

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

Як прототип, обрано відомий спосіб виробництва столового червоного вина, який передбачає дроблення винограду сорту Рубін таїровський з гребневідділенням, зброджування суслу на м'язгі червоним способом з "плаваючою шапкою" до повного зникнення цукру, відділення виноматеріалу від м'язги, сульфитацію, освітлення і витримку виноматеріалу, [Патент України №24017 С12G1/00, 1/02, 1998р.].

Недоліком відомого способу є те, що використання обмеженого асортименту винограду не завжди дозволяє отримати вино з інтенсивним забарвленням, екстрактивне і з м'яким таніном.

В основу винаходу поставлено завдання - вдосконалити спосіб виробництва марочного столового сухого червоного вина, в якому шляхом зброджування суслу на м'язгі винограду Іллічівський ранній на 40-60% від початкового цукру з наступним зброджуванням "насухо" і купажуванням його з сухим виноматеріалом з винограду Рубін таїровський в співвідношенні 1:1, забезпечується підвищення органолептичних властивостей готового продукту і розширення асортименту вин.

Технічний результат винаходу виражається в наданні готовому продукту рубінового кольору з гранатовим відтінком, аромату - пасльоново-фіалкового тону, а смаку - середньої повноти з м'яким таніном і з смолянистим відтінком.

Поставлене завдання досягається тим, що спосіб виробництва марочного столового червоного вина, який передбачає дроблення винограду з гребневідділенням, зброджування суслу на м'язгі "по червоному" з "плаваючою шапкою", відділення виноматеріалу від м'язги з наступним його зброджуванням до повного зникнення цукру, сульфитацію, освітлення і витримку виноматеріалу згідно з винаходом використовують виноград сортів Іллічівський ранній з цукристістю 19,4-20,2г/100см<sup>3</sup> і Рубін таїровський з цукристістю 18,5-21г/100см<sup>3</sup>, зброджування суслу на м'язгі винограду сорту Іллічівський ранній проводять на 40-60% від вихідного цукру, купажування сухих виноматеріалів здійснюють в співвідношенні 1:1, а витримку - протягом 2 років.

Для виробництва вина використовують сорт винограду Іллічівський ранній, який виведений селекціонерами IBiB ім. В.Є.Таїрова від схрещування сортів винограду Северний х Одеський стійкий (Серексія х Рупестріс дю Ло). Раннього строку дозрівання. Середньої сили росту. Гроно конічні, середньої величини. Ягоди середні, округлі, чорні, простого смаку. М'якоть м'ясисто-сочна, шкірка міцна. Цукристість - 19,4-20,2%, кислотність - 5,9-6,3г/л. Урожайність стабільна. Сорт перспективний для виготовлення високоякісних червоних столових вин і високоякісних соків. Завдяки ранньому дозріванню і приємному смаку ягід може використовуватися для споживання в свіжому вигляді.

Другим сортом винограду для виробництва вина використовується Рубін таїровський виведений селекціонерами IBiB ім. В.Є.Таїрова. Батьками цього сорту винограду є сорти Одеський стійкий / Серексія х Рупестріс дю Ло / і Сейв Виллар 23-657.

Сорт чорноягідний пізнього строку дозрівання, який відрізняється високою стійкістю проти мілдью, сірої гнилі і оїдіуму. Цукристість соку ягід 18,5-21г/100см<sup>3</sup>. Сік незабарвлений, смак простий.

Виноград використовують для виготовлення високоякісних столових вин і соків.

Для виробництва вина використовуються два сорти винограду з різним вмістом барвних речовин. Виноград Рубін таїровський накопичує від 300 до 400мг/дм<sup>3</sup> барвних речовин, а Іллічівський ранній - від 1100 до 1400мг/дм<sup>3</sup>. Це дозволяє отримати вино гарного рубінового кольору з гранатовим відтінком.

Зброджування цукру на 40-60% в дробленому винограді сорту Іллічівський ранній дозволяє зменшити у виноматеріалі вміст барвних речовин в 1,5-2 рази, дає можливість отримати виноматеріал з сортовим пасльоново-фіалковим тоном в ароматі і гармонічним смаком.

При купажуванні виноматеріалів із сортів винограду Рубін таїровський і Іллічівський ранній в співвідношенні 1:1 посилюється пасльоново-фіалковий букет, а смак стає середньої повноти з м'яким таніном.

При витримці виноматеріалу на протязі 2 років покращуються його якості і в смаці з'являються легкі смолянисті тони.

Спосіб здійснюється таким чином

Для виробництва виноматеріалу використовують виноград сорту Іллічівський ранній селекції IBiB ім. В.Є.Таїрова при накопиченні в ягодах цукру 19,4-20,2г/100см<sup>3</sup>. Виноград дроблять з гребневідділенням на обладнанні для виробництва марочних вин. Отриману м'язгу сульфитують із розрахунку 75-100мг/кг м'язги і направляють на бродіння. Бродіння проводять з "плаваючою шапкою" на чистій культурі дріжджів з 3-5 разовим перемішуванням до вмісту в зброджуваній масі 40-60% залишкового цукру. Потім м'язгу подають на стікачі з подальшим пресуванням для відділення бродячого суслу. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції, але не більше 65 дал суслу з 1 тонни винограду. Сусло перекачують в дубові бочки для подальшого зброджування "насухо".

Виноград сорту Рубін таїровський при накопиченні цукру 18,5-21г/100см<sup>3</sup> дроблять з гребневідділенням. М'язгу сульфитують до 75-100мг/кг. Отриману м'язгу направляють на зброджування червоним способом з "плаваючою шапкою" з п'ятикратним перемішуванням. Зброджування суслу на м'язгі проводять "насухо".

Після зброджування і грубого освітлення виноматеріали купажують в співвідношенні 1:1. Купаж виноматеріалів з залишковою кількістю дріжджових клітин залишають на 3-х місячне зберігання при температурі не вище 10°C. При зберіганні проводять періодичне 2-3 рази в місяць зкаламучування дріжджів. Після останнього перемішування виноматеріал залишають до самоосвітлення і знімають з осаду. Витримку проводять на протязі двох років. На першому році витримки виноматеріалу роблять три відкриті переливки, на другий рік - одну відкриті і одну закриті. Виноматеріал фільтрують і розливають в пляшки на третьому році витримки.

Приклад 3.

Для виробництва виноматеріалу використовують виноград сорту Іллічівський ранній селекції IBiB ім. В.Є.Таїрова при накопиченні в ягодах цукру 20г/100см<sup>3</sup>. Виноград дроблять з гребневідділенням на обладнанні для виробництва марочних вин. Отриману м'язгу сульфитують із розрахунку 90мг/кг м'язги і направляють на зброджування. Зброджування проводять з "плаваючою шапкою" на чистій культурі дріжджів з 3-5 разовим перемішуванням до вмісту в зброджуваній масі 40-60% залишкового цукру. Потім м'язгу подають на стікачі з подальшим пресуванням для відділення зброджуваного суслу. Для виробництва вина використовують сусло-

самоплив та сусло першої пресової фракції, але не більше 65 дал сусла з 1 тонни винограду. Сусло перекачують в дубові бочки для подальшого зброджування "насухо".

Виноград сорту Рубін таїровський при накопиченні цукру 20 г/100 см<sup>3</sup> дроблять з гребневідділенням. М'язгу сульфітують до 80 мк/кг. Отриману м'язгу направляють на зброджування червоним способом з "плаваючою шапкою" з п'ятикратним перемішуванням. Зброджування сусла на м'язгі проводять "насухо".

Після збродження і грубого освітлення виноматеріали купажують в співвідношенні 1:1. Купаж виноматеріалів з залишковою кількістю дріжджових клітин залишають на 3-х місячне зберігання при температурі не вище 10°C. При зберіганні проводять періодичне 2-3 рази в місяць зкаламучування дріжджів. Після останнього перемішування виноматеріал залишають до самоосвітлення і знімають з осаду. Витримку проводять на протязі двох років. На першому році витримки виноматеріалу роблять три відкриті переливки, на другий рік - одну відкрити і одну закрити. Фільтрацію і розлив вина в пляшки проводять після другого 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 сортів Іллічівський ранній з цукристістю г/100 см <sup>3</sup> ,	18	19,4	20	20,2	21,5
Рубін таїровський з цукристістю г/100 см <sup>3</sup>	17,5	18,5	20	21	22
Купажування виноматеріалів в співвідношенні	0,5:1	1:1	1:1	1:1	1:2
Зброджування цукру сусла на м'язгі винограду Іллічівський ранній, %	20	40	50	60	100
Витримка виноматеріалу, років	1,5	2	2	2	3
Дегустаційна оцінка, бал	8,7	8,9	9,2	8,8	8,6
Висновки: Колір	Світло-рубіновий	Рубіновий з гранатовим відтінком			Інтенсивно-рубіновий з вишнево-фіолетовими відтінками
Аромат	Пасльоново-плодовий	Пасльоновий з фіалковими відтінками			Пасльоновий з буряковим відтінком
Смак	Свіжий з таніном	Середньої повноти з м'яким таніном і з легким смолянистим відтінком			Повний з грубими відтінками

Результати досліджень показали високу дегустаційну оцінку марочного столового сухого червоного вина, отриманого за запропонованим способом. Цей спосіб впроваджено в напіввиробничих об'ємах на винзаводі дослідного господарства "Таїровське" в кількості 1200 дал. Це дозволяє збагатити асортимент оригінальних вин України.