

Корисна модель відноситься до виноробницької промисловості і може використовуватися у виробництві хереса, наприклад під назвою «Херес Масандра».

Відомо вино типа херес, „Херес крепкий Массандра“, що прийнято за прототип. Колір вина темно-золотистий, букет яскраве виражений, смак повний, гармонійний. Кондиції: 19,5% об., цукру 2,5/100см³. Для виготовлення якого використовують сорти винограду: Серсіаль, Альбільо. Виноград збирають при цукристості 24-25г/100см³ [див. А.І.Глазунов, І.Н. Царану „Технология вин и коньяков“ Москва ВО „АГРОПРОМИЗДАТ“ 1988, стр. 209].

Недоліком вина „Херес крепкий Массандра“, є обмежений асортимент сортів винограду, що визначають органолептичні показники вина.

В основу корисної моделі поставлено завдання здійснення міцного вина типа херес, яке має високу якість, з найкращими органолептичними властивостями, де яскраво виражені хересні тона та для розширення асортименту і ефективного використання сорту винограду „Аліготе“.

Поставлене завдання вирішується тим, що марочне міцне біле вино, включає сорти винограду Альбільо, Серсіаль, відповідно до корисної моделі, містить сорти винограду Аліготе, Вердельо, Семільйон Токайські з масовою концентрацією цукрів не менш 190г/дм³ при наступному співвідношенні компонентів в %:

Аліготе	до 50%
Альбільо	не менш 20%
Вердельо	
Серсіаль	
Семільйон	
Токайські	до 30%

Таким чином запропонований склад вина покращує органолептичні властивості, які належать для вина типу херес, має оригінальний смак притаманний тільки йому, за рахунок запровадження додаткових сортів винограду, розширює асортимент продукту.

Виготовлення вина „Херес Массандра“ здійснюють у такий спосіб:

Виноград сортів Аліготе, Альбільо Вердельо, Серсіаль, Семільйон, Токайські, в наступному співвідношенні

Аліготе	до 50%
Альбільо	не менш 20%
Вердельо	
Серсіаль	
Семільйон	
Токайські	до 30%

переробляється на виноматеріали з наступним купажуванням на заводах первинного виноробства. Одержана м'язга сульфитується. Настоюють сусло на м'яззі.

Для виробництва хересних виноматеріалів відбирається сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції. Відібране сусло сульфитується і направляється на відстоювання. Освітлене сусло знімається з осаду і зброджується на чистій культурі дріжджів. Після зброджування виноматеріали знімаються з дріжджів і егалізуються.

Протягом першого року виноматеріали, призначені для хересування купаються з доведенням вмісту спирту до 16,5% об. спиртом ректифікатом чи виноматеріалом, докріпленням до 50% об. спирту і витриманим не менше 1 року і направляються на відпочинок.

На другому році проводиться хересування виноматеріалів плівковим способом. Плівкування проводиться розводкою чистої культури дріжджів, приготовленою лабораторних умовах, на виноматеріалах, призначених для хересування.

Високоякісні столові сухі сортові виноматеріали з винограду вище зазначених сортів, спиртуються та витримуються не менше одного року.

Містелі з вакуум-сусла готують шляхом його розчинення у сухих виноматеріалах. Спиртоване вакуум-сусло витримують не менше одного року. Містелі з виноградного сусла готують шляхом його спиртування.

На третьому році отримані хересні виноматеріали купаються з сухо-спиртованими виноматеріалами і виготовленими містелями.

Співвідношення компонентів у купажі устанавлюється, на підставі аналітичних і органолептичних даних, урахуванням втрат спирту під час витримки та технологічної обробки.

На четвертому році витримки для досягнення розливкості на підставі висновків виробничої лабораторії, виноматеріали обробляються

На п'ятому році оброблені виноматеріали, що пройшли технологічний термін витримки, направляються на розлив.

Приклад 1

Виноград сортів Аліготе, Альбільо Вердельо, Серсіаль, Семільйон, Токайські, з масовою концентрацією цукрів не менш 190г/дм³ в наступному співвідношенні в %:

Аліготе	50%
Альбільо	20%
Вердельо	
Серсіаль	
Семільйон	
Токайські	30%

переробляється на виноматеріали з наступним купажуванням на заводах первинного виноробства. Одержана м'язга сульфитується. Настоюють сусло на м'яззі.

Для виробництва хересних виноматеріалів відбирається сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції. Відібране сусло сульфитується і направляється на відстоювання. Освітлене сусло знімається з осаду і зброджується на чистій культурі дріжджів. Після зброджування виноматеріали знімаються з дріжджів і егалізуються.

Протягом першого року виноматеріали, призначені для хересування купаються з доведенням вмісту спирту до 16,5% об. спиртом ректифікатом чи виноматеріалом, докріпленим до 50% об. спирту і витриманим не менше 1 року і направляються на відпочинок.

На другому році проводиться хересування виноматеріалів плівковим способом, Плівкування проводиться розводкою чистої культури дріжджів, приготовленою лабораторних умовах, на виноматеріалах, призначених для хересування.

Високоякісні столові сухі сортові виноматеріали з винограду вище зазначених сортів, спиртуються та витримуються не менше одного року.

Містелі з вакуум-сусла готують шляхом його розчинення у сухих виноматеріалах. Спиртоване вакуум-сусло витримують не менше одного року. Містелі з виноградного сусла готують шляхом його спиртування.

На третьому році отримані хересні виноматеріали купаються з сухо-спиртованими виноматеріалами і виготовленими містелями.

Співвідношення компонентів у купажі установлюється, на підставі аналітичних і органолептичних даних, урахуванням втрат спирту під час витримки та технологічної обробки.

На четвертому році витримки для досягнення розливкості на підставі висновків виробничої лабораторії, виноматеріали обробляються.

На п'ятому році оброблені виноматеріали, що пройшли технологічний термін витримки, направляються на розлив.

Приклад 2

Виноград сортів Аліготе, Альбіньо Вердельо, Серсіаль, Семільйон, Токайські, з масовою концентрацією цукрів не менш 190г/дм³ в наступному співвідношенні в %:

Аліготе	47%
Альбіньо	24%
Вердельо	
Серсіаль	
Семільйон	
Токайські	29%

переробляється на виноматеріали з наступним купаженням на заводах первинного виноробства. Одержана м'язга сульфитується. Настоюють сусло на м'яззі до 10 годин.

Для виробництва хересних виноматеріалів відбирається сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції. Відібране сусло сульфитується і направляється на відстоювання. Освітлене сусло знімається з осаду і зброджується на чистій культурі дріжджів. Після зброджування виноматеріали знімаються з дріжджів і егалізуються.

Протягом першого року виноматеріали, призначені для хересування купаються з доведенням вмісту спирту до 16,5% об. спиртом ректифікатом чи виноматеріалом, покріпленим до 50% об. спирту і витриманим не менше 1 року і направляються на відпочинок.

На другому році проводиться хересування виноматеріалів плівковим способом. Плівкування проводиться розводкою чистої культури дріжджів, приготовленою лабораторних умовах, на виноматеріалах, призначених для хересування.

Високоякісні столові сухі сортові виноматеріали з винограду вище зазначених сортів, спиртуються та витримуються не менше одного року.

Містелі з вакуум-сусла готують шляхом його розчинення у сухих виноматеріалах. Спиртоване вакуум-сусло витримують не менше одного року. Містелі з виноградного сусла готують шляхом його спиртування.

На третьому році отримані хересні виноматеріали купаються з сухо-спиртованими виноматеріалами і виготовленими містелями.

Співвідношення компонентів у купажі установлюється, на підставі аналітичних і органолептичних даних, урахуванням втрат спирту під час витримки та технологічної обробки.

На четвертому році витримки для досягнення розливкості на підставі висновків виробничої лабораторії, виноматеріали обробляються.

На п'ятому році оброблені виноматеріали, що пройшли технологічний термін витримки, направляються на розлив.

Приклад 3

Виноград сортів Аліготе, Альбіньо Вердельо, Серсіаль, Семільйон, Токайські, з масовою концентрацією цукрів не менш 190г/дм³, в наступному співвідношенні в %:

Аліготе	49%
Альбіньо	23%
Вердельо	
Серсіаль	
Семільйон	
Токайські	28%

переробляється на виноматеріали з наступним купаженням на заводах первинного виноробства. Одержана м'язга сульфитується. Настоюють сусло на м'яззі.

Для виробництва хересних виноматеріалів відбирається сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції. Відібране сусло сульфитується і направляється на відстоювання. Освітлене сусло знімається з осаду і зброджується на чистій культурі дріжджів. Після зброджування виноматеріали знімаються з дріжджів і егалізуються.

Протягом першого року виноматеріали, призначені для хересування купаються з доведенням вмісту спирту до 16,5% об. спиртом ректифікатом чи виноматеріалом, докріпленим до 50% об. спирту і витриманим не менше 1 року і направляються на відпочинок.

На другому році проводиться хересування виноматеріалів плівковим способом. Плівкування проводиться

розводкою чистої культури дріжджів, приготовленою лабораторних умовах, на виноматеріалах, призначених для хересування.

Високоякісні столові сухі сортові виноматеріали з винограду вище зазначених сортів, спиртуються та витримуються не менше одного року.

Містелі з вакуум-сусла готують шляхом його розчинення у сухих виноматеріалах. Спиртоване вакуум-сусло витримують не менше одного року. Містелі з виноградного сусла готують шляхом його спиртування.

На третьому році отримані хересні виноматеріали купажуються з сухо-спиртованими виноматеріалами і виготовленими містелями.

Співвідношення компонентів у купажі встановлюється, на підставі аналітичних і органолептичних даних, урахуванням втрат спирту під час витримки та технологічної обробки.

На четвертому році витримки для досягнення розливкості на підставі висновків виробничої лабораторії, виноматеріали обробляються.

На п'ятому році оброблені виноматеріали, що пройшли технологічний термін витримки, направляються на розлив.

Таким чином отримується вино золотистого кольору, тонкого яскравого букету, властивому даному типу вина, складного смаку з тонами смаженого горіха та легкою солоністю у післясмаку, об'ємна частка етилового спирту, 19,5%, масовою концентрацією цукрів 2,5г/100см³, масовою концентрацією титрованих кислот 4-7,0г/дм³.