



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 60813

(13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО СТОЛОВОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА "ТАІРОВСЬКЕ ЧЕРВОНЕ"

1

2

(21) 2003021609

(22) 24 02 2003

(24) 15 10 2003

(46) 15 10 2003, Бюл. № 10, 2003 р.

(72) Овчинников Григорій Петрович

(73) ІНСТИТУТ ВИНОГРАДАРСТВА І ВИНОРОБСТВА ІМ. В.Є. ТАІРОВА

(57) Спосіб виробництва марочного столового виноградногo вина, який передбачає дроблення винограду з гребневидділенням, зброджування сус-

ла на м'язги, відділення виноматеріалу від м'язги з наступним його зброджуванням до повного зникнення цукру, сульфатацію, освітлення і витримку виноматеріалу, який відрізняється тим, що використовують виноград сорту Одеський чорний з цукристістю 18-21г/100см³, м'язгу сульфтують до 75-100мг/кг, зброджування сусла на м'язги здійснюють до залишкового цукру 7-8г/100см³ з подальшим доброджуванням "насухо" в бочках

Винахід має відношення до виноробної промисловості і призначений для виробництва червоних сухих вин

Як прототип, обрано відомий спосіб виробництва марочного столового червоного вина, який передбачає дроблення винограду сорту Одеський чорний з гребне відділенням, збродження сусла на м'язги з "понуреною шапкою" при перемішуванні на протязі 2-3 діб, відділення виноматеріалу від м'язги з подальшим його зброджуванням до повного зникнення цукру в дубових ємкостях, сульфатацію, освітлення і витримку виноматеріалу (Патент України №25008 С 12 G 1/02, 1998 р.)

Недоліком відомого способу є те, що не завжди можна відрегулювати ступінь зброджування сусла на м'язги на протязі 2-3 діб при підвищеній зовнішній температурі повітря. В таких випадках потреба в доброджуванні в бочках виключається, що приводить до отримання вина з високим вмістом красильних і дубильних речовин

В основу винаходу поставлено завдання - вдосконалити спосіб виробництва марочного столового червоного вина, в якому шляхом зброджування сусла на м'язги з "плаваючою шапкою" до залишкового цукру 7-8г/100см³ забезпечується підвищення органолептичних властивостей готового продукту

Технічний результат винаходу виражається в наданні готовому продукту в ароматі і смаці саф'яно-пасльонового тону з смолянистими відтінками

Поставлене завдання досягається тим, що в способі виробництва марочного столового черво-

ного вина, який передбачає дроблення винограду з гребне відділенням, збродження сусла на м'язги, відділення виноматеріалу від м'язги з подальшим його зброджуванням до повного зникнення цукру, сульфатацію, освітлення і витримку виноматеріалу, згідно з винаходом використовують виноград сорту Одеський чорний з цукристістю 18-21г/100см³, м'язгу сульфтують до 75-100мг/кг, збродження сусла на м'язги здійснюють до залишкового цукру 7-8г/100см³ з подальшим доброджуванням "насухо" в бочках

Для виробництва вина використовують сорт винограду Одеський чорний, який виведений селекціонерами ІВІВ ім. В.Є. Таїрова від схрещування сортів винограду Алікант Буше і Каберне Совіньйон. Сорт чорно ягідний, з густим восковим нальотом. Шкірка міцна, м'якоть сочна. Продовжуваність вегетативного періоду 160 днів. Сік інтенсивно забарвлений. Строк визрівання ягід пізній. Цукристість соку 18-21г/100см³, кислотність 7,5-8,5г/л. Урожайність висока і стабільна (100-140ц/га). Сорт використовується для виготовлення високоякісних червоних столових напівсолодких, десертних вин і шампанських виноматеріалів

Сульфатація м'язги запобігає інтенсивному її окисленню при зброджуванні з "плаваючою шапкою", що приводить до отримання більш витонченого виноматеріалу

Зброджування сусла до залишкового цукру 7-8г/100см³ дає можливість отримати вино з гарним рубіново-гранатовим забарвленням. При цьому в рідку фракцію виноматеріалу менше переходить

(13) A
(11) 60813
(19) UA

барвних і фенольних речовин, достатніх для формування аромату і букету вина

Зброджування "насухо" в бочках сприяє утворенню сортових особливостей вина в вигляді саф'яно-пасльонових тонів в ароматі і смаці. При багаторічній витримці додаються ще і смолянисті відтінки.

Для виробництва виноматеріалу використовують виноград сорту Одеський чорний селекції IBiB ім. В.Є. Таїрова при накопиченні в ягодах цукру не менше 18г/100см³. Виноград дроблять з гребне відділенням на обладнанні для виробництва марочних вин. Отриману м'язгу сульфтують із розрахунку 90мг/кг м'язги і направляють на бродіння. Бродіння проводять з "плаваючою шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 27°C з 3-5 разовим перемішуванням до вмісту в зброджуваній масі залишкового цукру 7-8г/100см³. Потім м'язгу подають на стікачі з подальшим пресуванням для відділення бродячого сусла. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції, але не більше 65 дал сусла з 1 тони винограду. Сусло перекачують в дубові бочки для подальшого зброджування "насухо".

Виноматеріал після грубого освітлення знімають з осаду відкритою переливкою і зберігають до повного освітлення на тонкому чистому дріжджовому осаді на протязі 2 місяців. Освітлений виноматеріал знімають з осаду відкритою переливкою і направляють на витримку на протязі 3-х років, під час яких проводять відкриті і закриті переливки.

Розлив вина в пляшки проводять після третього року витримки.

Приклад 3

Для виробництва виноматеріалу використовують виноград сорту Одеський чорний при накопиченні в ягодах цукру не менше 19г/100см³. Виноград дроблять з гребне відділенням на обладнанні для виробництва марочних вин. Отриману м'язгу сульфтують із розрахунку 90мг/кг м'язги і направляють на бродіння. Бродіння проводять з "плаваючою шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 27°C з 4 разовим перемішуванням до вмісту в бродячій масі залишкового цукру 7,5г/100см³. Потім м'язгу подають на стікачі з подальшим пресуванням для відділення бродячого сусла першої фракції. Сусло перекачують в дубові бочки для подальшого зброджування "насухо".

Виноматеріал після грубого освітлення знімають з осаду відкритою переливкою. В подальшому виноматеріал зберігають до повного освітлення на тонкому чистому дріжджовому осаді на протязі 2 місяців. Освітлений виноматеріал знімають з осаду відкритою переливкою і направляють на витримку на 3 роки, під час яких проводять відкриті і закриті переливки.

Розлив вина в пляшки проводять після третього року витримки.

За даним способом наведено ряд прикладів і занесено в таблицю.

Таблиця 1

Приклади/Операції	Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 5
Виноград сорту Одеський чорний з цукристістю, г/100см ³	16	18	19	21	21,5
Сульфтування м'язги, мг/кг	65	75	90	100	115
Зброджування сусла на м'язги, г/100 см ³	10	8	7,5	7	0
Дегустаційна оцінка, бал	8,7	8,9	9	8,9	8,6
Висновки Колір	Світло-рубіновий	Рубіново-гранатовий			Інтенсивно-рубіновий з вишнево-фіолетовими відтінками
Аромат і смак	Пасльоновоплодовий	Саф'яно-пасльоновий з смолянистими відтінками			Грубі з пасльоновобуряковими відтінками

Результати досліджень показали високу дегустаційну оцінку марочного столового виноградного вина, отриманого за запропонованим способом. Цей спосіб впроваджено в напіввиробничих об'

ємах на вин заводі дослідного господарства "Таїровське" в кількості 1500 дал. Це дозволяє збагатити асортимент оригінальних вин України.