



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36189 (13) A

(51) 6 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

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

(21) 99116197

(22) 15.11.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Овчинников Григорій Петрович

(73) ОВЧИННИКОВ ГРИГОРІЙ ПЕТРОВИЧ

(57) Спосіб виробництва столового напівсолодкого білого вина, який передбачає дроблення виногра-

ду, відділення суслу від мезги, сульфитацію, відстій його, збродження суслу, освітлення, купажування, сульфитацію, освітлення, фільтрацію, пастеризацію, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують виноград сортів Сухолиманський білий, Фетяска і Аліготе в співвідношенні 2:1:1, при цьому в купаж добавляють консервоване сусло із сорту винограду Сухолиманський білий до вмісту в купажі цукру 3,5-4,0 г/100 см куб.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема, до способу виробництва напівсолодких вин.

Відомий спосіб отримання напівсолодкого вина, який передбачає дроблення винограду відділення суслу від мезги, відстой його, збродження суслу, освітлення, сульфитацію, охолодження, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів. (Авт. свідоцтво СРСР N 836085, МКВ 6 C 12G 1/02, 1979).

Недоліком відомого способу є невисокі органолептичні властивості готового продукту, за рахунок простого підбору вихідної сировини, яка не дозволяє отримувати вишуканий аромат і тонкий смак при переробці.

В основу винаходу поставлена задача - в способі виробництва столового напівсолодкого білого вина шляхом використання визначених сортів винограду для виноматеріалів і їх співвідношенням, а також введенням при купажуванні консервованого суслу, забезпечити придання готовому продукту стійкого квітково-плодового аромату з фіалково-гераневими тонами. Технічний результат від використання винаходу виражається в покращенні органолептичних властивостей отриманого напівсолодкого вина.

Поставлена задача досягається тим, що в способі виробництва столового напівсолодкого білого вина, який передбачає дроблення винограду, відділення суслу від мезги, відстій його, збродження суслу, освітлення, сульфитацію, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів, згідно з винаходом, в якості сировини використовують виноград сортів Сухолиманський білий, Фетяска і Аліготе, а купажування столових виноматеріалів із цих сортів здійснюють в співвідношенні 2:1:1, при цьому в купаж добавляють консервова-

не сусло із сорту винограду Сухолиманський білий до вмісту в купажі цукру 3,5-4,0 г/100 см куб.

Для виробництва вина використовують сорти винограду виведені і інтродуцировані в північному Причорномор'ї.

Сорт винограду Сухолиманський білий селекції ІВіВ ім. В.Є.Таїрова, отриманий від схрещування сортів Шардоне і Плавай. Грозді середні, циліндричні або циліндроконічні, часто з крилом. Ягоди середні, круглі, зеленовато-жовті з слабим восковим нальотом. Шкірка тонка, міцна. М'якоть сочна, тонка. Смак приємний.

Сорт зимостійкий. Перспективний для виробництва високоякісних соків, марочних столових вин, шампанських виноматеріалів.

Сорт винограду Фетяска, ранньо-середнього періоду дозрівання. Ягоди середні круглі, зеленовато-жовті, з загаром на сонячній стороні, покриті слабким восковим нальотом. М'якоть сочна. Використовують для виробництва соків, столових вин і шампанських виноматеріалів (в купажі).

Аліготе, французький технічний сорт винограду середньо-раннього періоду дозрівання районований на Україні. Ягоди середні, округлі, зеленовато білі з золотисте - жовтим відтінком, покриті дрібними коричневими крапками. Шкірка тонка, туга. М'якоть сочна. Смак освіжаючий. Стійкість до хвороб підвищена, до морозів-середня. Використовується для приготування столових вин, шампанських виноматеріалів і соків.

Квітково-плодові тона передаються вину сортом винограду Сухолиманський білий і Аліготе. Сухолиманський білий передає вину яскраво-виражені квіткові відтінки, а сорт винограду Аліготе - яскраво-виражений плодовий відтінок в співвідношенні 2:1.

(19) UA (11) 36189 (13) A

При добавленні однієї частини виноматеріалу із сорту винограду Фетяска смак вина становиться більш ніжним і в ароматі при пастеризації готового купажу появляються ніжні фіалково-гераневі відтінки.

Даний спосіб здійснюється таким чином.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Сухолиманський білий при накопиченні в ягодах цукру не менше 17 г/100 см куб. Виноград дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікателі з послідуочим пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло -самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із тонни винограду. Сусло сульфітують до 75 мг/ дм куб. Після відстоювання освітлене сусло декантують з осаду і розділяють на дві частини. Одну частину використовують для виробництва виноматеріалу, а з другої виробляють консервоване сусло.

Для виробництва виноматеріалів сусло направляють на бродіння. Зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру (насухо). Зароджений виноматеріал освітлюють і зберігають до використання.

З другої частини освітленого сусла із сорту винограду Сухолиманський білий виробляють консервоване сусло шляхом:

- а) сульфитації сусла до 500-700 мг/дм куб.;
- б) отримання вакуум-сусла при щадящому вакуумуванні.

Сорт винограду Фетяска дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікателі з послідуочим пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самотік і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал з 1 тонни.

Отримане сусло освітлюють шляхом відстою і сульфітують до 75 мг/дм куб. Після відстоювання сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру. Зброджений виноматеріал освітлюють і зберігають до використання.

Сорт винограду Аліготе дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікателі з послідуочим пресуванням. Для приготування вина відбирають сусло-самотік і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із однієї тонни. Отримане сусло освітлюють шляхом відстою і сульфітують до 75 мг/ дм куб. Після відстоювання сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру. Зброджений виноматеріал освітлюють і зберігають до використання.

Для отримання купажу використовують дві частини виноматеріалу із сорту винограду Сухолиманський білий, одну частину - Фетяска і одну частину - Аліготе. В купаж добавляють консервоване сусло до змісту цукру від 3,5 до 4,0 г/100 см куб. Готовий купаж сульфітують до 100 мг/ дм куб. і освітлюють шляхом обробки обклеюючими матеріалами до розливостійкого стану. Освітлений купаж

фільтрують і розливають у пляшки з послідуочною пастеризацією 65-75 С на протязі 15-20 хв. Приклад № 3.

Для виробництва вина з цукристістю 3,8 г/100 см куб. використовують виноград сорту Сухолиманський білий при накопиченні в ягодах цукру не менше 17 г/100 см куб. Виноград дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікателі з послідуочим пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло -самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із тонни винограду. Сусло сульфітують до 75 мг/ дм куб. Після відстоювання освітлене сусло декантують з осаду і розділяють на дві частини. Одну частину використовують для виробництва виноматеріалу, а з другої виробляють консервоване сусло.

Для виробництва виноматеріалу сусло направляють на бродіння. Зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру (насухо). Зброджений виноматеріал освітлюють, і зберігають до використання.

З другої частини освітленого сусла із сорту винограду Сухолиманський білий виробляють консервоване сусло шляхом сульфитації сусла до 500-700 мг/дм куб.

Сорт винограду Фетяска дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікателі з послідуочим пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самотік і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал з 1 тонни.

Отримане сусло освітлюють шляхом відстою і сульфітують до 75 мг/дм куб. Після відстоювання сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру. Зброджений виноматеріал освітлюють і зберігають до використання.

Сорт винограду Аліготе дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікателі з послідуочим пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самотік і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із однієї тонни. Отримане сусло освітлюють шляхом відстою і сульфітують до 75 мг/ дм куб. Після відстоювання сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру. Зброджений виноматеріал освітлюють і зберігають до використання.

Для отримання купажу використовують дві частини виноматеріалу із сорту винограду Сухолиманський білий, одну частину - Фетяска і одну частину - Аліготе. В купаж добавляють консервоване сусло до змісту цукру 3,8 г/100 см куб. Готовий купаж сульфітують до 100 мг/ дм куб. і освітлюють шляхом обробки обклеюючими матеріалами до розливостійкого стану. Освітлений купаж фільтрують і розливають у пляшки з послідуочною пастеризацією 70 С на протязі 20 хв.

Таблиця

Приклади операції	Пр.1	Пр.2	Пр.3	Пр.4	Пр.5
Купажування до цукристості, Г/100см куб	2,5	3,5	3,8	4,0	4,5
Купажування виноматеріалів в співвідношенні частин	1:1:1	2:1:1	2:1:1	2:1:1	1:2:2
Пастерилізація, С	60	65	70	75	80
Дегустац. оцінка, бал	8,5	8,7	8,8	8,7	8,6

Колір	Солом'яний з зеленувато-золотистим відтінком		
Аромат	Квітково-Плодовий	Квітково-плодовий з фіалково-гераневим відтінком	Квітково-ладаний з ізюмним відтінком
Смак	Зложений	Гармонічний, свіжий	Гармонічний

Спосіб виробництва столового напівсолодкого білого вина дозволяє покращити якість готової продукції.

Органолептичні показники відповідають такій характеристиці:

колір -солом'яний з зеленувато-золотистим відтінком; аромат - квітково-плодовий з фіалково-гераневим відтінком; смак - гармонійний, свіжий.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22