



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 54229

(13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО СУХОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "БЕСАРАБІЯ"

1

2

(21) 2002064959

(22) 17 08 2002

(24) 17 02 2003

(46) 17 02 2003, Бюл. №2, 2003р

(72) Цадзікідзе Отарі Володимирович, Касим
Дмитро Олександрович, Петрова Людмила Ва-
силівна, Заваліпенська Віра Вікторівна(73) Закрите акціонерне товариство "Ізмаїльський
винзавод"(57) Спосіб виробництва ординарного столового
сухого червоного вина, що включає дроблення

винограду, гребневідділення, сульфитацію, бро-
діння суслу на м'яззі по "червоному" способу з
шапкою, яка плаває, відділення суслу-самопливу
та суслу першої фракції з наступним їх доброджу-
ванням та освітленням, купажування виноматеріа-
лів, який відрізняється тим, що купажують вино-
матеріали з сортів винограду Одеський чорний,
Ранній Магарача, Бастардо, відповідно в кількості
40 - 60%, 20 - 40%, 20 - 40% від об'єму готового
купажу

Винахід відноситься до виноробної промисло-
вості та може бути використаний при виробництві
ординарних столових сухих червоних вин

Відомий спосіб виробництва червоних столо-
вих сухих вин [Технологическая инструкция по
производству ординарных сухих столовых вин
Утв. 9.08.1967г. Сборник технологических инст-
рукций, правил и нормативных материалов по ви-
нодельческой промышленности - М. Агропромиз-
дат, 1985 - С. 11 - 18], який передбачає
дроблення винограду, гребневідділення, сульфі-
тацію, бродіння суслу на м'яззі по "червоному"
способу з шапкою, яка плаває, відділення суслу-
самопливу та суслу першої фракції з наступним
добродінням та освітленням, купажування вино-
матеріалів

Спільні ознаки з винаходом, який заявляється,
- дроблення винограду, гребневідділення, сульфі-
тація, бродіння суслу на м'яззі по червоному з ша-
пкою, яка плаває, відділення суслу-самопливу та
суслу першої фракції з наступним добродінням та
освітленням суслу, купажування виноматеріалів

В основу винаходу поставлена задача - забез-
печення виготовлення вина з високими органолеп-
тичними властивостями, шляхом гармонійного
сполучення виноматеріалів, які купажуються, з
селекційних та районованих сортів винограду

Поставлена задача вирішується тим, що в
способі виробництва ординарного столового сухо-
го червоного вина, який передбачає дроблення
винограду, гребневідділення, сульфитацію, бродін-
ня суслу на м'яззі по "червоному" способу з шап-

кою, яка плаває, відділення суслу-самопливу та
суслу першої фракції з наступним доброджуван-
ням і освітленням, купажування виноматеріалів,
згідно з винаходом, купажують виноматеріали з
сортів винограду Одеський чорний, Ранній Мага-
рача, Бастардо, відповідно в кількості 40 - 60%, 20
- 40%, 20 - 40% від об'єму готового купажу

Технічний результат від використання винахо-
ду виражається в розширенні номенклатури орди-
нарних столових сухих червоних вин і в зниженні
собівартості виробництва за рахунок використання
місцевих сортів винограду

Склад інгредієнтів та їх співвідношення забез-
печує одержання ординарного столового сухого
червоного вина "Бесарабія" з високими органолеп-
тичними властивостями

Смак вина

Забарвлення

Аромат

Прозорість

Дегустаційна оцін-
каЗапропонований спосіб здійснюється слідую-
чим чином

Готують ординарне столове сухе червоне вино
купажуванням ординарних столових сухих вино-
матеріалів з сортів винограду Одеський чорний,
Ранній Магарача та Бастардо

Використовують виноград з накопиченим цук-
ром не менше 16г/см³ і масовою концентрацією

повний, гармонійний, сві-
жий з м'яким танином
яскраво-рубінове
плодово, саф'яновий
прозоре, без осаду і сто-
ронніх включень

8,4 бала

(13) A

(11) 54229

(19) UA

титрованих кислот 6 - 9г/дм³ Кожний сорт винограду перероблюють окремо

Виноград дроблять з гребневідділенням Потім сульфитують м'язгу зброжують у термозброжувачах на чистій культурі дріжджів по "червоному" способу з шапкою, яка плаває, на протязі 3 - 4 діб при 3 - 4 разовом перемішуванні за добу до вмісту цукру в масі, яка бродить, з 2 - 3г/100см³ Потім м'язгу подають на стікачі з послідовним пресуванням Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і сусло перин пресових фракцій в кількості не більше 60дал з тони винограду Виноматеріали закачують в ємкість для доброжання до остаточного цукру більше 0,3г/100мл³ Сульфитують, освітлюють, а потім знімають осаду Освітлені виноматеріали купажують в співвідношенні

виноматеріал Одеський чорний	40 - 60%
виноматеріал Ранній Магарача	20 - 40%
виноматеріал Бастардо	20 - 40%
від об'єму готового купажу	

Для досягнення стабільності, готовий виноматеріал оброблюють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности" Утв 17 11 1967г [Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности - М Агропромиздат, 1985/- С 46 - 49]

Приклад 1

Збір винограду здійснюють при накопиченні в ягодах цукру 16 - 18г/100см³ Виноград сортів Одеський чорний, Ранній Магарача та Бастардо дробили з гребневідділенням, сульфитували м'язгу, зброжували в термозброжувачах на чистій культурі дріжджів В процесі бродіння по "черво-

ному" способу з шапкою, яка плаває, м'язгу перемішували 4 рази на добу Через 4 доби, після того, як вміст цукру став 2,5г/100см³, м'язгу подали на стікачі, а потім об'єднали сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції в кількості не більше 60дал з тони винограду Потім проводили зброження сусла до остаточного цукру 0,2г/100мл Сульфитували і освітлювали виноматеріал, а потім знімали з осаду Освітлені виноматеріали купажували в співвідношенні

виноматеріал Одеський чорний	60%
виноматеріал Ранній Магарача	20%
виноматеріал Бастардо	20%
від об'єму готового купажу	

Готовий купаж обробляли, відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности"

Приклад 2

Аналогічно прикладу 1

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового упажу

Одеський чорний	40%
Ранній Магарача	20%
Бастардо	40%

Приклад 3

Аналогічно прикладу 1

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу

Одеський чорний	40%
Ранній Магарача	40%
Бастардо	20%

Дані по органолептичним показникам ординарного столового сухого червоного вина "Бесарбія" наведені в таблиці

Таблиця

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	з грубими відтінками	саф'яновий	темно-рубінове	8,1
2	повний, гармонійний, свіжий, з м'яким таніном	плодово-саф'яновий	яскраво-рубінове	8,4
3	гармонійний	саф'яновий	рубінове	8,25