



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 25262

(13) C2

(51) 6 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВСОЛОДКОГО БІЛОГО СТОЛОВОГО ВІНА "АРКАДІЯ"

1

2

(21) 97063328

(22) 27 08 1997

(24) 15 03 2002

(46) 15 03 2002, Бюл. № 3, 2002 р.

(72) Гулієв Рубен Вартанович, Мармерштейн
Руслан Олександрович, Цвігун Ніна Пилипівна,
Журавок Людмила Василівна, Ковальова Лариса
Юріївна

(73) Орендне підприємство "ОДЕСАВИНПРОМ"

(56) Технологическая инструкция по производству
столовых полусухих и полусладких вин,
утвержденная 12 08 71. Сборник технологических
инструкций, правил и нормативных материалов по
винодельческой промышленности – М,
Агропромиздат, 1975

(57) Способ производства полусладкого белого столового вина, предусматривающий купаж сухих белых сортовых виноматериалов и консервированного сусла, отличающийся тем, что при купажировании дополнительно вводят спиртованный сахаросодержащий компонент - мистель, причем сухие виноматериалы готовят из винограда сортов Ркацители и Сухолиманский, в соотношении 1 1-1,1 0,9, консервированное сусло - из винограда Ркацители, а мистель - путем спиртования осветленного сусла из винограда сорта Иршай Оливер 16 %об, при этом соотношение консервированного сусла и мистеля составляет 1 1-0,9 1,1 а доля консервированного сусла вместе с мистелем составляет 20-25 % в общем объеме вина

Изобретение относится к винодельческой промышленности, частности к способам производства вин

Столовые полусладкие вина характеризуются небольшим содержанием спирта /9-14% об/ и наличием виноградного сахара 3-8г/100мл. Это легкие гармоничные вина с невысокой кислотностью, мягким вкусом и развитым букетом.

Приняты четыре технологические схемы производства подусладких столовых вин. В качестве прототипа выбран известный способ производства полусладкого столового вина, предусматривающий купаж сухих белых сортовых виноматериалов и консервированного сусла /см. Технологическая инструкция по производству столовых полусухих и полусладких вин, утв. 12 08 71г, и приведенная в «Сборнике технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности» М. Агропромиздат 1978/.

По этой схеме предусматривается производство столовых полусладких вин из двух компонентов в купаже - сухих виноматериалов и консервированного сусла.

К недостаткам известного способа относится то, что полученное вино уступает по органолептическим показателям вину

полученному по классической схеме - ображивание сусла или мезги с остановкой брожения при достижении определенных кондиций.

В основу изобретения поставлена задача в способе производства полусладкого белого столового вина путем использования определенных сортов винограда для виноматериалов и для консервированного сусла, а также введением при купажировании спиртованного сахаросодержащего компонента - мистеля, обеспечить получение высококачественного вина с отличительными органолептическими свойствами.

Поставленная задача достигается тем, что в способе производства полусладкого белого столового вина, предусматривающем купаж сухих виноматериалов и консервированного сусла, согласно изобретению, при купажировании дополнительно вводят спиртованный сахаросодержащий компонент - мистель, причем сухие виноматериалы готовят из винограда сортов Ркацители и Сухолиманский, в соотношении 1 1 - 1,1 0,9, консервированное сусло - из винограда Ркацители, а мистель путем спиртования осветленного сусла из винограда сорта Иршай Оливер до 16% об, при этом соотношение консервированного сусла и мистеля 1 1 - 0,9 1,1,

(13) C2

(11) 25262

(19) UA

доля консервированного сусла вместе с мистелем составляет 20-25% в общем объеме вина

Введение мистеля из винограда сорта Иршаи Оливер дает возможность данному вину сохранить постоянное содержание алкоголя в вине и приобрести характерные органолептические свойства

Использование сухих виноматериалов из сортов Ркацители и Сухолиманский и купажиrowание всех компонентов в определенной пропорции позволяет получить высококачественное вино с отличительными органолептическими свойствами, учитывающими особенности всех сортов винограда, из которых приготовлено вино

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом

Для приготовления сухих виноматериалов берут виноград сорта Ркацители и Сухолиманский с содержанием сахара не менее 18%. Переработку винограда ведут с отделением гребней каждого сорта отдельно. Для производства сухих виноматериалов отбирают качественные фракции сусла самокток и сусла 1-го давления в количестве до 60дап из 1 тонны винограда. Сусло отстаивают в течение 10-12 часов и сульфитируют из расчета 100мг/л сернистого ангидрида. После отжатия сусло направляют на брожение, которое длится 10-15 дней при температуре 16-22°C. После брожения виноматериалы отстаивают для осаждения дрожжевой массы, а затем снимают с дрожжей,

эгализуют и отправляют на отдых. После этого виноматериалы оклеивают, осветляют, снимают с осадков через фильтр и направляют на завод вторичного виноделия.

В сезон виноделия на заводе первичного виноделия готовят консервированное сусло и мистель.

Для приготовления консервированного сусла берут виноград сорта Ркацители. Консервированное сусло готовят из осветленного, пастеризованного при 80°C сусла, о последующим асептическим хранением идя быстрым охлаждением и хранением на холоде при температуре 0 - минус 3°C.

Для приготовления мистеля берут виноград сорта Иршаи Оливер. Мистели готовят путем спиртования осветленного сусла до 16% об.

На заводе вторичного виноделия осуществляют купаж сухих белых сортовых виноматериалов консервированного сусла и мистеля.

Виноматериалы из винограда сортов Ркацители и Сухолиманский берут в соотношении 1:1 - 1,1:0,9, соотношение консервированного сусла и мистеля 1:1 - 0,9:1,1 при этом в общем объеме вина доля консервированного сусла вместе с мистелем составляет 20-25%.

Для достижения стабильности готовый купаж обрабатывают по существующим технологическим схемам, в зависимости от склонности к помутнениям, в том числе и холодом, фильтруют и направляют на горячий розлив.

Пример 1

Для получения вина столового полусладкого "Аркадия" берут виноматериалы сортовые Ркацители и Сухолиманский в соотношении 1,1:0,9 с содержанием алкоголя 10,1 и 9,4% об., консервированное сусло с кондициями по сахару 16,5%, мистель с кондициями по спирту 15,8% об. и сахару 14,9% в соотношении 0,9:1,1. При этом титруемая кислотность купажа должна быть не менее 6г/л.

	К-во кондиции	сп.ед.	сах.ед.	тит.к-ть	сп.ед.	сах.ед.	тит.к-ть
Ркацители сортов	410	10,1	-	6,2	4141	-	2542
Сухолиманский	389	9,4	-	7,0	3656	-	2723
Сусло консервированное	110	0	16,5	6,0	-	1815	680
Мистель	120	15,8	14,9	5,2	1896	1788	624
	1029	9,4	3,5	6,4	9693	3603	6549

Пример 2

Столовые виноматериалы взяты в соотношении 1:1 и консервированное сусло и мистель тоже в соотношении 1:1.

	К-во кондиции	сп.ед.	сах.ед.	тит.к-ть	сп.ед.	сах.ед.	тит.к-ть
Ркацители сортов	400	10,1	-	6,5	4040	-	2600
Сухолиманский	400	9,6	-	7,3	3840	-	2920
Сусло консервированное	134	-	15,5	6,0	-	1922	744
Мистель	120	16,3	14,0	5,8	1956	1680	696
	1044	9,4	3,5	6,7	9836	3602	6960

В такой пропорции составленный купаж дает возможность вину проявить максимум своих качеств.

Полученное вино "Аркадия" отличается от ранее производимых этой группы вин, чистым, тонким, цветочно-цитронным ароматом, сочетающимся со свежим, легким гармоничным цитронным послевкусием.

