



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43662 (13) U
(51) МПК
C12G 1/02 (2009.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ МАРОЧНОГО МІЦНОГО ВИНА ТИПУ МАДЕРИ

1

2

(21) u200903105

(22) 02.04.2009

(24) 25.08.2009

(46) 25.08.2009, Бюл.№ 16, 2009 р.

(72) КУШХОВА РАМЕТА БЕТАЛІВНА, ГЕРЖИКО-
ВА ВІКТОРІЯ ГРИГОРІВНА

(73) КУШХОВА РАМЕТА БЕТАЛІВНА

(57) Спосіб одержання марочного міцного вина типу мадери, що включає дроблення винограду, неповне зброджування мезги, її пресування, доброджування отриманого суслу з наступним його спиртуванням і витримкою, який **відрізняється** тим, що отримане сусло доброджують до масової концентрації залишкових цукрів 0,5-1,5 г/см³.

Корисна модель відноситься до виноробної промисловості й може бути використана для готування марочних міцних вин.

Відомий спосіб одержання марочного міцного вина типу мадери, що передбачає дроблення винограду, зброджування мезги до кондицій залишкових цукрів 6,0-8,0 г/100 см³ з наступним пресуванням, спиртування відпресованого суслу й витримку кріпленого виноматеріалу в дубових бочках протягом 4-5 років для дозрівання (Г.Г. Валуйко. Технологія виноградних вин. - Симферополь: "Таврида", 2001- с. 310-313).

Спільні ознаки способу, що заявляється, й відомого способу: дроблення винограду, неповне зброджування мезги, її пресування з наступним спиртуванням відпресованого суслу й витримкою.

До недоліків даного способу можна віднести:

- тривалість технологічного процесу через тривалу витримку;
- потреба великого об'єму етанолу при спиртуванні до необхідних кондицій через нестачу його при природному зброджуванні;
- великий об'єм технологічних втрат (до 30-40%) при витримці;
- отримане вино має типову повноту й екстрактивність смаку.

Найбільш близьким до способу, що заявляється, по технічній сутності й результату, є спосіб одержання марочного міцного вина типу мадери, в якому здійснюють дроблення винограду, зброджування мезги до кондиції залишкових цукрів 6,0 - 8,0 г/100 см³, пресування мезги, доброджування відпресованого суслу насухо, після чого, шляхом додавання в нього містелю доводять масову концентрацію цукрів до 0,5 - 1,5 г/100 см³, потім сусло спиртують етанолом до необхідних кондицій і направляють на витримку для повного дозрівання

(Де-кл. патент України № 62687 А, МПК С 12 G 1/02, 2003, Бюл. № 12).

Спільні ознаки способу, що заявляється, і способу-прототипу: дроблення винограду, неповне зброджування мезги, її пресування, доброджування отриманого суслу із наступним його спиртуванням і витримкою.

До недоліків способу-прототипу можна віднести:

- використання містелю в купажі із насухо зброджуваним виноматеріалом для забезпечення необхідних кондицій по масовій концентрації цукрів приводить до появи смолистих тонів у букеті готового вина, що не типово для марочних вин;
- потреба великого об'єму етанолу на готування містелю.

В основу корисної моделі поставлене завдання одержання високоякісного марочного міцного вина з типовими тонами мадеризації в букеті й легким смаком, характерним для сухих вин. Це дозволить розширити асортимент вин, виключити використання містелю, а також скоротити витрату етанолу на його готування.

Поставлене завдання вирішується тим, що в способі одержання марочного міцного вина типу мадери, що включає дроблення винограду, неповне зброджування мезги, її пресування, доброджування отриманого суслу із наступним його спиртуванням і витримкою, відповідно до корисної моделі, отримане сусло доброджують до масової концентрації залишкових цукрів 0,5 - 1,5 г/см³.

Вміст у виноматеріалі, що закладається на витримку, залишкових цукрів винограду з масовою концентрацією 0,5 - 1,5 г/см³ забезпечує гармонійність букета готового вина, типового для марочних вин.

(13) U
(11) 43662
(19) UA

Спосіб одержання марочного міцного вина типу мадери здійснюється таким чином.

Виноград сортів Альбіньо, Вердельо, Серсіаль, Шабаш, Ркацелі, Кокур білий, цукристістю не нижче 18,0 г/дм³ піддають дробленню, отриману мезгу зброджують до кондиції залишкових цукрів 6,0 - 10,0 г/100 см³, після чого пресують. Відпресоване сусло доброджують із наступним спиртуванням етанолом при цукристості, що забезпечує масову концентрацію цукрів у готовому вині 0,5 - 1,5 г/100 см³. Об'ємна частка етилового спирту в готовому вині повинна становити 18,0 - 20,0 % об. Підготовлений таким способом виноматеріал спрямовується на витримку в неповних дубових бочках на відкритих сонячних площадках або соларіях. Загальний строк витримки не менш 2 років.

Приклад конкретного здійснення способу.

У сезон виноробства з винограду сортів Альбіньо (40 %) і Серсіаль (60 %) цукристістю 20,2 г/100 см³ піддали дробленню на відцентрової дробарці-гребенівіддільнику ЦДГ-20. Отриману мезгу після сульфитації зброджували на чистій культурі дріжджів.

При концентрації залишкових цукрів 6,0 - 10,0 г/100 см³ мезгу відпресували, отримане сусло (не

більш 65,0 дал з 1 тонни винограду) відправили на доброджування, після чого його спиртували до досягнення міцності 19,7 % об. (з урахуванням технологічних втрат) при цукристості, що забезпечує масову концентрацію цукрів у готовому вині 1,0 г/100 см³.

Підготовлений у такий спосіб виноматеріал був закладений на витримку в неповних дубових бочках на відкритій сонячній площадці.

Через 2,5 роки витримки виноматеріал досяг необхідних органолептичних властивостей.

Отримане нове оригінальне марочне міцне вино типу мадери має наступні хімічні й органолептичні характеристики:

об'ємна частка етилового спирту, % об. 18,0;
масова концентрація цукрів, г/100 см³ 1,0
масова концентрація титруємих кислот
вперерахуванні на винну кислоту, г/100 см³ 5,0
колір золотий;
букет горіхово-коньячний, типовий для
вина типу мадери;
смак тонкий, гармонічний, витончений,
типовий для сухих вин.