



УКРАЇНА

(19) UA (11) 85352 (13) C2
(51) МПК (2006)
C12G 1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ВИНО ПЛОДОВО-ЯГІДНЕ ДЕСЕРТНЕ "СОФІЇВСЬКА ТЕРНІВКА"

1

2

(21) а200806429

(22) 14.05.2008

(24) 12.01.2009

(46) 12.01.2009, Бюл.№ 1, 2009 р.

(72) ЛИТОВЧЕНКО ОЛЕКСАНДР МИХАЙЛОВИЧ,
UA, ЛИТОВЧЕНКО БОГДАН ЮРІЙОВИЧ, UA, ЛО-
КВАНЕЦЬ ОЛЕКСАНДР ВАДИМОВИЧ, UA

(73) ІНСТИТУТ САДІВНИЦТВА УКРАЇНСЬКОЇ
АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК, UA

(56) UA U 22627, 25.04.2007

UA U 22092, 10.04.2007

ГОСТ 28539-90 Соки плодово-ягодные спиртован-
ные

ГОСТ 2816-90 Вина плодовые. Общие техниче-
ские условия

Сборник технологических инструкций, правил и
нормативных материалов по винодельческой
промышленности. - М., 1978. - С. 205-226

(57) Вино плодово-ягідне десертне, що містить
яблучний зброджено-спиртований сік, яке відріз-

няється тим, що додатково містить спиртований
терновий сік, виготовлений настоюванням на м'яз-
зі з цукром-піском у співвідношенні 1:0,5 протягом
72 годин, спиртований червоносмородиновий сік,
виготовлений настоюванням на м'яззі протягом 12-
48 годин, спиртований шовковичний сік, виготов-
лений настоюванням на м'яззі протягом 2-8 годин,
при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

сік яблучний зброджено-	
спиртований	70-90
сік терновий спиртований	2-7
сік червоносмородиновий	
спиртований	2-7
сік шовковичний спиртований	8-18
цукор-пісок	до кондицій ви- на 16г/100см ³
спирт етиловий ректифікова- ний	до кондицій ви- на 16об. %.

Винахід відноситься до виробництва алкого-
льних напоїв, а саме вина і може бути використа-
ний при переробці плодів для розширення асор-
тименту плодкових вин з яблук, терену, червоної
смородини та шовковиці у виноробній промисло-
вості.

Відоме вино плодово-ягідне міцне «Альмінська
долина» на основі яблучного зброджено-
спиртованого соку [Деменков О.П., Гончарук В.Я.,
Сидоренко В.М. и др. Сборник технологических
инструкций и нормативных материалов по пло-
дово-ягодному виноделию. - Дніпропетровськ: Січ,
1998. - с. 172], яке готується шляхом купажування
яблучного зброджено-спиртованого соку та яблуч-
ного спиртованого (не більше 25%) з додаванням І
до кондицій цукру-піску, лимонної кислоти і спирту
етилового ректифікованого.

Недоліками цього вина є:

- спрощений склад продукту;
- звичайний простий аромат і смак (плодовий з
вираженням яблучним тоном);
- недостатня біологічна цінність;

- в цілому не задовольняє вимогам сучасного
споживача.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення вина плодово-ягідного шляхом поєднання
компонентів у певному співвідношенні та їх підго-
товлення певним чином, забезпечити покращення
органолептичних властивостей за рахунок надан-
ня йому повного, гармонійного, з шоколадно-
оксамитовим відтінком смаку і складного з сливо-
во-вишневими тонами аромату, рубінового кольо-
ру.

Поставлена винаходом задача вирішується
тим, що вино виготовляють шляхом купажування
зброджено-спиртованого яблучного соку, який го-
тують збродженням підсолодженено цукром-піском
до 16-30г/100см³ яблучного соку до накопичення
об'ємної частки етилового спирту не менше 3-
8%об., з спиртованими терновим соком, виготов-
леним настоюванням на м'яззі з цукром-піском у
співвідношенні 1: 0,5 протягом 72 годин, червоно
смородиновим, виготовленим настоюванням на
м'яззі протягом 12-48 годин, і шовковичним, виго-
товленим настоюванням на м'яззі протягом 2-8

(13) C2

(11) 85352

(19) UA

годин, з додаванням в купаж цукру-піску до $16\text{г}/100\text{см}^3$, при необхідності підкислюють лимонною кислотою до $5,0\text{--}7,0\text{г}/\text{дм}^3$. Купажування здійснюють не пізніше ніж за 10-30 днів до розливу або відвантаження, з наступним доведенням до кондицій 16%об. спиртом етиловим ректифікованим.

Поєднання вказаних компонентів надає вину повного, гармонійного, з шоколадно-оксамитовим відтінком смаку і складного з сливово-вишневими тонами аромату.

Вино плодово-ягідне десертне «Софіївська тернівка» готують таким чином: приготують зброджено-спиртований яблучний сік, для чого плоди яблук збирають у стадії технічної стиглості, миють, подрібнюють, сульфитують з розрахунку не більше $100\text{--}150\text{мг}/\text{кг}$, далі м'язгу пресують. З метою підвищення якості яблучного виноматеріалу та економії спирту-ректифікату, за рахунок природного наброду в яблучний сік додають цукор-пісок з розрахунку $16\text{--}30\text{г}/100\text{см}^3$ в межах $5\text{--}25\text{г}/100\text{см}^3$.

Бродіння суслу проводять при температурі $18\text{--}25^\circ\text{C}$ з використанням чистої культури дріжджів із розрахунку 3-5% від об'єму заброджуваного суслу. Після закінчення бродіння зброджений сік відстоюють 2-5 днів, знімають з осаду дріжджів, сульфитують до вмісту загальної сірчистої кислоти не більше $200\text{мг}/\text{дм}^3$, спиртують до 16%об. спиртом етиловим ректифікованим.

Зброджено-спиртовані соки до використання в купаж зберігають без обробки при температурі $8\text{--}16^\circ\text{C}$.

В купаж вина входять також спиртовані соки (містелі), які готують таким чином. Плоди терну збирають у стадії технічної стиглості, миють, подрібнюють, додають буряковий цукор-пісок у співвідношенні 1:0,5, настоюють протягом 72 годин, м'язгу пресують. Отриманий після пресування сік сульфитують з розрахунку $75\text{--}100\text{мг}/\text{дм}^3$ сірчистої кислоти, відстоюють при температурі $10\text{--}12^\circ\text{C}$ протягом 16-24 год. в освітленому сокові підтримують концентрацію сірчистої кислоти в межах $150\text{--}200\text{мг}/\text{дм}^3$. Освітлений сік спиртують до вмісту 16%об. Плоди червоної смородини збирають у стадії технічної стиглості, миють, подрібнюють, настоюють 12-48 години, м'язгу пресують. Отри-

маний після пресування сік сульфитують з розрахунку $75\text{--}100\text{мг}/\text{дм}^3$ сірчистої кислоти, відстоюють при температурі $10\text{--}12^\circ\text{C}$ протягом 16-24 год. в освітленому сокові підтримують концентрацію сірчистої кислоти в межах $150\text{--}200\text{мг}/\text{дм}^3$. Освітлений сік спиртують до вмісту 16%об. Плоди шовковиці збирають у стадії технічної стиглості, миють, подрібнюють, настоюють 2-8 години, м'язгу пресують. Отриманий після пресування сік сульфитують з розрахунку $75\text{--}100\text{мг}/\text{дм}^3$ сірчистої кислоти, відстоюють при температурі $10\text{--}12^\circ\text{C}$ протягом 16-24 год. В освітленому сокові підтримують концентрацію сірчистої кислоти в межах $150\text{--}200\text{мг}/\text{дм}^3$. Освітлений сік спиртують до вмісту 16%об.

Купаж вина готують шляхом введення тернового, червоно-смородинового і шовковичного спиртованих соків в зброджено-спиртований яблучний сік, з додаванням до кондицій цукру-піску, лимонної кислоти і спирту етилового ректифікованого.

Додавання цукру-піску до потрібних кондицій проводять не пізніше, ніж за 10-30 днів до розливу або відвантаження. Цукор-пісок перед внесенням розбавляється зброджено-спиртованим яблучним соком у співвідношенні 1:2 з наступним нагріванням до 70°C .

Готове вино направляють на відпочинок не менше, як на 15 днів, потім фільтрують і розливають.

Співвідношення компонентів у рецептурі вина, мас. %:

сік яблучний зброджено-спиртований	-70-90;
сік терновий спиртований	- 2-7;
сік червоносмородиновий спиртований	- 2-7;
сік шовковичний спиртований	-8-18;
цукор-пісок - до кондицій вина	$16\text{г}/100\text{см}^3$;
спирт етиловий ректифікований	- до кондицій вина 16%об.

При такому співвідношенні інгредієнтів і вказаному вище способу їх виготовлення вино має повний, гармонійний, з шоколадно-оксамитовим відтінком смаку і складний з сливово-вишневими тонами аромату, рубіновий колір.