Виноград попередньо відсортировують 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 сусла проводять при температурі 14-18°C на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру.

Для виробництва вина по купажній схемі купажують сухі виноматеріали та консервоване сусло. Виноматеріали готують із освітленого сусла шляхом зброджування на чистій культурі дріжджів із наступним освітлюванням. Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду. Консервоване сусло пастеризують при температурі +80°C, швидко охолоджують та направляють на зберігання при температурі 0°C. Купаж виноматеріалів сухих проводять в сортовій пропорції: Ркацителі - 50%, Совіньон - 40%, Аліготе або Рислінг -10%.

Приклад №2. Для виготовлення вина використовують виноград сорту Ркацителі, Совіньон, Аліготе або Рислінг з масовою концентрацією цукрів 180 –

220г/дм<sup>3</sup>, та титрованих кислот 6-10 г/дм<sup>3</sup>. Виноград попередньо відсортировують 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 сусла проводять при температурі 14 – 18°C на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру.

Для виробництва вина по купажній схемі купажують сухі виноматеріали та консервоване сусло. Виноматеріали готують із освітленого сусла шляхом зброджування на чистій культурі дріжджів із наступним освітлюванням. Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду. Консервоване сусло пастеризують при температурі +82°C, швидко охолоджують та направляють на зберігання при температурі – 3°C. Купаж виноматеріалів сухих проводять в сортовій пропорції: 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 таб.1 і задовольняє вимогам по фізико-хімічним показникам таб. 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/100см <sup>3</sup>	0,5 – 2,5
Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту) г/дм <sup>3</sup>	6 – 8