



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36854 (13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОРТОВОГО СТОЛОВОГО СУХОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "МЕРЛО"

(21) 2000020873

(22) 16.02.2000

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Кротов Анатолій Федосійович, Сальнікова  
Тетяна Іванівна(73) Державне мале підприємство "Овідіопольсь-  
кий винзавод"(57) Спосіб виробництва сортового столового су-  
хого червоного вина, який передбачає дроблення

винограду з вмістом цукру не менше  $17 \text{ г/100 см}^3$ , гребневідділення, сульфитацію, бродіння сусла на м'яззі по червоному з шапкою, яка плаває, відділення виноматеріалів від м'язги з наступним їх добродінням та освітлення, який **відрізняється** тим, що використовують виноград сорту Мерло, а перед бродінням сусла на м'яззі - м'язгу подають в м'язгопідігрівник та прогрівають до температури  $38-45^\circ\text{C}$ .

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до виноробної промисловості та може бути використаний при виробництві сортових сухих червоних вин.

Найбільш близьким до винаходу за сукупністю ознак є спосіб виробництва сортового столового сухого червоного вина, який передбачає дроблення винограду з вмістом цукру не менш  $17 \text{ г/100 см}^3$ , гребневідділення, сульфитацію, бродіння сусла на м'яззі по червоному з шапкою, яка плаває, та з 3-4-кратним перемішуванням за добу, відділення виноматеріалів від м'язги, з наступним їх добродінням, освітлення (див.: Технологіческая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин. Утв. 9.07.1967. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. - М.: Агропромиздат, 1985. - С. 11-18).

Як сировину використовують, наприклад, виноград сорту Хандогні.

Недоліком цього способу є використання для готування вина обмеженого асортименту винограду, що не дозволяє отримати вино з достатньою повнотою, з помірною свіжістю та оригінальним приємним смаком і ароматом.

В основу винаходу поставлена задача - удосконалити спосіб виробництва сортового столового сухого червоного вина і забезпечити виготовлення вина з високими органолептичними властивостями, за рахунок підвищення екстрактивності, додання вину смаку та аромату макового сім'ячка, та за рахунок цього розширення асортименту випускаємої продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в спосіб виробництва сортового столового сухого

червоного вина, який передбачає дроблення винограду з вмістом цукру не менш  $17 \text{ г/100 см}^3$ , гребневідділення, сульфитацію, бродіння сусла на м'яззі по червоному з шапкою, яка плаває, відділення виноматеріалів від м'язги з наступним їх добродінням та освітлення, згідно з винаходом, використовують виноград сорту Мерло, а перед бродінням сусла на м'яззі - м'язгу подають в м'язгопідігрівник та прогрівають до температури  $38-45^\circ\text{C}$ .

Таким чином, для виробництва сортового столового сухого червоного вина використовують сорт винограду Мерло. Сорт чорноягідний, середньопізнього дозрівання, з відносно високим виходом сусла. Цукристість соку ягід -  $17-20 \text{ г/100 см}^3$ .

В теперішній час виноматеріали з винограду сорту Мерло використовують тільки в купажних винах. Це зв'язано з тим, що при відомих способах виробництва виноматеріалів з винограду сорту Мерло, виноматеріали швидко дозрівають, з часом гублять свій колір, повноту, терпкість.

Попередній нагрів м'язги перед бродінням дозволяє збільшити забарвлення вина, забезпечити перенесення та збереження тонів, відповідних винограду Мерло, в виноматеріал.

Спосіб здійснюється таким чином.

Збір винограду Мерло здійснюють при накопиченні в ягодах цукру  $17-20 \text{ г/100 см}^3$ . Виноград дроблять з гребневідділенням, сульфитують м'язгу сірчистим ангідридом, при цьому доза останнього  $50-70 \text{ мг}$  на  $1 \text{ кг}$  винограду, потім подають м'язгу в м'язгопідігрівник, в якому нагрівають м'язгу до температури  $38-45^\circ\text{C}$ . Після цього проводять бродіння м'язги в відкритій ємкості по червоному з шапкою, яка плаває. В процесі бродіння м'язгу перемішують 4-5 разів за добу.

Після того, як виноматеріал придбає в процесі бродіння забарвлення, терпкість та повноту, які характерні для нього, його знімають з м'язги. Сусло-самоплив направляють на добродіння, а м'язгу - на пресування. Пресову фракцій виноматеріалу першого тиснення об'єднують з суслом-самопливом. Після закінчення бродіння (остаточний цукор не більше 0,2г /100 см<sup>3</sup>) виноматеріали знімають з дріжджового осаду і розмішують їх в ємкості на 35-40 діб на відпочинок, а після цього - виноматеріали направляють на обробку.

Для досягнення стабільності, готовий виноматеріал обробляють відповідно до "Технологической инструкции по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности", затв.17.11.1967 (див.: Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. - М.: Агропромиздат, 1985. - С. 45-49).

#### Приклад 1

Виноград сорту Мерло при вмісті в ягодах цукру 18 г/100 см<sup>3</sup> в кількості 1000 кг дробили з гребневідділенням та сульфитували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 70 мг на 1 кг винограду. Після цього м'язгу подавали в м'язгопідігрівник та нагрівали м'язгу до температури 39°C. Нагріту м'язгу

направляли на бродіння в бродильні резервуари. В процесі бродіння по червоному з шапкою, яка плаває, м'язгу перемішували 4 рази за добу. Бродіння проводили на чистій культурі дріжджів протягом 7 діб. За цей час виноматеріал набув в процесі бродіння темно-рубінового забарвлення, характерних для цього сорту терпкість та повноту. Відділяли сусло-самоплив і пресували м'язгу. Об'єднали сусло-самоплив і першу пресову фракцію виноматеріалу після тиснення м'язги в кількості 60 дал. і направили на добродіння. Після закінчення бродіння (остаточний цукор 0,2 г/100 см<sup>3</sup>), виноматеріали зняли з дріжджового осаду та розмістили в ємкості на 40 діб на відпочинок. Готовий виноматеріал обробляли відповідно до "Технологической инструкции по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности".

За даним прикладом здійснено ряд прикладів і занесено до табл.2.

Використання способу виробництва сортового столового сухого червоного вина за органолептичними показниками забезпечує: забарвлення - темно-рубінове; смак - повний, гармонійний; аромат - макове сім'ячко.

Таблиця 1

Сортове столове сухе червоне вино

Показники	Приклад				
	1	2	3	4	5
Цукровість винограду сорту "Мерло", г/100 см <sup>3</sup>	18,0	18,5	19,5	20	21
Бродіння сусла, діб	7	7	8	10	11
Температура прогрівання м'язги, t°C	39	42	44	47	36

Таблиця 2

Дані по органолептичним показникам сортового столового сухого червоного вина

Назва показників	Приклад				
	1	2	3	4	5
Забарвлення	Рубінове	Рубінове	Темно-рубінове	Інтенсивне рубінове з фіолетовим відтінком	Червоне
Аромат	Сортовий	Сортовий	Сортовий	Складний з тонами прогрітості	Мало виражений
Смак	М'який, свіжий, гармонійний	Повний, гармонійний	Повний, гармонійний	3 тонами увареності	Жидкуватий
Дегустаційна оцінка	8,3	8,4	8,5	8,1	8,1

---

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

---