



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30540 (13) C2

(51) 7 C12G1/02

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

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУХОГО БІЛОГО ГАЗОВАНОГО ВІНА "АРКАДІЯ ІСКРИСТА"

(21) 98052710

(22) 26.05.1998

(24) 15.10.2001

(46) 15.10.2001, Бюл. № 9, 2001 р.

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

(73) ОРЕНДНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ОДЕСАВИН-ПРОМ"

(56) Технологічна інструкція по виробництву вина виноградного білого "Південне іскристе" № 18-12-68-83, 1983.

(57) Спосіб виробництва сухого білого газованого вина, який передбачає купажування оброблених сухих виноматеріалів сорту Ркацителі з містелем, охолодження, фільтрацію, насичення купажу двоокисом вуглецю та розлив газованого вина, який **відрізняється** тим, що додатково використовують сухі виноматеріали сорту Аліготе, при цьому купажування виноматеріалів сортів Аліготе та Ркацителі здійснюють у співвідношенні 7:3, а містель готують з винограду сорту Аліготе і / або сорту Ркацителі.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, безпосередньо до способів виробництва вин.

Газовані вина готують на основі сухих неокислених білих, рожевих та червоних виноматеріалів, які містять 9-12% об. спирту та мають титровану кислотність 4-8 г/дм³.

Сухі газовані вина містять цукру 2-3 г/100 см³. Вони характеризуються приємним свіжим смаком, невеликою гармонічною солодкістю. Ці якості досягаються додаванням в сухе вино компонентів, що містять в собі цукор, та проведенням сатурації - газування, насиченням та перенасиченням вина двоокисом вуглецю.

Найбільш близьким по технічній суті до запропонованого є спосіб виробництва сухого білого газованого вина з сухих виноматеріалів, який передбачає купажування оброблених виноматеріалів сорту Ркацителі з містелем, охолодження, фільтрацію, насичення двоокисом вуглецю купажу та розлив газованого вина (див. "Технологічну інструкцію по виробництву вина виноградного білого "Південне іскристе" № 18-12-68-83, затв. 27.05.83 р.).

Недоліком відомого способу є недостатньо високі органолептичні властивості готового продукту.

В основу винаходу поставлена задача - в спосіб виробництва сухого білого газованого вина, шляхом використання визначених сортів винограду для виноматеріалів і їх співвідношенням, за-

безпечити готовому продукту високі органолептичні властивості.

Технічний результат від використання винаходу виражається в покращенні смаку та аромату вина, а також у розширенні номенклатури газованих вин.

Поставлена задача досягається тим, що в спосіб виробництва сухого білого газованого вина з сухих виноматеріалів, який передбачає купажування оброблених виноматеріалів сорту Ркацителі з містелем, охолодження, фільтрацію, насичення двоокисом вуглецю купажу та розлив газованого вина, згідно з винаходом, у якості сухих виноматеріалів додатково використовують виноматеріали сорту Аліготе, при цьому купажування виноматеріалів сортів Аліготе та Ркацителі здійснюють у співвідношенні 7:3, а містель готують з винограду сорту Аліготе і/або сорту Ркацителі.

Сухий виноматеріал сорту Аліготе має нейтральний особливий індивідуальний смак та тонкий сортовий аромат. Сухий виноматеріал сорту Ркацителі має індивідуальний квітковий аромат і смак, які яскраво виразні.

Сполучення виноматеріалів сортів Аліготе та Ркацителі у співвідношенні 7:3 дає можливість отримати купаж, який підсилений виразними особливостями обох сортів, як у смаку, так і в ароматі.

Введення містеля з винограду сорту Аліготе і/або сорту Ркацителі дає можливість вину зберегти постійний вміст алкоголю у вині та забезпечити необхідну кількість цукру.

Запропонований спосіб здійснюється таким чином.

Для приготування сухих виноматеріалів використовують виноград сортів Аліготе та Ркацителі з місткістю цукру, не менше 17%.

Переробку винограду проводять з відокремленням гребінців кожного сорту окремо. Для виробництва сухих виноматеріалів відбирають якісні фракції суслу-самоплив і суслу 1-го давлення в кількості до 60 дал з 1 тонни винограду. Сусло відстоюють протягом 10–12 годин і сульфітують з рахунку 100 мг/дм³ сірчистого ангідриду. Після відстою сусло направляють на бродіння, яке здійснюється при температурі 16–22°C. Після бродіння виноматеріали відстоюють для осідання дріжджевої маси, а потім знімають з дріжджів, егалізують і відправляють на відпочинок. Після цього виноматеріали обстежують, освітлюють, знімають з осаду через фільтр і направляють на завод вторинного виноробства.

В сезон виноробства на заводі первинного виноробства готують містель. Для приготування містеля беруть виноград сортів Аліготе і/або Ркацителі. Містель готують шляхом спиртування освітленого суслу до 16% об.

На заводі вторинного виноробства здійснюють купаж сухих виноматеріалів, які егалізовані, сортів Аліготе та Ркацителі в співвідношенні 7:3, а потім дозують містель до необхідних кондицій по вмісту цукру.

Отриманий купаж, в разі необхідності, обробляють для досягнення розливостійкості по існуючих технологічних схемах, в залежності від властивості вина до помутніння. Після цього купаж охолоджують до температури 0°C – мінус 4°C і витримують при цій температурі не менше 48 годин. Після витримки на холоді, вино подають на

фільтрацію та сатурацію в потоці з наступною витримкою в акратофорах не менше 6 годин при температурі не вище мінус 2°C. Після цього здійснюють розлив вина та пляшкову пастеризацію.

Приклад 1. Виробництво сухого білого газованого вина з кількістю цукру 3%.

Купажують егалізовані виноматеріали сортів Аліготе та Ркацителі в співвідношенні 7:3 (табл. 1).

Потім в купаж дозують містель з винограду сорту Аліготе до необхідних кондицій по кількості цукру. Компоненти купажу, їх кількість і кондиції видно з таблиці 2.

Купаж охолоджують до температури -2°C і витримують 48 годин. Потім його подають на фільтрацію та сатурацію в потоці з наступною витримкою в акратофорах на протязі 6 годин при температурі -2°C. Після цього здійснюють розлив вина та пляшкову пастеризацію.

Приклад 2. Спосіб здійснюють аналогічно прикладу 1, тільки використовують містель з винограду сорту Ркацителі (див. табл. 3).

Приклад 3. Спосіб здійснюють аналогічно прикладу 1, тільки використовують містелі з винограду сортів Аліготе та Ркацителі (див. табл. 4).

Запропонований спосіб виробництва сухого білого газованого вина дозволяє покращити якість готової продукції.

Органолептичні показники відповідають такій характеристиці:

- колір – від солом'яного до світло-золотистого;
- аромат – чистий, властивий сортам винограду Аліготе та Ркацителі;
- смак – приємний, гармонічний, освіжаючий.

Таблиця 1

Компоненти купажу	Кількість, дал	Кондиції		Загальний вміст	
		спирт, % об.	цукор, г/дм ³	спирто-один.	цукро-один.
1. Виноматеріали сорту Аліготе	700	9,2	0,2	6440	140
2. Виноматеріали сорту Ркацителі	300	9,3	0,2	2790	60
	1000	9,23	0,2	9230	200

Таблиця 2

Компоненти купажу	Кількість, дал	Кондиції		Загальний вміст	
		спирт, % об.	цукор, г/дм ³	спирто-один.	цукро-один.
1. Купаж виноматеріалів сортів Аліготе і Ркацителі	1000	9,23	0,2	9230	200
2. Містель сорту Аліготе	267	15,9	13,5	4245	3605
	1267	10,6	3,0	13475	3805

Таблиця 3

Компоненти купажу	Кількість, дал	Кондиції		Загальний вміст	
		спирт, % об.	цукор, г/дм ³	спирто-один.	цукро-один.
1. Купаж виноматеріалів сортів Аліготе і Ркацителі	1000	9,23	0,2	9230	200
2. Містель сорту Аліготе	243	15,5	14,5	3767	3523
	1243	10,5	3,0	12997	3723

Таблиця 4

Компоненти купажу	Кількість, дал	Кондиції		Загальний вміст	
		спирт, % об.	цукор, г/дм ³	спирто- един.	цукро- един.
1. Купаж виноматеріалів сортів Аліготе і Ркацителі	1000	9,23	0,2	9230	200
2. Містель сорту Аліготе	160	15,9	13,6	2544	2176
3. Містель сорту Ркацителі	100	15,7	14,0	1570	1400
	1260	10,6	3,0	13344	3776

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
 Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
 (03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03
