



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 53404

(13) A

(51) 7 C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВИНА ОРДИНАРНОГО МІЦНОГО

1

2

(21) 2002054044

(22) 17 05 2002

(24) 15 01 2003

(46) 15 01 2003, Бюл. № 1, 2003 р.

(72) Гулієв Рубен Вартанович, Гулієв Шота Рубе-
нович, Мармерштейн Руслан Олександрович, По-
номаренко Іван Іванович, Цвігун Ніна Пилипівна,
Журавок Людмила Василівна, Ковальова Лариса
Юр'ївна(73) ОРЕНДНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ОДЕСАВИН-
ПРОМ"(57) Спосіб виробництва вина ординарного
міцного, який передбачає переробку виноградної
сировини і його купажування, який відрізняється
тим, що купажування здійснюють перед перероб-
кою виноградної сировини, а купаж готують з вино-
граду сорту Сухоліманський білий і суміші
Європейських сортів винограду, при їхньому на-
ступному вмісті в купажу, рівному, %Сухоліманський білий 20-40
суміш Європейських сортів винограду 60-80

Винахід відноситься до галузі виноробства, і
призначено для виробництва вина ординарного
міцного (червоного, рожевого, білого)

З існуючого рівня техніки, який відноситься до
розглянутої галузі, найбільш близьким до винахо-
ду, що заявляється, по сукупності ознак, є спосіб
виробництва вина ординарного міцного, який пе-
редбачає переробку виноградної сировини, готу-
вання м'язги, настоювання суслу на м'яззі, відді-
лення самопливного і пресованого суслу, їхнє
об'єднання, зброджування суслу на чистій культурі
дріжджів, зняття суслу з дріжджового осадку,
спиртування отриманого виноматеріалу і купажу-
вання виноматеріалів (Збірник технологічних ін-
струкцій, правил, і нормативних матеріалів по ви-
норобній промисловості. За редакцією Д.М.
Белогурова, ВНДІВВ "Магарач", 1973 р., С.30-31.)

Винахід, який заявляється, збігається з відо-
мим способом виробництва вина ординарного мі-
цного по наступній сукупності суттєвих ознак пе-
редбачає переробку виноградної сировини і його
купажування

Однак відомий спосіб виробництва вина орди-
нарного міцного не забезпечує технічного резуль-
тату винаходу, який заявляється, що обумовлено
сукупністю операцій відомого способу, що не до-
зволяє приготувати вино ординарне міцне, яке
володіє чистим ароматом, з легким квітково-
плодовим тоном

Задача, на рішення якої спрямовано винахід,
складається в удосконаленні способу виробництва
вина ординарного міцного шляхом зміни операцій

виконання способу, що дозволить одержувати ви-
но ординарне міцне, яке має чистий аромат, з лег-
ким квітково-плодовим тоном

Поставлена задача вирішується в способі ви-
робництва вина ординарного міцного, який перед-
бачає переробку виноградної сировини і його ку-
пажування тим, що на відміну від прототипу,
купажування здійснюють перед переробкою вино-
градної сировини, а купаж готують з винограду
сорту Сухоліманський білий і суміші Європейських
сортів винограду, при наступному їх вмісті в купа-
жі, рівному, %

Сухоліманський білий 20-40
Суміш Європейських сортів винограду 60-80

Виробництво вина ординарного міцного відпо-
відно до сукупності суттєвих ознак, яка заявляєть-
ся, забезпечує отриманому вину чистий аромат, з
легким квітково-плодовим тоном

При виробництві вина ординарного міцного з
вмістом купажних матеріалів, вміст яких виходить
за заявлені інтервали, приготовлене вино ордина-
рне міцне має аромат, який традиційно властивий
міцним винам

Запропонований спосіб виробництва вина ор-
динарного міцного здійснюють наступним чином

Здійснюють купажування винограду сортів Су-
холіманський білий і суміші Європейських сортів
винограду в кількості, %, відповідно 20-40 і 60 - 80
відповідно

Отриману суміш винограду переробляють по
будь-якому з відомих технологічних процесів, які
використовуються при виробництві вина міцного

(13) A

(11) 53404

(19) UA

ординарного, наприклад, як приведено нижче

Здійснюють купажування вихідної виноградної сировини, для чого використовують виноград сорту Сухоліманський білий у кількості, % 20 - 40, і суміш Європейських сортів вино -граду, у кількості, %, 60 -80, від складу виноградної сировини

З отриманого купажу винограду готують м'язгу по будь-якому з технологічних процесів, які застосовуються у виноробній промисловості. Приготовлену мезгу сульфують з розрахунку 100-150мг/дм³ сірчистої кислоти, і направляють на настоювання строком 18 -24го -дин, з перемішуванням кожні 3 - 4 години

При готуванні вина ординарного міцного червоного, м'язгу в процесі настоювання частково зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не більш 25°C

Після закінчення процесу настоювання, від мезги відокремлюють самопливне і пресоване сусло. Об'єднане сусло піддають зброджуванню на чистій культурі дріжджів при температурі не більш 25°C, до досягнення вмісту спирту 4,2% об, після чого сусло спиртують з таким розрахунком, щоб вміст спирту в готовому вині було не менш 18% об

Після чого вино освітлюють і відокремлюють від дріжджів по будь-якому з технологічних процесів, які застосовуються у виноробстві

При необхідності, приготовлене вино піддають подальшій обробці для підвищення його розливості по будь-якому з відомих технологічних прийомів, які використовуються у виноробстві

Приготовлене вино ординарне міцне має наступні органолептичні властивості: аромат -чистий, з легким квітково-плодовим тоном, смак - повний, гармонічний, копір - у залежності від типу вина (червоне, рожеве, або біле)

Приклад 1

Виробництво вина ординарного міцного здійснюють наступним чином

Здійснюють купажування винограду сортів Сухоліманський білий і суміш Європейських сортів винограду в кількості, відповідно, 20 % і 80%

Отриману суміш винограду переробляють по будь-якому з відомих технологічних процесів виробництва вина міцного ординарного

З отриманого купажу винограду готують м'язгу по будь-якому з відомих технологічних процесів, що застосовуються у виноробній промисловості. Приготовлену м'язгу сульфують з розрахунку 100-150мг/дм³ сірчистої кислоти, і направляють на настоювання протягом 18 -24 годин, з перемішуван-

ням кожні 3-4 години

Після закінчення процесу настоювання, від м'язги відокремлюють самопливне і пресоване сусло. Об'єднане сусло піддають зброджуванню на чистій культурі дріжджів при температурі не більш 25°C, до досягнення вмісту спирту 4,2% об, після чого сусло спиртують з таким розрахунком, щоб вміст спирту в готовому вині було не менш 18% об

Після чого вино освітлюють і відокремлюють від дріжджів по будь-якому з технологічних процесів, які застосовуються у виноробстві

При необхідності, приготовлене вино піддають подальшій обробці для підвищення його розливості по будь-якому з відомих технологічних прийомів, що використовуються у виноробстві

Приготовлене вино ординарне міцне має наступні органолептичні властивості: аромат -чистий, з легким квітково-плодовим тоном, смак - повний, гармонічний, копір - золотистий

Приклад 2

Здійснюють виробництво вина ординарного міцного аналогічно, як і в прикладі №1, за винятком складу купажу. Купаж готують з 40% винограду сорту Сухоліманський білий, і 60% суміші червоних Європейських сортів винограду

Приготовлене вино ординарне міцне має наступні органолептичні властивості: аромат -чистий, з легким квітково-плодовим тоном, смак - повний, гармонічний, копір - темно-гранатовий

Приклад №3

Здійснюють виробництво ординарного міцного вина аналогічно, як і в прикладі №1, за винятком складу купажу. Купаж готують з 15% винограду сорту Сухоліманський білий, і 85% суміші білих Європейських сортів винограду

Приготовлене вино ординарне міцне має наступні органолептичні властивості: аромат -чистий, нейтральний, характерний для міцних вин, смак - повний, гармонічний, копір -золотистий

Приклад № 4

Здійснюють виробництво вина ординарного міцного аналогічно, як і в прикладі №1, за винятком складу купажу. Купаж готують з 45% винограду сорту Сухоліманський білий, і 55 % суміші червоних Європейських сортів винограду

Приготовлене вино ординарне міцне має наступні органолептичні властивості: аромат -чистий, з яскраво вираженим плодово-квітковим тоном, характерний для міцних вин, смак -повний, гармонічний, копір – темно - гранатовий