

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способу виробництва столового напівсухого білого вина.

Відомий спосіб виробництва вина столового сухого білого "Ркацителі Одеське" (патент України на винахід №35182 - прототип), який передбачає використання винограду Ркацителі, дроблення винограду, з відділенням гребнів та пошкоджених ягід настоювання суслу на меззі, відділення суслу від меззі, сульфитації і витримку.

Недоліком даного способу являється обмежений асортимент винограду, котрий не дозволяє отримати вино з високими органолептичними показниками.

В основу винаходу покладена задача удосконалення способу виробництва вина столового напівсухого білого "Обручальне", шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів при якому можливо було підвищити органолептичні властивості готового вина.

Дана задача досягається тим, що в способі виробництва вина столового напівсухого білого "Обручальне", який передбачає використання винограду Ркацителі, дроблення винограду, з відділенням гребнів та пошкоджених ягід, настоювання суслу на меззі, відділення суслу від меззі, сульфитації і витримку, як сировину використовують виноград сорту Ркацителі - 40-50%, Аліготе - 20-30%, Совіньон - 10-20%, який зростає на лівобережжі Херсонської області.

На відміну від прототипу, в якому виноматеріали використовують один сорт винограду, що не дозволяє одержати вино з високими органолептичними показниками, в запропонованому винаході використання як сировини винограду сорту Ркацителі - 40-50%, Аліготе - 20-30%, Совіньон - 10-20%, який зростає на лівобережжі Херсонської області, дозволяє підвищити органолептичні показники готового вина.

Запропонований спосіб здійснюється слідуючим чином.

Для виробництва вина столового напівсухого білого "Обручальне" як виноматеріал використовують виноград сорту Ркацителі - 40-50%, Аліготе - 20-30%, Совіньон - 10-20%, який зростає на лівобережжі Херсонської області на півдні України, з масовою концентрацією цукрів не менше 160г/дм³ і титрованою кислотністю 6,0-10,0г/дм³. Виноград переробляється "по білому способу" на типових лініях з відділенням гребнів, пошкоджених ягід. Для приготування вина вибирається сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції в кількості не більше 60 дал з 1 тони винограду. Сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції змішують і сульфитують із розрахунку 75-100мг/дм.куб. сірчистої кислоти, охолоджують до температури 10-12°C та обробляють бентонітом в кількості не більше 1,0-2,5г/дм³, після чого відправляють на відстоювання протягом 12-24 годин. Освітлене сусло знімають з осаду і зброджують на чисті культури дріжджів, температура бродіння повинна не перевищувати 16-22°C. Зброджені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду, при необхідності легалізуються, сульфитуються з розрахунку 25-30мг/дм³, вільної сірчистої кислоти і подають на зберігання в повних долих емностях з додаванням з консервованого виноградного суслу для забезпечення необхідних кондицій. Готовий, розливостійкий купаж фільтрується, охолоджується до температури 0-2°C і зберігається в холодильних камерах в емальованих емностях до розливу. Після чого здійснюється розлив, пакування та маркування готового вина.

Приклад 1

Для виробництва вина столового напівсухого білого "Обручальне" як виноматеріал використовують виноград сорту Ркацителі - 40%, Аліготе - 30%, Совіньон - 20%, який зростає на лівобережжі Херсонської області на півдні України, з масовою концентрацією цукрів не менше 160г/дм³ і титрованою кислотністю 6,0г/дм³. Виноград переробляється "по білому способу" на типових лініях з відділенням гребнів, пошкоджених ягід. Для приготування вина вибирається сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції в кількості не більше 60 дал з 1 тони винограду. Сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції змішують і сульфитують із розрахунку 75мг/дм.куб. сірчистої кислоти, охолоджують до температури 10°C та обробляють бентонітом в кількості не більше 1,0г/дм³, після чого відправляють на відстоювання протягом 12 годин. Освітлене сусло знімають з осаду і зброджують на чисті культури дріжджів, температура бродіння повинна не перевищувати 16°C. Зброджені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду, при необхідності легалізуються, сульфитуються з розрахунку 25мг/дм³, вільної сірчистої кислоти і подають на зберігання в повних долих емностях з додаванням з консервованого виноградного суслу для забезпечення необхідних кондицій. Готовий, розливостійкий купаж фільтрується, охолоджується до температури 0°C і зберігається в холодильних камерах в емальованих емностях до розливу. Після чого здійснюється розлив, пакування та маркування готового вина.

Приклад 2

Для виробництва вина столового напівсухого білого "Обручальне" як виноматеріал використовують виноград сорту Ркацителі - 50%, Аліготе - 20%, Совіньон - 10%, який зростає на лівобережжі Херсонської області на півдні України, з масовою концентрацією цукрів не менше 160г/дм³ і титрованою кислотністю 10,0г/дм³. Виноград переробляється "по білому способу" на типових лініях з відділенням гребнів, пошкоджених ягід. Для приготування вина вибирається сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції в кількості не більше 60 дал з 1 тони винограду. Сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції змішують і сульфитують із розрахунку 100мг/дм.куб. сірчистої кислоти, охолоджують до температури 12°C та обробляють бентонітом в кількості не більше 2,5г/дм³, після чого відправляють на відстоювання протягом 24 годин. Освітлене сусло знімають з осаду і зброджують на чисті культури дріжджів, температура бродіння повинна не перевищувати 22°C. Зброджені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду, при необхідності легалізуються, сульфитуються з розрахунку 30мг/дм³, вільної сірчистої кислоти і подають на зберігання в повних долих емностях з додаванням з консервованого виноградного суслу для забезпечення необхідних кондицій. Готовий, розливостійкий купаж фільтрується, охолоджується до температури - 2°C і зберігається в холодильних камерах в емальованих емностях до розливу. Після чого здійснюється розлив, пакування та маркування готового вина.

При інших параметрах технічний результат не досягається. Використання способу приготування вина, що пропонується, відповідає органолептичним показникам табл. 1 і задовольняє вимогам за фізико - хімічними показниками табл. 2.

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
-----------------	----------------

Аромат	Розвинутий з квітковими тонами
Забарвлення	Від світло солом'яного до світло золотистого
Смак	Гармонійний, легкий, освіжаючий

Таблиця 2

Назва показника	Норма
Об'ємна частка етилового спирту, %	9,0-12,0
Масова концентрація цукрів, г/100см ³	1,0-2,5
Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту), г/дм ³	5,0-7,0