



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36190 (13) A

(51) 6 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУХОГО СТОЛОВОГО ВИНА "ОЛЕГРО", ТИПУ ХЕРЕСУ

(21) 99116198

(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) 1. Спосіб виробництва сухого столового вина типу хересу, який передбачає дроблення винограду з гребневідділенням, сульфитацію, відділення

суслу від мезги, освітлення, декантацію з осаду, збродження суслу, освітлення, спиртування, плівкування, фільтрування, розлив в пляшки і пастеризацію, який відрізняється тим, що використовують виноград сорту Овідіопольський і Рубін таїровський, хересування проводять протягом 90-100 діб, причому після 30-45 діб здійснюють циклічне барбатування.

2. Спосіб по п. 1, який відрізняється тим, що барбатування проводиться через кожні 10-15 діб.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема, до способу виробництва сухого столового вина.

Відомий спосіб отримання сухого столового вина типу хересу, який передбачає дроблення винограду зі змістом цукру не менше 17 г/100 см куб. цукру з гребневідділенням, сульфитацію мезги, відділення суслу від мезги, освітлення, деконтацію з осаду, збродження суслу на чистій культурі дріжджів насухо, освітлення, спиртування, плівкування, фільтрування, розлив в пляшки і па стерилізацію (Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів з виноробної промисловості. Тимчасова технологічна інструкція по виноробству вина типу хереса. Затверджена Міністерством харчової промисловості 15 квітня 1976 р -С. 35-39).

Недостатком даного способу є використання стародавніх сортів винограду з утрудненим хересуванням і отриманням слабо виражених хересних тонів.

В основу винаходу поставлена задача в способі виробництва сухого столового вина типу хересу, в якому шляхом зміни технології переробки винограду сорту Овідіопольський і Рубін таїровський, забезпечується підвищення органолептичних властивостей готового вина, за рахунок придання його аромату сухого грецького горіху і житньої хлібної корки.

Поставлена задача досягається тим, що в способі виробництва сухого столового вина типу хересу, який передбачає дроблення винограду з гребневідділенням, сульфитацію, відділення суслу від мезги, освітлення, деконтацію з осаду, збродження суслу, освітлення, спиртування, плівкування, фільтрування, розлив в пляшки і пастеризацію, згідно з винаходом використовують виноград

сорту Овідіопольський і Рубін таїровський, хересування проводять на протязі 90-100 діб, при чому після 30-45 діб здійснюють циклічне барбатування. Барбатування проводиться через кожні 10-15 діб.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Овідіопольський, виведений селекціонерами інституту виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова від схрещення сортів Північний та Одеський стійкий (Серексія х Рупестріс дю Ло).

Гроно середні, циліндроконічні, середньої щільності. Ягоди середньої величини, округлі, білі з густим восковим налітом. Мякоть сочна, смак приємний. Сорт відрізняється високою стійкістю проти міллію і сірої гнилі. Сорт перспективний для виробництва соків.

Для виробництва розового сухого столового вина, типу хересу, використовують виноград сорту Рубін таїровський, селекції інституту виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова. Виноград отриманий від схрещування сортів винограду Одеський стійкий і Сейв Віллар 23657.

Гроно великі, циліндроконічні, деколи з крилом, щільні.

Ягоди середні, круглі, чорні. Шкірочка щільна. Мякоть м'ясисто-соковита. Сок неокрашений. Смак простий. Сорт відрізняється підвищеною зимостійкістю, високою стійкістю проти мілдію, сірої гнилі і оїдіуму.

Сорт перспективний для виробництва високоякісних соків і червоних столових вин.

Дякуючи властивостям винограду сорту Овідіопольський і Рубін таїровський тривалість хересування виноматеріалу складає 90-100 діб. За цей період збільшуються альдегиди і ацеталі і появляються специфічні приємні хересні тони в ароматі і солонкуватість в смаці.

(19) UA (11) 36190 (13) A



В виноматеріалах із сортів винограду Овідіопольський і Рубін таїровський, за рахунок їх фізико-хімічних властивостей, на протязі 30-45 діб інтенсивно нарощується на поверхні хересна плівка.

Наступне циклічне (через 10-15 днів) барбатування, з метою спускання частини плівки в виноматеріал, дозволяє вести хересування під плівкою і глибинним способом одночасно.

Комплексне хересування виноматеріалу 90-100 діб дозволяє отримати готове хересне вино з приємним ароматом сухого грецького горіха і житньої хлібної корки, а також з гармонічним смаком і легкою солоноватістю.

Запропонований спосіб здійснюється таким чином.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Овідіопольський або Рубін таїровський при досягненні цукристості не менше 18 г/100 см куб. Виноград дроблять з гребневідділенням і сульфітують з розрахунку 75 мг/дм куб. Сусло відділяють від мезги на стікателях з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із тонни винограду. Відділене сусло освітлюють, декантують з осаду і направляють на бродіння. Зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру (насухо). Після збродження виноматеріал освітлюють, спиртують до 16 % об. спирту і плівкують. Плівкування проводять шляхом нанесення на поверхність вина колоній хересних дріжджів. Хересна плівка нарощується на протязі 30-45 днів на поверхні вина. Барбатування воздухом проводиться компресором, з метою часткового розрушення хересної плівки і опускання її в масу виноматеріалу. Барбатування проводиться на протязі 30-60 хвилин з циклом раз в 10-15 діб до закінчення хересування (всього 90-100 діб).

Потім вино фільтрують, розливають в пляшки і пастеризують при температурі 70-75 С на протязі 15-20 хвилин.

Приклад № 3. Виробництво білого сухого столового вина, типу хересу.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Овідіопольський при досягненні цукристості не менше 18 г/100 см куб. Виноград дроблять з гребневідділенням і сульфітують з розрахунку 75 мг/дм куб. Сусло відділяють від мезги на стікателях з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із тонни винограду. Відділене сусло освітлюють, декантують з осаду і направляють на бродіння. Зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру (насухо). Після збродження виноматеріал освітлюють, спиртують до 16 % об. спирту і плівкують. Плівкування проводять шляхом нанесення на поверхність вина колоній хересних дріжджів. Хересна плівка нарощується на протязі 35 днів на поверхні вина. Барбатування воздухом проводиться компресором, з метою часткового розрушення хересної плівки і опускання її в масу виноматеріалу. Барбатування проводиться на протязі 30-60 хвилин з циклом раз в 10-15 діб до закінчення хересування (всього 95 діб). Потім вино фільтрують, розливають в пляшки і пастеризують при температурі 75 С на протязі 20 хвилин.

Приклад № 4. Виробництво рожевого сухого столового вина, типу хересу.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Рубін таїровський при досягненні цукристості не менше 18 г/100 см куб. Виноград дроблять з гребневідділенням і сульфітують з розрахунку 75 мг/дм куб. Сусло відділяють від мезги на стікателях з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із тонни винограду. Відділене сусло освітлюють, декантують з осаду і направляють на бродіння. Зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру (насухо). Після збродження виноматеріал освітлюють, спиртують до 16 % об. спирту і плівкують. Плівкування проводять шляхом нанесення на поверхність вина колоній хересних дріжджів. Хересна плівка нарощується на протязі 45 днів на поверхні вина. Барбатування воздухом проводиться компресором, з метою часткового розрушення хересної плівки і опускання її в масу виноматеріалу. Барбатування проводиться на протязі 30-60 хвилин з циклом раз в 15 діб до закінчення хересування (всього 100 діб). Потім вино фільтрують, розливають в пляшки і пастеризують при температурі 70 С на протязі 15 хвилин.

По даному способу приведено ряд прикладів і занесено в табл.1.

Запропонований спосіб виробництва сухого столового вина типу херес дозволяє покращити якість готової продукції.

Органолептичні показники відповідають такій характеристиці:

Колір - а) світло-солом'яний; б) рожевий;  
аромат - готового хереса з тонами грецького горіха і житньої корки;  
смак — гармонічний з легкою солонкуватістю.

Таблиця 1

Приклади Операції	Пр. 1	Пр.2	Пр.3	Пр.4	Пр.5
Плівкове хересування, діб	25	30	35	45	55
Барбатування, діб	5	10	12	15	20
Загальне хересування виноматеріалу, діб	80	90	95	100	110
Дегустаційна оцінка, бал	8,6	8,9	9,2	8,9	8,7



Таблиця 2

Колір	а) б)	світло-солом'яний рожевий	
Аромат	слабо- виражений хе- ресний тон	готового хереса з тонами грецького горіха і житньої корки	хересний тон
Смак	зложений з слабим херес- ним тоном	гармонічний з легкою солонкуватіс- тю	грубий з херес- ним відтінком

---

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 60x84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---