



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 55604

(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 СТОЛОВОГО МАРОЧНОГО БІЛОГО ВІНА "ДІВОЧА ФОРТЕЦЯ"

1

2

(21) 2001128405

(22) 06 12 2001

(24) 15 04 2003

(46) 15 04 2003, Бюл. №4, 2003 р

(72) Костенко Віктор Миколайович, Сирота Наталя
Борисівна(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"КАМ'ЯНСЬКИЙ"

(57) Спосіб виробництва столового марочного білого вина, що включає дроблення винограду з відокремленням гребнів, пресування м'язги, відстоювання суслу з сульфитацією, освітлення, бродіння суслу та витримку, який відрізняється тим, що як початковий продукт використовують виноград Совіньон, відстоювання суслу проводять строком 12-24 години, а витримку проводять в дубовій тарі при температурі 10-15°C

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

Недоліком способу є те, що пропонований спосіб не дозволяє отримати необхідні органолептичні якості вина

В основу винаходу покладена задача створити спосіб виробництва столового білого марочного вина, в якому за рахунок технологічних особливостей та використання в якості сировини виноград сорту Савіньон, можливо було б підвищити органолептичні властивості і біологічну стійкість отриманого вина

Дана задач досягається тим що, в способі виробництва столового марочного білого вина "Дівоча фортеця" котрий передбачає дроблення винограду з відокремленням гребнів, пресування м'язги, відстоювання суслу з сульфитацією, освітлення, бродіння суслу та витримку, а в якості початкового продукту використовують виноград Совіньон, відстоювання суслу проводять терміном 12 - 24 години, а витримку проводять в дубовій тарі при температурі 10 - 15°C

Пропонуємий спосіб заключається в наступному

Для виготовлення вина використовують виноград сорту Савіньон з масовою концентрацією цукру 18,0 - 21,0г/100см і масовою концентрацією титрованих кислот 6 - 8г/дм. Виноград попередньо

відсортовують з відокремленням гнилих, сухих і недозрілих ягід та грон. Для виробництва вина відділяють сушло - самотік та сушло першої фракції не більш 60 дал із однієї тони винограду. Сушло направляють на відстоювання водночас з сульфитацією сернистим ангідридом до одержання 75 - 100мг/дм сернистої кислоти, і відстоюють 12 - 24 години. Для кращого освітлення суслу відстоювання проводять при температурі 20 - 24°C. Освітлене сушло знімають з осаду і направляють на бродіння. Бродіння суслу проводять на чистій культурі дріжджів при температурі 22 - 24°C. При масовій концентрації цукру 2,0 - 2,0г/100см вино-матеріал відділяють від дріжджового осаду і направляють на дображивання. При цьому ємності систематично доливають. Зброджений і освітлений вино-матеріал знімають з дріжджового осаду, егалізують та направляють на витримку. Витримку проводять в дубовій тарі при температурі 10 - 15°C. На першому році витримки проводять оклейку вино-матеріала, а на другому році витримки проводять одну чи дві закриті переливки.

Приклад № 1. Для виготовлення вина використовують виноград сорту Савіньон з масовою концентрацією цукру 18,0 - 21,0г/100см і масовою концентрацією титрованих кислот 6-8 г/дм. Виноград попередньо відсортовують з відокремленням гнилих і недозрілих ягід та грон. Відділяють сушло - самотік та сушло першої фракції не більш 60 дал із однієї тони винограду. Сушло направляють на відстоювання водночас з сульфитацією сернистим ангідридом до одержання 75 - 100мг/дм сернистої кислоти, і відстоюють протягом 12 годин. Для кращого освітлення суслу відстоювання про-

(13) A
(11) 55604
(19) UA

водять при температурі 20 - 24°C. Освітлене сусло знімають з осаду і направляють на бродіння. Бродіння сусла проводять на чистій культурі дріжджів при температурі 22 - 24°C. При масовій концентрації цукру 2,0 - 2,0г/100см³ Виноматеріал відділяють від дріжджового осаду і направляють на дображивання. При цьому ємності систематично доливаються. Зброджений і освітлений виноматеріал знімають з дріжджового осаду, егалізують та направляють на витримку. Витримку проводять в дубовій тарі при температурі 10°C. На першому році витримки проводять оклейку виноматеріалом, а на другому році витримки проводять одну чи дві закриті перепівки.

Приклад № 2. Для виготовлення вина використовують виноград сорту Савіньон з масовою концентрацією цукру 18,0 - 21,0г/100см³ і масовою концентрацією титрованих кислот 6 - 8г/дм³. Виноград попередньо відсортовують з відокремленням гнилих, сухих і недозрілих ягід та грон. Відділяють сусло - самотік та сусло першої фракції не більш 60 дал із однієї тони винограду. Сусло направляють на відстоювання водночас з сульфатацією сернистим ангідридом до одержання 75 - 100мг/дм³ сернистої кислоти, і відстоюють протягом 24 години. Для кращого освітлення сусла відстоювання проводять при температурі 20 - 24°C. Освітлене сусло знімають з осаду і направляють на бродіння. Бродіння сусла проводять на чистій культурі дріжджів при температурі 22 - 24°C. При масовій концентрації цукру 2,0 - 2,0г/100см³ Виноматеріал відділяють від дріжджового осаду і направляють на дображивання. При цьому ємності систематично доливаються. Зброджений і освітлений виноматеріал знімають з дріжджового осаду, егалізують та направляють на витримку. Витримку проводять

в дубовій тарі при температурі 15°C. На першому році витримки проводять оклейку виноматеріалом, а на другому році витримки проводять одну чи дві закриті перепівки.

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 табл 1 і задовольняє вимогам по фізико-хімічним показникам табл 2.

Таблиця 1

Назва показників	Характеристика
Забарвлення	Від світло-солом'яного до темно-солом'яного
Букет	сортними особливостями, та тонами витримки
Смак	Гармонійний, м'який, легкий

Таблиця 2

Назва показників	Норма
Об'ємна частка етилового спирту, %	10,0 - 1,30
Масова концентрація цукрів, г/100см ³ не більш	0,3
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунок на винну кислоту, г/дм ³	6,0