

Винахід відноситься до виноробства, і призначено для виробництва гристих вин з різним вмістом цукру.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким до винаходу, який заявляється, є спосіб готування експедиційного лікеру, який здійснюється шляхом розчинення сахарози, у кількості 70-80г/100мл, в оброблених шампанських виноматеріалах, витриманих 1-2 року, наступного введення в купаж виноматеріалів коньячного спирту до вмісту спирту в купажу 10,5-11,5% об., і лимонної кислоти в кількості, яка забезпечує титруєму кислотність 6-8 тл., після чого лікер фільтрують і відправляють на витримку (не менше 3-х місяців). [Технологічна інструкція з виробництва і контролю якості радянського шампанського від 21.06.1982р.].

Винахід, який заявляється, збігається з відомим способом готування експедиційного лікеру по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме, здійснюють розчинення сахарози у витриманих шампанських виноматеріалах, введення коньячного спирту в кількості, яка забезпечує вміст спирту в купажу 10,5-11,5% об., і лимонної кислоти в кількості, яка забезпечує титруєму кислотність 6-8г/л, і наступну фільтрацію і витримку лікеру.

Однак відомий спосіб готування експедиційного лікеру не забезпечує технічного результату винаходу, який заявляється, що зв'язано з його складом, який забезпечує тільки регулювання вмісту цукру в вині, але не впливає на органолептичні показники готового продукту, тому що в його склад входять однакові виноматеріали, що і до складу купажу виноматеріалів для готування гристого вина.

Задача, на рішення якої спрямоване винахід, який заявляється, складається в удосконаленні способу готування експедиційного лікеру, шляхом зміни складу компонентів, які беруть участь у способі, що забезпечить можливість не тільки регулювати вміст цукру в продукті, для якого призначений лікер, але і забезпечить вплив на органолептичні властивості готового продукту.

Поставлена задача вирішується в способі готування експедиційного лікеру, здійснюваного шляхом розчинення сахарози в оброблених витриманих шампанських виноматеріалах, введення коньячного спирту, і лимонної кислоти тим, що згідно предмета винаходу, як оброблені виноматеріали використовують купаж містельних виноматеріалів, приготовлений зі спиртованого виноградного суслу сортів Ркацелі і Сухолиманський білий, узятих при співвідношенні (1,0- ,2):(1,0-1,2).

Запропонований спосіб готування експедиційного лікеру, в обсягу сукупності суттєвих ознак, які заявляється, забезпечує технічний результат, який полягає не тільки в регулюванні вмісту цукру в готовому продукті, але і забезпечить вплив на органолептичні властивості готового продукту, додаючи йому поряд зі смаком і ароматом вихідних виноматеріалів, і оригінальний квітчасто-медяний букет і золотавий, з легким рожевим відтінком, колір.

При здійсненні способу готування експедиційного лікеру зі співвідношенням використовуваних виноматеріалів, відмінним від інтервалів, які заявляються, зазначений технічний результат не забезпечується.

Запропонований спосіб готування експедиційного лікеру здійснюють наступним чином.

Готують купаж спиртованого виноградного суслу з винограду сортів Ркацелі і Сухолиманський білий при їхньому співвідношенні (1,0-1,2):(1,0-1,2). Після чого в отриманому купажі виноматеріалів розчиняють сахарозу в кількості, яка забезпечує кінцевий вміст сахарози в експедиційному лікері 70-80г/100мл, уводять коньячний спирт у кількості, яка забезпечує кінцевий вміст спирту 10,5-11,5% об., і лимонну кислоту в кількості, яка забезпечує титруєму кислотність 6-8г/л. Отриманий лікер фільтрують і відправляють на витримку (не менш 3-х місяців).

Приготовлений експедиційний лікер вводять у купаж виноматеріалів для виробництва гристих вин після зброджування на брут, у кількості, яка забезпечує заданий вміст цукру в готовому вині.

Приготовлене гристе вино з використанням експедиційного лікеру, отриманого по запропонованому способу, забезпечує готовому вину поряд з органолептичними властивостями, обумовленими присутністю вихідних виноматеріалів, так само і додатково оригінальний квітчасто-медяний букет і золотавий, з легким рожевим відтінком, колір.

Приклад №1.

Запропонований спосіб готування експедиційного лікеру здійснюють наступним чином.

Готують купаж з спиртованого виноградного суслу із винограду сортів Ркацелі і Сухолиманський білий при їхньому співвідношенні 1,0:1,2. Після чого в отриманому купажі виноматеріалів розчиняють сахарозу в кількості, яка забезпечує кінцевий вміст сахарози в експедиційному лікері 70-80г/100мл, уводять коньячний спирт у кількості, яка забезпечує кінцевий вміст спирту в купажі 10,5-11,5% об., і лимонну кислоту в кількості, яка забезпечує титруєму кислотність 6-8г/л.

Отриманий лікер фільтрують і відправляють на витримку (не менш 3- місяців).

Приготовлений експедиційний лікер вводять у купаж виноматеріалів для виробництва гристих вин після зброджування на брут, у кількості, яка забезпечує заданий вміст цукру в готовому вині.

Приготовлене гристе вино з використанням експедиційного лікеру, отриманого по запропонованому способу, забезпечує готовому вину поряд з органолептичними властивостями, які обумовлені присутністю вихідних виноматеріалів, так само і додатково оригінальний квітчасто-медяний букет, і золотавий, з легким рожевим відтінком, колір.

Приклад №2.

Виготовлення експедиційного лікеру здійснюють аналогічно як і в прикладі № 1 за винятком співвідношення виноматеріалів, які беруть при співвідношенні Ркацелі: Сухолиманський білий, що дорівнює 1,2:1,0.

Приготовлений експедиційний лікер вводять у купаж виноматеріалів для виробництва гристих вин після зброджування на брут, у кількості, яка забезпечує заданий вміст цукру в готовому вині.

Приготовлене гристе вино з використанням експедиційного лікеру, отриманого по запропонованому способу, забезпечує готовому вину поряд з органолептичними властивостями, обумовленими присутністю вихідних виноматеріалів, так само і додатково оригінальний квітчасто-медяний букет, і золотавий, з легким рожевим відтінком, колір.

Приклад №3.

Виготовлення експедиційного лікеру здійснюють аналогічно як і в прикладі №1 за винятком співвідношення виноматеріалів, які беруть при співвідношенні Ркацітелі: Сухолиманський білий, що дорівнює 1,3:0,9

Приготовлений експедиційний лікер вводять у купаж виноматеріалів для виробництва гристих вен після зброджування на брут, у кількості, яка забезпечує заданий вміст цукру в готовому вині.

Приготовлене гристе вино з використанням експедиційного лікеру, отриманого по запропонованому способу, забезпечує готовому вину органолептичні властивості, які обумовлені присутністю вихідних виноматеріалів.

Приклад №4.

Виготовлення експедиційного лікеру здійснюють аналогічно як і в прикладі №1 за винятком співвідношення виноматеріалів, які беруть при співвідношенні Ркацітелі: Сухолиманський білий, що дорівнює 0,9:1,3.

Приготовлений експедиційний лікер вводять у купаж виноматеріалів для виробництва гристих вин після зброджування на брут, у кількості, яка забезпечує заданий вміст цукру в готовому вині.

Приготовлене гристе вино з використанням експедиційного лікеру, отриманого по запропонованому способу, забезпечує готовому вину органолептичні властивості, які обумовлені присутністю вихідних виноматеріалів.