

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до виробництва марочного столового сухого червоного вина.

Відомі ординарні червоні столові сухі вина, що виготовляють з червоних сортів винограду: Каберне Совіньйон, Мерло, Матраца, Сапераві та ін. Колір вина рубіновий, темно-рубіновий чи гранатовий, букет - відповідний сортам, з яких вироблене вино, смак - відповідний сортам винограду з приємною терпкістю, гармонічний, (див. Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів по виноробній промисловості. - М., 1978, с.15-17).

Технологія готування таких вин практично однакова. Виноград збирають при цукристості не нижче  $17\text{г}/100\text{см}^3$  при титруємості кислотності  $6\text{-}9\text{г}/\text{дм}^3$ . Виноград переробляють з відділенням гребенів. Мезгу сульфітують з розрахунку  $50\text{-}200\text{мг}/\text{дм}^3$  сірчистої кислоти на  $1\text{кг}$  винограду. Мезгу сбражують при температурі  $28\text{-}32^\circ\text{C}$ . У ході бродіння мезгу перемішують 3-4 рази на добу. Час відділення суслу від мезги визначають по фарбуванню, терпкості і повноті смаку. При одержанні необхідних результатів сусло відокремлюють від мезги. Після закінчення бродіння (залишкові цукри не повинні перевищувати  $0,3\text{г}/100\text{см}^3$ ) виноматеріали знімають із дріжджових опадів, егалізують і відправляють на збереження й обробку. Зберігають виноматеріали при температурі  $12\text{-}15^\circ\text{C}$  і через місяць роблять друге переливання з егалізацією.

Недоліком зазначеного способу є недостатньо високі органолептичні властивості вин, що виготовляються даним способом.

В основу винаходу поставлена задача створення способу виробництва столового сухого червоного вина, що володіє високими органолептичними властивостями шляхом використання при його виробництві винограду сортів Каберне - Совіньйон, Цимлянський чорний і Красностоп золотовський і проведення визначеної послідовності дій.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва столового сухого червоного вина, що передбачає переробку винограду, що включає його дроблення, відділення від гребенів, одержання мезги, її сульфитацію, настоювання, бродіння суслу на меззі, відділення суслу від мезги, доброожування, пресування, формування виноматеріалів, відповідно до винаходу, формування виноматеріалів здійснюють використовуючи виноград сорту Каберне - Совіньйон у кількості 70-80%, Цимлянським чорний і/чи Красностоп золотовський у кількості 20-30% і роблять сульфитацію мезги, настоювання, бродіння суслу на меззі, відділення суслу від мезги, доброожування і пресування. Мезгу сульфітують з розрахунку  $75\text{-}100\text{мг}/\text{дм}^3$ . Бродіння суслу на меззі проводять на чистій культурі дріжджів при температурі  $25\text{-}28^\circ\text{C}$ . Пресуванню піддають мезгу з залишковим змістом цукру  $8\text{-}10\text{г}/100\text{см}^3$ . Після формування виноматеріалів вино піддають витримці в дубових бочках при температурі не перевищуючій  $14^\circ\text{C}$  протягом 2 років.

Таким чином, пропонований спосіб виробництва столового сухого червоного вина відрізняється від відомих технологій використанням 70-80% винограду сорту Каберне - Совіньйон і 20-30% винограду сортів Цимлянський чорний і Красностоп золотовський. Спосіб виробництва столового сухого червоного вина, що заявляється, допускає наготовлювати виноматеріали з окремих сортів винограду, зазначених вище, з наступним купажуванням. Застосування 70-80% винограду сорту Каберне-Совіньйон і 20-30% винограду сортів Цимлянський чорний і/чи Красностоп золотовський дозволяє одержати столове сухе червоне вино, що володіє високими органолептичними показниками, що приведені в таблиці 1. Бродіння суслу на меззі проводять на чистій культурі дріжджів при температурі  $25\text{-}28^\circ\text{C}$ , що в сполученні з іншими технологічними операціями дозволяє одержати столове сухе червоне вино, що володіє високими органолептичними показниками, приведеними в таблиці 1, і фізико-хімічними показниками, приведеними в таблиці 2. Пресуванню піддають мезгу з залишковим змістом цукру  $8\text{-}10\text{г}/100\text{см}^3$ , що в сполученні з іншими технологічними операціями дозволяє одержати столове сухе червоне вино, що володіє високими органолептичними показниками. Мезгу сульфітують з розрахунку  $75\text{-}100\text{мг}/\text{дм}^3$ , що технологічно дозволяє забезпечити високі органолептичні властивості столових сухих червоних вин, що виготовляються способом, що заявляється. Після формування виноматеріалів вино піддають витримці в дубових бочках при температурі не перевищуючій  $14^\circ\text{C}$  протягом 2 років, що також дозволяє досягти високих органолептичних показників. Спосіб виробництва столового сухого червоного вина, що заявляється, дозволяє отримувати нове столове сухе червоне вино у вітчизняному виноробстві, що має всі його зовнішні ознаки, але відрізняється наявністю складного, з легкими тонами сап'яну і фіалки букета. Розширено асортимент червоних столових вин, що є особливо коштовним в умовах нездорової екологічної обстановки.

Спосіб, що заявляється, здійснюється в наступним чином:

Для готування столового сухого червоного вина використовують виноград сортів Каберне - Совіньйон, Цимлянський чорний, Красностоп золотовський, що дробляться з відділенням гребенів. Мезгу сульфітують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти  $75\text{-}100\text{мг}/\text{дм}^3$ . Шумування суслу на меззі проводять із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі  $25\text{-}28^\circ\text{C}$  з перемішуванням 3-4 рази в добу. При залишковому змисті цукру  $8\text{-}10\text{г}/100\text{см}^3$  мезгу піддають пресуванню. Для готування столового сухого червоного вина "Каберне Алушта" відбирають сусло самоплив і сусло першої пресової фракції не більш 60 дал з однієї тонни винограду. Отримане сусло направляють на доброожування. Протягом доброожування і після його закінчення роблять регулярні доливання і створюють умови для протікання яблучно-молочного бродіння. Виноматеріали, що збрадили і прояснені виноматеріали знімають із дріжджового осаду, піддають егалізації і направляють на витримку. Витримку здійснюють у дубових бочках при температурі, що не перевищує  $14^\circ\text{C}$  протягом 2 років. На першому році витримки роблять обклеювання, два відкриті переливання. На другому році витримки роблять одне закрите переливання.

Спосіб, що заявляється, дозволяє одержувати марочне столове сухе червоне вино, що володіє складним, з легкими тонами сап'яну і фіалки букетом і повним, екстрактивним, гармонічним смаком. Приведені дані показують, що пропонований спосіб одержання червоних ординарних вин значно ефективніше відомої технології.

Приклад 1.

Для готування столового сухого червоного вина "Каберне Алушта" використовують виноград сортів Каберне - Совіньйон, Цимлянський чорний, Красностоп золотовський, що дробляться з відділенням гребенів. Мезгу сульфітують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти  $75\text{мг}/\text{дм}^3$ .

Бродіння суслу на меззі проводять із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 25°C з перемішуванням 3 рази в добу. При залишковому змісті цукру 8г/100см<sup>3</sup> мезгу піддають пресуванню. Для готування столового сухого червоного вина "Каберне Алушта" відбирають сусло самоплив і сусло першої пресової фракції не більш 60дал з однієї тонни винограду. Отримане сусло направляють на доброжування. Протягом доброжування і після його закінчення роблять регулярні доливання і створюють умови для протікання яблучно-молочного бродіння. Виноматеріали, що збрали і прояснені виноматеріали знімають із дріжджового осаду, піддають егалізації і направляють на витримку. Витримку здійснюють у дубових бочках при температурі, що не перевищує 13°C протягом 2 років. На першому році витримки роблять обклеювання, два відкриті переливання. На другому році витримки роблять одне закриті переливання.

#### Приклад 2.

Для готування столового сухого червоного вина "Каберне Алушта" використовують виноград сортів Каберне - Совіньйон, Цимлянський чорний, Красностоп золотовський, що дробляться з відділенням гребенів. Мезгу сульфитують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 87мг/дм<sup>3</sup>. Бродіння суслу на меззі проводять із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 26,5°C з перемішуванням 4 рази на добу. При залишковому змісті цукру 9г/100см<sup>3</sup> мезгу піддають пресуванню. Для готування столового сухого червоного вина "Каберне Алушта" відбирають сусло самоплив і сусло першої пресової фракції не більш 60дал з однієї тонни винограду. Отримане сусло направляють на доброжування. Протягом доброжування і після його закінчення роблять регулярні доливання і створюють умови для протікання яблучно-молочного бродіння. Виноматеріали, що збрали і прояснені виноматеріали знімають із дріжджового осаду, піддають егалізації і направляють на витримку. Витримку здійснюють у дубових бочках при температурі, що не перевищує 14°C протягом 2 років. На першому році витримки роблять обклеювання, два відкриті переливання. На другому році витримки роблять одне закриті переливання.

#### Приклад 3.

Для готування столового сухого червоного вина "Каберне Алушта" використовують виноград сортів Каберне - Совіньйон, Цимлянський чорний, Красностоп золотовський, що дробляться з відділенням гребенів. Мезгу сульфитують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 100мг/дм<sup>3</sup>. Бродіння суслу на меззі проводять із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 28°C з перемішуванням 4 рази на добу. При залишковому змісті цукру 10г/100см<sup>3</sup> мезгу піддають пресуванню. Для готування столового сухого червоного вина "Каберне Алушта" відбирають сусло самоплив і сусло першої пресової фракції не більш 60дал з однієї тонни винограду. Отримане сусло направляють на доброжування. Протягом доброжування і після його закінчення роблять регулярні доливання і створюють умови для протікання яблучно-молочного бродіння. Виноматеріали, що збрали і прояснені виноматеріали знімають із дріжджового осаду, піддають егалізації і направляють на витримку. Витримку здійснюють у дубових бочках при температурі, що не перевищує 14°C протягом 2 років. На першому році витримки роблять обклеювання, два відкриті переливання. На другому році витримки роблять одне закриті переливання. При завданні інших параметрів способу виробництва провина не досягається одержання більш високоякісної продукції, чим у прикладах 1-3.

Результати досліджень приведені в таблиці.

Використання даного способу виробництва вина і запропонований склад червоного столового сухого вина забезпечує по органолептичних властивостях показники, приведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Найменування показників	Характеристика
Колір	Від рубінового до темно-рубінового
Букет	Складний, легенькими тонами сап'яну і фіалки
Смак	Повний, екстрактивний, гармонічний

Використання даного способу виробництва вина і запропонований склад столового сухого червоного вина забезпечує фізико-хімічні показники, приведені в таблиці 2.

Таблиця 2

Найменування показників	Норма показателів
Об'ємна частка етилового спирту, %	10,0-13,0
Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup>	0,3
Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту)	6,0

Таким чином, що заявляється спосіб забезпечує можливість виготовлення столового сухого червоного вина, зокрема, марочне столове сухе червоне вино "КАБЕРНЕ АЛУШТА", що володіє високими органолептичними показниками, а також, дозволяє розширити асортимент столових червоних вин.