

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способів виробництва виноградних вин.

Відомий спосіб виробництва міцного виноградного вина, який передбачає подрібнення винограду, гребневідділення, сульфитування, нагрівання м'язги та настоювання на ній сусла, купажування виноматеріалів, вироблених з винограду сортів Ркацелі, Ювілейний Магарача, Антей Магарацький відповідно у кількості 50-60%, 15-20%, 10-15% до об'єму готового купажу, при цьому добавляють пресові фракції від вироблення шампанських виноматеріалів (патент України № 22543, кл С 12G 1/2, 1998 р.).

Відомий спосіб має такі загальні ознаки з способом згідно винаходу, що заявляється: подрібнення винограду з гребневідділенням, сульфитування м'язги та купажування виноматеріалів.

Найближчим за технічною суттю до заявляемого є спосіб виробництва міцного червоного виноградного вина, що передбачає подрібнення винограду з гребневідділенням, сульфитуванням м'язги, купажування виноматеріалів та використання пресових фракцій, при цьому в купаж задають виноматеріали європейських сортів винограду Бастардо Магарацький, Одеський чорний та аборигенних — Кефесія і Джеват-кара у співвідношенні відповідно в %: 40-50; 25-35; 10-20; 5-15 до об'єму готового купажу, для вироблення виноматеріалів з аборигенних сортів використовують пресові фракції після відокремлення сусла-самопливу на марочні вина (Патент України № 50400 А, С 12G 1/02, 2002).

Загальними ознаками відомого, та способу, що заявляється є наступні:

подрібнення винограду з гребневідділенням, сульфитування м'язги, купажування виноматеріалів та використання у купажі виноматеріалів з винограду аборигенних сортів - Кефесія та Джеват-Кара.

Відомо, що вино — це жива субстанція, яка несе в собі інформацію про кліматичні умови, ґрунти, водні, соляні та мінеральні ресурси місця, в якому вирощений виноград.

Виноматеріали, вироблені з аборигенних сортів винограду, що вирощені в умовах гірської долини на аллювіальних та глинисто-каменистих ґрунтах, конкретно - Судакській виноградній зоні — селища "Сонячна долина", мають безумовну перевагу над виноматеріалами одноіменних сортів винограду, що вироблені з винограду, зібраного в інших зонах Кримського півострова.

Дослідні роботи да дегустацийні оцінки органолептичних характеристик купажного складу одноіменних вин підтверджують вищепозначене. Крім того, до виноматеріалів, вироблених з аборигенних сортів Екім-кара, Джеват-Кара та Кефесія перейшли не тільки смакові та ароматичні, але і цілющі властивості винограду.

Таким чином, аналіз відомих способів виробництва десертних марочних червоних вин дозволяє зробити висновок про відповідність винаходу вимогам за признаками «новизна» та «суттєвість».

Метою, що поставлена в основу винаходу, що заявляється, є створення високоякісного марочного вина з кращими органолептичними характеристиками від подібних йому за смаком, ароматом та кольором.

Поставлена мета вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають відомі технологічні прийоми: подрібнення з гребневідділенням винограду, аборигенних сортів Джеват-кара і Кефесія, сульфитування м'язги та купажування виноматеріалів, а також нових, відмінних від найближчого аналогу — додаткове використання аборигенного сорту, винограду Екім-кара при переробці виноградної сировини у співвідношенні, %

Екім-кара	70-80
Кефесія	12-17
Джевот-кара	8-13

При цьому застосовують виноград, вирощений у ґрунтово-кліматичній зоні селища «Сонячна долина» Судакської виноградної зони Кримського півострова, а у процесі приготування виноматеріалів уживають технологічний прийом спиртування сусла на м'яззі з настоюванням терміном 10-12 діб. Крім того виноматеріали витримують у дубовій тарі при температурі 12-18°C на протязі 2-х років.

Співвідношення виноматеріалів, що входять до складу купажу, та технологічні прийоми, застосовані при виробництві марочного десертного вина "Чорний доктор" забезпечують наявність необхідних да достатніх умов для досягнення поставленої мети.

На основі технічного рішення, що заявляється, вино марочне десертне "Чорний доктор" готують наступним чином.

Збирання, транспортування, приймання та переробку винограду здійснюють у відповідності з «Общими правилами по переработке винограда на вино материалы», затвердженими МХП СРСР 09.08.67. Переробку винограду здійснюють з відділенням гребенів.

Отриману м'язгу винограду сульфитують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 80-100г/дм<sup>3</sup>, спиртують до вмісту спирту в об'ємі м'язги 4,2% та настоюють протягом 10-12 діб.

Після закінчення настоювання м'язгу пресують, при цьому відбирають сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції не більше 60 дал з 1 т. винограду. Відібране сусло направляють на бродіння, при цьому використовують чисту культуру дріжджів, температура не повинна перевищувати плюс 28 °С.

Сусло доспіртовують, забезпечуючи одержання у готовому вині необхідних кондицій.

Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та обробляють за технологічними схемами згідно з «Технологической инструкцией по обработке вино материалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

Купажування виноматеріалів згідно з співвідношенням, що заявляється у винаході, проводять до або після технологічних обробок.

Скупажовані виноматеріали направляють на витримку терміном не менше 2-х років. Витримку здійснюють в дубовій тарі при температурі 12-18°C.

Технологічні обробки проводять як на першому так і на другому роках витримки.

Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для забезпечення найбільшої типовості і гармонії в ароматі та смаку.

Приклади конкретного виконання.

Приклад 1

Виноград аборигенних сортів місцевого походження Екім-кара, Кефесія та Джеват-кара, що зібрані у відповідності з технологічними вимогами, у кількостях відповідно 75т, 14,5т та 10,5 подрібнювали з гребневідділенням. Отриману м'язгу засульфитували сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 90г/дм<sup>3</sup>, підспиртували до об'ємного вмісту спирту 4,2% та направили на настоювання терміном 12 діб, забезпечуючи періодичне перемішування м'язги.

Після закінчення настоювання відокремили сусло від м'язги, при цьому відібрали сусло-самоплив та сусло першої фракції у кількості 60 дал з однієї тонни винограду.

Відібране сусло направили на бродіння.

Спиртування сусла здійснили під час бродіння з урахуванням втрат спирту та наявності цукру, чим забезпечили одержання у готовому вині об'ємну частку етилового спирту 17 % та масову концентрацію цукру 16,0г/100см<sup>3</sup>.

Освітлені виноматеріали зняли з дріжджового осаду та обробили згідно технологічних норм і вимог.

Виноматеріали скупажували і направили на витримку терміном не менше 2-х років. Витримку здійснювали в дубовій тарі при температурі 12-18°C.

На протязі першого та другого років витримки проводили технологічні обробки.

Готовий розливостійкий купаж направили на відпочинок не менше як на 10 діб та подали на розлив.

Приклад 2

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

Переробляли 70т винограду сорту Екім-кара, 17 т винограду сорту Кефесія та 13т винограду сорту Джеват-кара.

Приклад 3

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

Переробляли 80т винограду сорту Екім-кара, 12т винограду сорту Кефесія та 8т винограду сорту Джеват-кара.

Приклад 4

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

Приготували купаж виноматеріалів у процентному співвідношенні:

Екім-кара	60
Кефесія	25
Джеват-кара	15

Приклад 5

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1,

Приготували купаж виноматеріалів у процентному співвідношенні:

Екім-кара	85
Кефесія	10
Джеват-кара	5

Згідно параметрів, що наведені у прикладах конкретного виконання були вироблені зразки марочного десертного вина "Чорний доктор", органолептичні властивості зразків наведені у таблиці.

Таблиця

Приклади виконання способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Повний, екстрактивний з плодовими тонами	Чистий, складний з тонами ваніліну та шоколаду	Насичене, рубінове	8,7
2	Повний, екстрактивний з плодовими тонами	Чистий, складний з тонами ваніліну та шоколаду	Рубінове	8,65
3	Повний, екстрактивний	Чистий, складний з тонами ваніліну та шоколаду	Рубінове	8,65
4	Повний, недостатньо гармонійний	Відсутній оригінальний аромат шоколаду	Рубінове	8,45
5	Повний, недостатньо гармонійний	Відсутній оригінальний аромат ваніліну	Рубінове	8,4

Вино, що вироблено за співвідношенням сортового складу виноматеріалів згідно з винаходом, що заявляється, має високу органолептику, підтверджується дегустаційними оцінками.

Вино "Чорний доктор" у своєму складі утримує органічні кислоти, біологічно активні речовини, комплекс вітамінів групи В, глюкозу та фруктозу, має значну радіопротекторну дію на організм людини.