



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 55605

(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 ДЕСЕРТНОГО РОЖЕВОГО ВИНА "ГЛОРІЯ"

1

2

(21) 2001128406

(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 десертного рожевого вина, що включає дроблення винограду з відокрем-

ленням гребнів, пресування м'язги, відстоювання, сульфатацію, бродиння суслу на чистій культурі дріжджів, спиртування суслу, купажування, який відрізняється тим, що як початковий продукт використовують виноград сорту Трамінер рожевий, а м'язгу настоюють 12-24 години або нагрівають до 45-50°C, причому під час настоювання проводять перемішування 3-4 рази на добу

Винахід відноситься до виноробної промисловості зокрема до способів отримання десертних вин

Відомий спосіб виробництва десертного вина (М. ВО "Агропромиздат" 1988г. Технологія вин і коньяков, А.И. Глазунов с. 159 - 162) що передбачає дроблення, сульфатацію, бродиння, освітлення та витримку

Недоліком способу є те, що в пропонованому способі використовують в якості вихідного матеріалу різноманітні сорти винограду що не дозволяє отримати необхідні органолептичні якості вина

В основу виноходу покладено задача створити спосіб виробництва десертного вина в якому за рахунок технологічних особливостей можливо було б підвищити органолептичні властивості і біологічну стійкість отриманого вина

Дана задача досягається тим, що в способі виробництва десертного рожевого вина "Глорія", котрий передбачає дроблення винограду з відокремленням гребнів, пресування м'язги, відстоювання, сульфатацію, бродиння суслу на чистій культурі дріжджів, спиртування суслу, купажування, а в якості початкового продукту використовують виноград сорту Трамінер рожевий, а м'язгу настоюють 12 - 24 години або нагрівають до 45 - 50°C, причому під час настоювання проводять перемішування 3 - 4 рази на добу

Пропонується спосіб закінчується в наступному

Для приготування вина використовують виноград сорту Трамінер рожевий і до 15% суміші білих та рожевих технічних сортів винограду з масовою концентрацією цукру 19,0 - 20,0г/100см<sup>3</sup>, та масо-

вою концентрацією титрованих кислот 6,0 - 9,0г/дм<sup>3</sup> Збір винограду здійснюється з відокремленням гнилих та недозрілих ягід та частин грон. Виноград переробляють з відділенням гребнів. Одержану м'язгу сульфатують сернистим ангідридом з рахунку 75 - 100г/дм<sup>3</sup>, і направляють на відстоювання 12 - 24 години або нагрівають до 45 - 50°C. Під час настоювання проводять перемішування м'язги 3 - 4 рази на добу. Для виготовлення вина використовують самотік фракції суслу. Сусло направляють на бродиння із застосуванням чистої культури дріжджів. Після зброджування 2 - 3г/100см<sup>3</sup> цукру сусло спиртують. Допускається підсолодження суслу на 2г/100см<sup>3</sup> концентратом виноградного соку перед зброджуванням

Приклад № 1 Для приготування вина використовують виноград сорту Трамінер рожевий і до 15% суміші білих та рожевих технічних сортів винограду з масовою концентрацією цукру 19,0 - 20,0г/100см<sup>3</sup>, та масовою концентрацією титрованих кислот 6,0 - 9,0г/дм<sup>3</sup> Збір винограду здійснюється з відокремленням гнилих та недозрілих ягід та частин грон. Виноград переробляють з відділенням гребнів. Одержану м'язгу сульфатують сернистим ангідридом з рахунку 75 - 100г/дм<sup>3</sup>, і направляють на відстоювання 12 годин або нагрівають до 45°C. Під час настоювання проводять перемішування м'язги 3 рази на добу. Для виготовлення вина використовують самотік фракції суслу. Сусло направляють на бродиння із застосуванням чистої культури дріжджів. Після зброджування 2 - 3г/100см<sup>3</sup> цукру сусло спиртують. Допускається підсолодження суслу на 2г/100см<sup>3</sup>

(13) A

(11) 55605

(19) UA

концентратом виноградного соку перед збродженням

Приклад № 2. Для приготування вина використовують виноград сорту Трамінер рожевий і до 15% суміші білих та рожевих технічних сортів винограду з масовою концентрацією цукру 19,0 - 20,0 г/100 см<sup>3</sup>, та масовою концентрацією титрованих кислот 6,0 - 9,0 г/дм<sup>3</sup>. Збір винограду здійснюється з відокремленням гнилих та недозрілих ягід та частин грон. Виноград переробляють з відділенням гребнів. Одержану м'язгу сульфтують сернистим ангідридом з рахунку 75 - 100 г/дм<sup>3</sup>, і направляють на відстоювання 24 годин або нагрівають до 50°C. Під час настоювання проводять перемішування м'язги 4 рази на добу. Для виготовлення вина використовують самотік фракції сусла. Сусло направляють на бродіння із застосуванням чистої культури дріжджів. Після збродження 2 - 3 г/100 см<sup>3</sup> цукру сусло спиртують. Допускається підсоподження сусла на 2 г/100 см<sup>3</sup> концентратом виноградного соку перед збродженням.

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 десертного рожевого 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-рожевого до рожевого
Аромат	Гармонійний з легкими тонами чайної троянди
Смак	Гармонійний, повний

Таблиця 2

Назва показників	Норма
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100 см <sup>3</sup>	14,0
Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту), г/дм <sup>3</sup>	5,0