



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41960 (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 ВИГОТОВЛЕННЯ ВИНА ІЗ КОМПОЗИЦІЇ ВИНОГРАДНИХ ПОРОШКІВ

1

(21) u200610797

(22) 12.10.2006

(24) 25.06.2009

(46) 25.06.2009, Бюл.№ 12, 2009 р.

(72) КОСЕНКОВ ЮРІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "БІО-ПРОДУКТ ЛТД"

(57) Спосіб виготовлення вина із композиції вино-
градних порошоків, що включає дроблення виногра-
ду, гребневідділення, зброджування, настоювання,
а також кріплення виноматеріалів, який **відрізня-
ється** тим, що подрібнений на стружку, шматочки
або м'язгу виноград за допомогою гвинтового шне-

2

ка або іншим чином перетирають до утворення
однорідної суміші, висушують теплогенераторами
до дрібнодисперсного порошку і цей порошок або
композицію порошоків з різних сортів винограду
розмішують у пропорції від 15-30 % до 70-85 % з
дистильованою водою, витримують утворений
розчин при температурі від +12 °C до +20 °C у те-
мному прохолодному місці залежно від виду сиро-
вини (сортів винограду) близько 15-20 днів до
утворення ординарного вина з вмістом алкоголю
3-4 %, з якого введенням спирту одержують кріп-
лене вино.

Корисна модель належить до виноробної про-
мисловості, а саме - до способів виробництва су-
хих, напівсухих, десертних і міцних ординарних
вин, що передбачають дроблення винограду, гре-
бневідділення, настоювання суслу на м'яззі, пре-
сування, зброджування суслу, купажування, а та-
кож спиртування кріплених виноматеріалів
(Технологическая инструкция по производству
ординарных крепких и десертных вин. Утв.
12.10.1972г. Сборник технологических инструкций,
правил и нормативных материалов по винодель-
ческой промышленности. М, Агропромиздат, 1985,
с.21-27).

Виготовлення вина відомим способом із тра-
диційної сировини - м'язги має той недолік, що
м'язгу неможливо довго зберігати, оскільки при
кімнатній температурі вона починає зброджувати-
ся, а у разі попадання в м'язгу гребенів - розріджу-
ється сушло і погіршується якість вина. Сам же
процес виготовлення вина, з пересторогою окис-
лення сировини, вимагає застосування кропіткого,
довготривалого, контрольованого технологічного
процесу, в умовах постійної температури, що
включає ретельне перемішування і настоювання
м'язги, відділення суслу, а також купажування із
відповідних виноматеріалів вина необхідних орга-
нолептичних якостей.

В основу корисної моделі поставлене завдан-
ня створення менш трудомісткого та швидкого, без
перестороги окислення виноградної сировини,

способу виготовлення ординарних слабоалкоголь-
них і кріплених вин, які мали б усі основні необхідні
органолептичні властивості вина, виготовленого
традиційним способом, та корисні речовини і віта-
міни початкової виноградної сировини, а сировину
для виготовлення вина можна було б зберігати
при кімнатній температурі не менше 1,5 року, і
використовувати у будь-який час.

Поставлене завдання досягається способом
виготовлення вина із виноградного порошку, що
включає два етапи - виготовлення виноградного
порошку і, власне, виготовлення вина, відмінні
органолептичні якості якого забезпечуються прос-
тим змішуванням порошоків різних сортів винограду
з дистильованою водою та зброджуванням, утво-
реного від змішування суміші.

На етапі виготовлення виноградного порошку,
виноградну сировину, у вигляді маси із здрібнених:
шматочків, стружки, або м'язгу, за допомогою гви-
нтового шнека, або іншим чином, перетирають, до
утворення однорідної суміші, яку далі, активацій-
ним методом, за допомогою теплогенераторів,
висушують у циліндричній сушильній камері, де
теплоносії, переміщуючись у висхідному напрямі,
створюють закручені потоки, що підхоплюють час-
тинки здрібненої однорідної суміші виноградної
сировини, і, після досягнення ними заданої вологос-
ті та дисперсності, потоком теплоносія, з швидкіс-
тю, рівною 1,0-1,5 швидкості їх витання, виносять-
ся у верхню частину циліндричної камери, звідки

(19) UA (11) 41960 (13) U

по вхідних патрубках поступають в пиловловлювачі, сполучені своїми вихідними патрубками з витяжним компресором.

Одержаний дрібнодисперсний порошок виводять з пиловловлювачів на розфасовку. У процесі переробки виноградна сировина не окисляється.

Виготовлений таким чином виноградний порошок може зберігатися при кімнатній температурі 1,5 року і більше.

Продуктивність виробництва порошку залежить від можливостей подрібнюючого устаткування та розмірів, і, відповідно, потужності сушильної камери. Із 300 тон виноградного порошку виходить 1000 декалітрів вина.

На етапі виготовлення, власне, вина, виноградний порошок змішують з дистильованою водою у пропорції, приблизно 15-30% порошку і 70-85% дистильованої води, витримують утворену масу, при температурі +12 - +20°C, в темному прохолодному місці, від 15 до 20 днів, до утворення ординарного вина, з вмістом алкоголю 3-4%, з якого, введенням спирту, утворюють кріплене вино.

Для створення вин певних сортів і надання вин певного кольору та насиченості, порошки визначених сортів винограду змішують між собою послідовно, одночасно, або у різних комбінаціях, з наступним їх підмішуванням, або без такого, що залежить від визначення бажаних властивостей (виду) вироблюваного вина.

Суттєвою перевагою економічного характеру є те, що другий прес м'язги, та сама м'язга, які для виготовлення вина відомим традиційним способом, не використовуються - для виготовлення виноградних порошоків є кращою сировиною.

Вироблені із початкової виноградної сировини (стружки, шматочків або м'язги) порошки містять у собі необхідні вітаміни А,Е,С,Р,К, а також висококонцентровані біологічно-активні речовини - антиоксиданти, які в людському організмі не синтезуються, і мають вживатися з їжею.

З виноградних порошоків виходить тільки ординарне, порівняно слабоалкогольне вино (3-4%), оскільки воно не витримуватиметься в дубових бочках, і, таким чином, не буде марочним. Проте, ординарне вино добре старіє в пляшках, набуваючи додаткові органолептичні властивості у процесі обертання і транспортування пляшок, та заданих змінах температури їх зберігання.

Кінцевий продукт внаслідок використання не лише першого прес м'язги, а і другого, та усіх речовин м'язги, виходить ароматніший і насиченіший за кольором, оскільки фарбувальні речовини більшою мірою знаходяться у виноградній шкірці.

Виготовлення кріплених вин здійснюється, як і за відомим традиційним способом, введенням у вино спирту.

Приклад 1

Виробництво кріпленого вина:

Для виготовлення міцного вина використовують композиції порошоків, вироблених з сортів винограду - Сапераві, Каберне, Педро Хіменес, Ркацетелі, Серексин, Гаме чорного.

Виноградний порошок з м'язги мускатного білого або червоного, бажано європейського винограду, з сортовим ароматом і максимальною цукристістю, розмішують у дистильованій воді, у співвідношенні 3:7, і поміщають у прохолодне, до 10 °С, місце для бродіння.

Порошок розчиняється, і на третій-четвертий день починається бродіння, у результаті якого температура розчину підвищується до +12 - +14°C, що на 20-й день завершується утворенням сухого на смак вина. Для того, щоб вино стало виражено кріпленим, додають спирт. Готове для вживання кріплене вино, для додання йому м'якості та бархатистості, піддають тепловій обробці.

Приклад 2

Виробництво червоного столового вина:

Готують композицію порошоків з чорного і темно-червоного сортів винограду (Каберне, Сапераві, Матраса, Сенсо та ін.), розмішують, у співвідношенні 2:8, з дистильованою водою, і поміщають у прохолодне, до 10°C, місце для бродіння.

Порошки розчиняються, і на третій-четвертий день починається бродіння, у результаті якого температура розчину підвищується до +12 - +14°C, що на 20-й день набуває інтенсивного темного забарвлення та необхідної для червоного вина, терпкості, яка утворюється у результаті наявності дубильних речовин, що містяться у виноградній шкірці та зернах.

Виготовлення вин із композицій виноградних порошоків може бути здійснено на будь-якому виробничому підприємстві.