



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 37712

(13) A

(51) 6 C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО СУХОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "ДІАМАНТ-2000"

(21) 2000041968

(22) 06.04.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Цадзикідзе Отарі Володимировіч, Касим Дмитро Олександрович, Петрова Людмила Василівна, Стародуб Меланія Іванівна

(73) Орендне підприємство "Ізмаїльський винзавод"

(57) Спосіб виробництва ординарного столового сухого червоного вина, який передбачає дроблен-

ня виногради, гребеневідділення, сульфітацію, настоювання суслу на м'яззі, відділення сусла-самопливу та сусла першої фракції, відстій сусла, повне зброджування сусла і купажування виноматеріалів, який відрізняється тим, що купажують виноматеріали з сортів винограду: Одеський чорний, Бастардо Магарацький та суміш виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду, відповідно в кількості 30-40%, 30-40%, 20-30% від об'єми готового купажу.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі і призначений для виготовлення вина.

Відомий спосіб виробництва ординарних червоних столових сухих вин (Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин. Утв. 09.08.1967 г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. - М., Агропромиздат, 1985. - С. 1-18), який передбачає дроблення виногради, гребеневідділення, сульфітацію, настоювання суслу на м'яззі, відділення сусла-самопливу та сусла першої фракції, відстій сусла, повністю зброження сусла і купажування виноматеріалів.

Спільні ознаки з винаходом - дроблення винограду, гребеневідділення, сульфітацію, настоювання сусла на м'яззі, відділення сусла-самопливу та сусла першої фракції, відстій сусла, повністю зброження сусла і купажування виноматеріалів.

В основу винаходу поставлена задача - удосконалити спосіб виробництва ординарного столового сухого червоного вина і забезпечити виготовлення вина з високими органолептичними властивостями, шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів, які купажуються, з селекційних та районованих сортів винограду.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва столового сухого червоного вина, який передбачає дроблення винограду, гребеневідділення, сульфітацію, настоювання сусла на м'яззі, відділення сусла-самопливу та сусла першої фракції, відстій сусла, повністю зброження

сусла і купажування виноматеріалів, згідно з винаходом, купажують виноматеріали з сортів винограду: Одеський чорний, Бастардо Магарацький та суміш виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду, відповідно в кількості: 30-40%, 30-40%, 20-30% від об'єму готового купажу.

Склад інгредієнтів та їх співвідношення забезпечує одержання ординарного столового сухого червоного вина "ДІАМАНТ-2000" з високими органолептичними властивостями: смак вина - повний, гармонійний; забарвлення - рубінове з фіолетовим відтінком; аромат - властивий столовим ординарним винам; дегустаційна оцінка - 8,4 бала.

Спосіб здійснюється наступним чином.

Для отримання виноматеріалів виноград дроблять з гребеневідділенням, сульфітують м'язгу, здійснюють настоювання сусла на м'яззі. Після настоювання м'язгу подають на стікачі з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції. Сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції об'єднують, охолоджують до 12°C і відстоюють не більше 24 годин, а потім зброджують сусло до остаточного цукру - не більше 0,3/100 см<sup>3</sup>.

При купажуванні використовують виноматеріали сортів винограду: Одеський чорний, Бастардо Магарацький та суміш виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду, відповідно в кількості: 30-40%, 30-40%, 20-30% від об'єму готового купажу.

Для досягнення стабільності, готовий виноматеріал оброблюють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин

(19) UA (11) 37712 (13) A

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: Одеський чорний, Бастардо Магарацький та суміш червоних європейських сортів винограду, в кількості, відповідно: 40 т, 30 т, 20 т, дробили, відділяли гребні та сульфитували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 75 мг/дм<sup>3</sup>. Здійснювали настоювання сусла на м'яззі, відділяли сусло-самоплив і відбирали сусло першої пресо-вої фракції. Сусло-самоплив і сусло першої пресо-вої фракції об'єднували і відстоювали 18 годин, а потім зброджували сусло до остаточного цукру 0,2 г/100 см<sup>3</sup>.

Білі європейські сорти винограду в кількості 10 т дробили, відділяли гребні та сульфитували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 50 мг/дм<sup>3</sup>. Відбирали сусло-самоплив та сусло першої пресо-вої фракції, об'єднували їх та відстоювали 18 го-

дин, а потім зброджували сусло до остаточного цукру 0,2 г/100 см<sup>3</sup>.

Купаж готували з виноматеріалів, які одержані з сортів винограду: Одеський чорний, Бастардо Магарацький та суміші виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду, відповідно: 40%, 30%, 30% від об'єму готового купажу.

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

#### Приклад 2

Аналогічно прикладу 1.

Готували купах виноматеріалів в % від об'єму готового купажу:

одеський чорний	- 35;
Бастардо Магарацький	- 35;
суміш виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду	- 30.

Таблица

Дані по органолептичним показникам столового сухого червоного вина "ДІ-АМАНТ-2000" наведені

Приклад здійснення способу	С м а к	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1.	повний, гармонійний	властивий столовим ординарним винам, добре виражений	Рубінове з фіолетовим відтінком	8,4
2.	гармонійний	властивий столовим ординарним винам	гармонійний	8,3
3.	простий	відповідає типу	рубінове	8,2
4.	грубий	відповідає типу	темно-рубіновий	8,2
5.	не повний	трохи виражений	червоне	8,1

#### Приклад 3

Аналогічно приклади 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу: одеський чорний – 20; Бастардо Магарацький – 40; суміш виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду – 40.

#### Приклад 4

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж виноматеріалів в % від об'єму готового купажу: одеський чорний – 30;

Бастардо Магарацький – 20; суміш виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду – 50.

#### Приклад 5.

Аналогічно приклади 1.

Готували купах виноматеріалів в X від об'єму готового купажу: одеський чорний – 20; Бастардо Магарацький – 20; суміш виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду – 60.

---

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

---