



УКРАЇНА

(19) UA (11) 18891 (13) U
(51) МПК (2006)
C12G 1/00
C12G 1/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ОРДИНАРНЕ СТОЛОВЕ НАТУРАЛЬНЕ НАПІВСОЛОДКЕ ЧЕРВОНЕ ВИНО

1

(21) u200606673
(22) 15.06.2006
(24) 15.11.2006
(46) 15.11.2006, Бюл. № 11, 2006 р.
(72) Задорожний Сергій Володимирович
(73) Задорожний Сергій Володимирович
(57) Ординарне столове натуральне напівсолодке червоне вино, що містить виноматеріали червоних сортів винограду, яке **відрізняється** тим, що містить виноматеріали сортів винограду Бастардо

2

Магарацький або Сапераві, або Алеатико та інші європейські червоні сорти (Сапераві та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло) з масовою концентрацією цукрів не менше 230г/дм³ при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

Бастардо Магарацький або Сапераві, або Алеатико	не менше 85
інші європейські червоні сорти (Сапераві та/або Каберне - Совіньйон, та/або Мерло)	не більше 15.

Заявляємо технічне рішення стосується виробничої промисловості, а саме виробництва ординарного столового натурального напівсолодкого червоного вина наприклад, під назвою "Бастардо Каллістон".

З відомих у сьогодні марок ординарних столових натуральних напівсолодких червоних вин найбільш поширені такі як "Хванчкара", "Ласточкино гніздо".

В якості прототипу прийнято ординарне столове напівсолодке червоне вино "Хванчкара". Для виробництва ординарного столового натурального напівсолодкого червоного вина "Хванчкара" використовують червоні сорти винограду "Александрові" і "Муджуретул" в Західній Грузії з цукристістю не менш 22г/100см³. Колір вина темно-рубіновий, аромат приємний з вираженими плодовими тонами, букет яскраво виражений, смак бархатистий, гармонійний. В букеті та в смаку малинові тона. Готове вино містить 10,5-13,0% об. спирту, 3-5г/см³ цукрів і 5-6г/дм³ титрованих кислот.

Спосіб виготовлення вина наступний: виноград переробляють з відділенням гребенів. М'язгу сульфитують до вмісту 100-120мг/дм³ сірчистої кислоти, зброджують при температурі 26-32°C з перемішуванням 3-4 рази на добу до бажаного кольору і залишковому вмісту цукру 7-8г/100см³. Сусло відділяють від м'язги, зброджують до бажаного залишкового цукру, сульфитують 30мг/дм³ та нагрівають до температури 50±5°C з витримкою 8-12 годин. Для відділення виноматеріалів від дріжджів їх фільтрують на фільтрах грубого та тонкого

фільтрування. Освітлені виноматеріали консервують холодом та зберігають при температурі 0±2°C. [А.И. Глазунов, И.Н. Царану Технология вин и коньяков. Москва, ВО «АГРОПРОМИЗДАТ» 1988].

Недоліком існуючого складу вина є:

- недостатня кількість в посадках потрібних сортів винограду і як наслідок - неможливість промислового випуску вина.

- вино має менш розвинені органолептичні якості.

Задачею корисної моделі є створення вина, багатого екстрактивними сполуками ординарного столового натурального напівсолодкого червоного вина та розширення асортименту вина.

Поставлене завдання вирішується тим, що ординарне столове натуральне напівсолодке червоне вино, яке містить виноматеріали червоних європейських сортів винограду, згідно корисної моделі, введені виноматеріали сортів винограду Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико та декілька інших європейських червоних сортів винограду Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло при наступному співвідношенні: Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико - не менш 85%, інші європейські сорти - до 15%, наприклад, Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло.

Таким чином, для отримання вина проводять підбір сортів винограду в наступному співвідношенні: Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико не менш 85%, інші європейські червоні сорти, а саме Сапераві, та/або Каберне-

(13) U

(11) 18891

(19) UA

Совіньйон, та/або Мерло до 15%, що дозволяє отримати багату екстрактивними речовинами сировину для подальшої технологічної обробки. Наявність достатньої кількості сортів Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико та інших європейських сортів дозволяє отримати необхідну кількість якісної продукції, яка відповідає по типу ординарного столового натурального напівсолодкого червоного вина.

Вино за якісними органолептичними показниками є м'яким та наповнено екстрактивними сполуками.

Ординарне столове натуральне напівсолодке червоне вино, що заявляється до охорони, здійснюється наступним чином:

Виноград сортів Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико та декілька інших європейських червоних сортів (Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло) з масовою концентрацією цукрів не менше 230г/дм³ переробляють на типових лініях з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід, бродінням суслу на м'яззі, проводять сульфитацію м'язги, настоювання м'язги з перемішуванням, підброджування на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C, доброджування суслу-самоплива та суслу першої пресової фракції, зупинці бродіння одним із фізичних способів при залишковому вмісту цукрів 3,5-4,5г/100см³, зняття суслу з дріжджового осаду, освітлення виноматеріалів та направлення на відпочинок протягом 30-45 діб у повних долихтих ємностях, направленням готових виноматеріалів на зберігання або на розлив "гарячим" способом при температурі не вище 75°C.

Приклади (табл.1, 2)

Приклад 1

Виноград сорту Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико та декілька інших європейських червоних сортів (Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло) з масовою концентрацією цукрів не менше 230г/дм³ переробляють на типових лініях з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід в кількості: Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико - 85%, інші європейські червоні сорти (Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло) - 15%, проводять бродіння суслу на м'яззі, сульфитацію м'язги, настоювання м'язги з перемішуванням, підброджування на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C, проводять доброджування суслу-самоплива та суслу першої пресової фракції, зупинку бродіння досягають одним із фізичних способів при залишковому вмісту цукрів 3,5г/100см³, проводять зняття суслу з дріжджового осаду, освітлення виноматеріалів та направлення на відпо-

чинок у повних долихтих ємностях, направляють готові виноматеріали на зберігання або на розлив "гарячим" способом при температурі не вище 75°C.

Приклад 2

Виноград сортів Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико та декілька інших європейських червоних сортів (Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло) з масовою концентрацією цукрів не менше 230г/дм³ переробляють на типових лініях з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід в кількості: Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико - 90%, інші європейські червоні сорти (Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло) - 10%, проводять бродіння суслу на м'яззі, сульфитацію м'язги, настоювання м'язги з перемішуванням, підброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C, доброджують суслу-самоплив та суслу першої пресової фракції, зупиняють бродіння одним із фізичних способів при залишковому вмісту цукрів 4,0г/100см³, знімають суслу з дріжджового осаду, освітлюють виноматеріали та направляють на відпочинок у повних долихтих ємностях, направленням готових виноматеріалів на зберігання або на розлив "гарячим" способом при температурі не вище 75°C.

Приклад 3

Виноград сортів Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико та декілька інших європейських червоних сортів (Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло) з масовою концентрацією цукрів не менше 230г/дм³ переробляють на типових лініях з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід в кількості: Бастардо Магарацький, або Сапераві, або Алеатико - 95%, інші європейські червоні сорти (Сапераві, та/або Каберне-Совіньйон, та/або Мерло) - 5%, проводять бродіння суслу на м'яззі, сульфитацію м'язги, настоювання м'язги з перемішуванням, підброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C, доброджують суслу-самоплив та суслу першої пресової фракції, зупиняють бродіння одним із фізичних способів при залишковому вмісту цукрів 4,5г/100см³, зняттям суслу з дріжджового осаду, освітленням виноматеріалів та відпочинком у повних долихтих ємностях, направленням готових виноматеріалів на зберігання або на розлив "гарячим" способом при температурі не вище 75°C.

При виконанні інших параметрів способу та іншого складу вина не досягається отримання більш якісної продукції ніж в прикладах 1-3.

Готова продукція відповідає таким вимогам:

- за органолептичними показниками.

Таблиця 1

Найменування показників	Характеристика
Забарвлення	Рубінове з фіолетовим відтінком.
Аромат	Складний, властивий сорту винограду.
Смак	Повний, гармонійний, з помірною терпкістю та вираженням сортовим тоном.

- фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2

Назва показників	Од. вим.	Приклади		
		№1	№2	№3
Об'ємна частка етилового спирту	%	10,0	12,0	13,0
Масова концентрація цукрів	г/100см ³	3,0	3,5	5,0
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту	г/дм ³	5,0	6,0	8,0

Таким чином, отримують вино, яке характерно для вказаного типу вина, насиченого екстрактивними сполуками, а спосіб виготовлення вина не передбачає значних витрат на виробництво у зв'я-

зку з виключенням консервації холодом і є більш ефективним та досягається отримання розливості вина.