



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36258 (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 ОРДИНАРНОГО МІЦНОГО РОЖЕВОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА "ЗІРКА
ДУНАЮ "

(21) 99116387

(22) 24.11.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Цадзідзе Отарі Володимирович, Касим Дмитро Олександрович, Петрова Людмила Василівна, Яценко Лідія Іванівна, Стародуб Меланія Іванівна, Гайдаржи Іван Георгійович, Чейшвілі Мерабі Павлович

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ІЗ-МАЇЛЬСЬКИЙ ВИНЗАВОД"

(57) Спосіб виробництва ординарного міцного рожевого виноградною вина, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, настоювання суслу на м'яззі, пресування, неповне зброджування суслу, спиртування суслу, освітлення, купажування міцних виноматеріалів, додання пресових фракцій, спиртування та освітлення купажу, який **відрізняється** тим, що купажують міцні виноматеріали з сортів винограду Аліготе, Ркацителі, Ранній Магарача та сухий виноматеріал пресових фракцій з винограду сорту Одеський чорний, відповідно в кількості 10-25%, 5-15%, 20-50%, 20-40% від об'єму купажу.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до способів виробництва міцних ординарних вин.

Відомий спосіб виробництва ординарних міцних рожевих виноградних вин (Технологическая инструкция по производству ординарных крепких і десертных вин. Утв. 12.10.1972 г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М.: Агропромиздат, -1985, С. 21-27), який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, настоювання суслу на м'яззі, пресування, неповне зброджування суслу, спиртування суслу, освітлення, купажування міцних виноматеріалів, спиртування та освітлення купажу.

Як прототип вибраний спосіб виробництва міцного виноградною вина, який описаний в патенті України № 22543. кл. С 12G 1/02, опубл. 1998 р. бюл. № 3.

При цьому способі використовують виноматеріали з кримських сортів винограду: Ювілейний Магарача, Антей Магарачський і Ркацителі та до об'єму готового купажу додають пресові фракції від виробництва шампанських виноматеріалів.

Спільні ознаки з цим винаходом: дроблення винограду, гребневідділення, настоювання суслу на м'яззі, пресування, неповне зброджування суслу, спиртування суслу, освітлення, купажування міцних виноматеріалів, додання пресових фракцій, спиртування і освітлення купажу.

В основу винаходу поставлено завдання - удосконалити спосіб виробництва ординарного міцного рожевого виноградною вина шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів, які купажують, з сортів винограду: Аліготе, Ркацителі, Ранній Магарача та доданням до купажу сухого виноматеріалу пресових фракцій з винограду сорту Одеський чорний.

Технічний результат від використання винаходу відображається в розширенні номенклатури ординарних міцних виноградних вин з добрими органолептичними показниками і в зниженні собівартості виробництва вин за рахунок раціонального використання сировини.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва ординарного міцного рожевого вина, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, настоювання суслу на м'яззі, пресування, неповне зброджування суслу, спиртування суслу, освітлення, купажування міцних виноматеріалів, додання пресових фракцій, спиртування та освітлення купажу, згідно з винаходом, купажують міцні виноматеріали з сортів винограду: Аліготе, Ркацителі, Ранній Магарача та сухий виноматеріал пресових фракцій з винограду сорта Одеський чорний, відповідно в кількості: 10-25%, 5-15%, 20-50%, 20-40% від об'єму купажу.

Склад інгредієнтів та їх співвіднесення забезпечує одержання ординарного міцного рожевого

(13) A

(11) 36258

(19) UA

виноградного вина "Зірка Дунаю" з високими органолептичними властивостями.

Смак вина - повний, гармонійний.

Забарвлення - від рожевого до темно-рожевого.

Аромат - властивий міцним ординарним винам.

Дегустаційна оцінка - 8,3 бала.

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином.

Виноград дроблять з гребневідділенням, сульфитують м'язгу до 5 кількості сірчистого ангідриду 75-100 мг/дм³.

Настоюють сусло на м'яззі протягом 10-12 годин. Після настоювання відділяють сусло-самоплив, м'язгу пресують. Для виробництва виноматеріалів використовують всі фракції сусла. Потім створюють неповне зброджування сусла, відповідно з "Технологической инструкцией по производству ординарных крепких и десертных вин". Зупинку бродіння здійснюють при вмісті остаточного цукру, який забезпечує одержання кондиційного вина. Сусло спиртують, а потім освітлюють.

При купажуванні використовують міцні виноматеріали з сортів винограду: Аліготе, Ркацелі, Ранній Магарача, відповідно в кількості: 10-25%, 5-15%, 20-50% від купажу і додають в купаж сухий виноматеріал пресових фракцій з винограду сорту Одеський чорний. Отриманий купаж спиртують спиртом етиловим ректифікованим до потрібних кондицій. Для досягнення стабільності, готовий виноматеріал обробляють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности". Утв. 17.11.1967 г. (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. - М.: Агропромиздат. 1985, - С. 46-49).

Приклад 1.

Виноград сортів: Аліготе, Ркацелі та Ранній Магарача в кількості, відповідно 10 т, 10 т, 50 т дробили, відділяли гребні та сульфитували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 80 мг/дм³. Здійснювали настоювання сусла на м'яззі протягом 12 годин. Після настоювання відділяли сусло-самоплив і пресували м'язгу. Для виробництва виноматеріалів використовували всі фракції сусла. Потім створювали неповне зброджування сусла. Зупинку бродіння здійснювали при вмісті остаточного цукру 4,5 г/100 мл. Сусло спиртували та освітлювали.

Заздалегідь готували сухий виноматеріал пресових фракцій з винограду сорту Одеський чорний.

Купаж готували з міцних виноматеріалів, і одержаних із сортів винограду Аліготе, Ркацелі, Ранній Магарача та з сухого виноматеріалу пресових фракцій з винограду Одеський чорний, відповідно, в кількості: 10%, 50%, 30% від об'єму купажу. Отриманий купаж спиртували етиловим ректифікованим спиртом до 17,5% об.

Готовий купаж обробляли, відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности".

Приклад 2.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму купажу:

Міцний виноматеріал Аліготе – 20

Міцний виноматеріал Ркацелі – 10

Міцний виноматеріал Ранній Магарача – 50

Сухий виноматеріал пресових фракцій Одеського чорного - 20

Приклад 3.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму купажу:

Міцний виноматеріал Аліготе – 15

Міцний виноматеріал Ркацелі – 15

Міцний виноматеріал Ранній Магарача – 40

Сухий виноматеріал пресових фракцій Одеського чорного - 30

Приклад 4.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму купажу:

Міцний виноматеріал Аліготе - 20

Міцний виноматеріал Ркацелі - 10

Міцний виноматеріал Ранній Магарача - 30

Сухий виноматеріал пресових фракцій Одеського чорного - 40

Приклад 5.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму купажу:

Міцний виноматеріал Аліготе - 25

Міцний виноматеріал Ркацелі - 5

Міцний виноматеріал Ранній Магарача – 35

Сухий виноматеріал пресових фракцій Одеського чорного - 35

Дані по органолептичним показникам ординарного міцного виноградного рожевого вина "Зірка Дунаю" наведені в таблиці.

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1.	Простий	властивий міцним ординарним винам	рожеве	8,2
2.	Грубий	властивий міцним ординарним винам	рожеве	8,1
3.	не гармонійний	властивий міцним ординарним винам	рожеве	8,2
4.	Гармонійний	властивий міцним ординарним винам	темно-рожеве	8,25
5.	м'який, гармонійний	властивий міцним ординарним винам	темно-рожеве	8,3

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
