



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 62190

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ВИНО ПЛОДОВЕ ДЕСЕРТНЕ ЛИТОВЧЕНКО "ХРИСТИЯНСЬКЕ"

1

2

(21) 2003010488

(22) 20 01 2003

(24) 15 12 2003

(46) 15 12 2003, Бюл. № 12, 2003 р

(72) Литовченко Олександр Михайлович, Будков-
ський Андрій Станіславович

(73) Литовченко Олександр Михайлович

(57) Вино плодове десертне, що містить збродже-
но-спиртований вишневий сік, спиртований виш-невий сік і спирт етиловий ректифікований, яке
відрізняється тим, що додатково містить мед
натуральний при наступному співвідношенні інгре-
дієнтів, мас. %

зброджено-спиртований вишневий сік	60-85
спиртований вишневий сік	15-40
мед натуральний	1-21
спирт етиловий ректифікований	14-19

Винахід стосується виробництва алкогольних
напоїв, зокрема, вина і може бути використаний у
виноробній промисловості.

Відоме вино плодове десертне сортове "Виш-
неве" [Деменков О.П., Гончарук В.Я., Сидоренко
В.М. и др. Сборник технологических инструкций и
нормативных материалов по плодово-ягодному
виноделию — Днепропетровськ "Січ", 1998, —
с.179], яке прийняте за прототип. Вино готується
купажуванням вишневого збродженого соку, спир-
тованого вишневого соку, спирту етилового рек-
тифікованого і цукру.

Недоліками цього вина є виражений смак
вишневої кісточки, низькі органолептичні показни-
ки.

В основу винаходу поставлено задачу пло-
довому десертному вину шляхом купажування
зброджено-спиртованого вишневого соку, спирто-
ваного вишневого соку, меду натурального і спир-
ту етилового ректифікованого забезпечити пок-
ращення органолептичних властивостей за рахунок
надання йому гармонійного з приємним медово-
шоколадним відтінком смаку і складного з квітково-
вишневими тонами аромату.

Поставлена задача вирішується тим, що вино
плодове десертне Литовченко "Християнське", що
містить зброджено-спиртований вишневий сік,
спиртований вишневий сік і спирт етиловий рек-
тифікований, згідно з винаходом, додатково
містить мед натуральний при спідуючому
співвідношенні інгредієнтів, мас. %

зброджено-спиртований вишневий сік	60-85
спиртований вишневий сік	15-40
мед натуральний	1-21
спирт етиловий ректифікований до	14-19

Поєднання вказаних компонентів надає вину
приємного, гармонійного з медово-шоколадним

відтінком смаку, складного з квітково-вишневими
тонами аромату та насиченого від рубінового до
темно-рубінового кольору.

Вино плодове десертне Литовченко "Христи-
янське" готують таким чином.

Приготовляють зброджено-спиртований виш-
невий сік. Плоди збирають у стадії технічної стиг-
лості, миють, подрібнюють, сульфитують з розра-
хунку не більше 100-150 мг/кг. Для екстракції
фенольного комплексу та інших корисних речовин,
в екстракторах або чанах м'язгу настоюють протя-
гом 24-72 годин з постійним перемішуванням че-
рез кожні 2-3 години. Перед настоюванням дозво-
ляється термообробка м'язгу при температурі 55-
75°C до 12-24 годин, залежно від запасу дубиль-
них речовин в плодах. Відділяють сік-самотік від
м'язгу. М'язгу пресують. Свіжий сік сульфитують з
розрахунку 75-100 мг/дм³ і освітлюють
відстоюванням при температурі 10-12°C протягом
16-24 год. З метою підвищення якості вишневого
виноматеріалу та економії спирту-ректифікату, за
рахунок природного наброду, в освітлений сік до-
дають цукор в межах 5-25 г/100 см³. Освітлений сік
направляють на бродіння.

Бродіння соку проводять при температурі 18-
25°C з використанням чистої культури дріжджів із
розрахунку 2-4% від об'єму зброджуваного суспла.
Після закінчення бродіння зброджений сік
відстоюють 2-5 днів, знімають з осаду дріжджів,
сульфитують до вмісту загальної сірчистої кислоти
не більше 200 мг/дм³. Потім спиртують до 16% об.
При вмісті залишкового цукру 0,3-0,5 г/100 см³ або
при приготуванні вихідних компонентів з залишко-
вим цукром для економії меду до 5-10 г/100 см³.

Зброджено-спиртовані соки до використання в
купаж зберігають без обробки при температурі 8-
16°C.

(13) A

(11) 62190

(19) UA

В купаж вина плодового десертного Литовченко "Християнське" входять також спиртовані (містельні) соки, які готують таким чином. Плоди миють, подрібнюють, сульфитують з розрахунку не більше 100мг/кг м'язги, настоюють не більше 72 годин.

При подрібненні слід додавати пектолтичні ферментні препарати. Отриманий після пресування сік сульфитують з розрахунку 75-100мг/дм³ сірчистої кислоти, відстоюють при температурі 10-12°C протягом 16-24 год. В освітленому сокові підтримують концентрацію сірчистої кислоти в межах 150-200мг/дм³. Освітлений сік спиртують до вмісту 16-21% об.

Купаж вина готують шляхом введення спиртованого вишневого соку в зброджено-спиртований вишневий сік, з додаванням до кондицій меду натурального і спирту етилового ректифікованого.

Додавання меду до потрібних кондицій проводять не пізніше, чим за 10-30 днів до розливу. Мед перед внесенням розбавляється зброджено-спиртованим вишневим соком у співвідношенні 1:2 з наступним нагріванням до 70°C.

Готове вино направляють на відпочинок не менше як на 15 днів, потім фільтрують і розливають.

Приклад 1

Порядок приготування зброджено-спиртованих і спиртованих соків відповідає приведеному вище. Витрати інгредієнтів для купажування вина в мас %

зброджено-спиртований вишневий сік	60,0
спиртований вишневий сік	30,0
мед натуральний	8,0
спирт етиловий ректифікований до кондицій 16 % об.	2,0

При такому співвідношенні інгредієнтів смак вина не гармонійний, важкий, в ароматі відсутні медово-шоколадні тона.

Приклад 2

Порядок приготування зброджено-спиртованих і спиртованих соків відповідає приведеному вище. Витрати інгредієнтів для купажування вина в мас %

зброджено-спиртований вишневий сік	70,0
спиртований вишневий сік	20,0
мед натуральний	9,0

спирт етиловий ректифікований до кондицій 16% об. 1,0

При такому співвідношенні інгредієнтів смак вина гармонійний, повний, проявляються медово-шоколадні тони.

Приклад 3

Порядок приготування зброджено-спиртованих і спиртованих соків відповідає приведеному вище. Витрати інгредієнтів для купажування вина в мас %

зброджено-спиртований вишневий сік	64,0
спиртований вишневий сік	20,0
мед натуральний	13,0
спирт етиловий ректифікований до кондицій 16% об.	3,0

При такому співвідношенні інгредієнтів вино має приємний, гармонійний з медово-шоколадним відтінком смак, складний з квітково-вишневими тонами аромат, колір від рубінового до темно-рубінового.

Приклад 4

Порядок приготування зброджено-спиртованих і спиртованих соків відповідає приведеному вище. Витрати інгредієнтів для купажування вина в мас %

зброджено-спиртований вишневий сік	75,0
спиртований вишневий сік	15,0
мед натуральний	9,0
спирт етиловий ректифікований до кондицій 16% об.	1,0

При такому співвідношенні інгредієнтів у вині вища кислотність, аромат і смак відрізняються вишнево-медовими тонами.

Приклад 5

Порядок приготування зброджено-спиртованих і спиртованих соків відповідає приведеному вище. Витрати інгредієнтів для купажування вина в мас %

зброджено-спиртований вишневий сік	80,0
спиртований вишневий сік	10,0
мед натуральний	9,0
спирт етиловий ректифікований до кондицій 16% об.	1,0

При такому співвідношенні інгредієнтів вино темно-рубінового кольору, має важкий, насичений вишнево-медовий смак та аромат.