



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41700 (13) U
(51) МПК (2009)
C12G 1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО НАПІВСОЛОДКОГО БІЛОГО ВІНА "ТАЇРОВСЬКЕ ЧАРІВНЕ"

1

2

(21) а200710697

(22) 27.09.2007

(24) 10.06.2009

(46) 10.06.2009, Бюл.№ 11, 2009 р.

(72) ОВЧИННИКОВ ГРИГОРІЙ ПЕТРОВИЧ, ВЛАСОВ ВЯЧЕСЛАВ ВСЕВОЛОДОВИЧ, ПОСТОЯН ТЕТЯНА ГРИГОРІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР "ІНСТИТУТ ВІНОГРАДАРСТВА І ВІНОРОБСТВА ІМ. В.Є. ТАЇРОВА"

(57) Спосіб виробництва столового напівсолодкого білого вина, що включає дроблення винограду,

відділення суслу від мезги, сульфитацію, відстоювання, збродження суслу, освітлення, купажування, сульфитацію, освітлення, фільтрацію, пастеризацію, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують виноград сортів Сухолиманський білий і Аліготе у співвідношенні 2:1, при цьому до купажу додають консервоване сушло з сорту винограду Сухолиманський білий з вмістом у купажі цукру 4,0-5,0 г/100 см³, пастеризація пляшок з вином здійснюється при температурі 65-75 °С тривалістю 20 хв. або гарячий розлив при температурі 70 °С.

Корисна модель відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способу виробництва напівсолодких вин.

Відомий спосіб отримання напівсолодкого вина, передбачає дроблення винограду, відділення суслу від мезги, його відстоювання, збродження суслу, освітлення, купажування з консервованим сушлом, обробку купажу оклеюючими матеріалами, фільтрацію, розлив, пастерилізацію.

(Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М. Агропромиздат, 1985, стр.12-20).

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

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення способу виробництва столового напівсолодкого білого вина шляхом використання певних сортів винограду для виноматеріалів у певному їх співвідношенні, а також введення при купажуванні консервованого суслу, з метою надання готовому продукту стійкого квітковоплодового аромату з цитроново-ладаними тонами. Технічний результат від використання корисної моделі виражається у покращенні органолептичних властивостей отриманого напівсолодкого вина.

Поставлена задача вирішується завдяки тому, що у способі виробництва столового напівсолодкого білого вина, який передбачає дроблення винограду,

відділення суслу від мезги, його відстоювання, збродження, освітлення, сульфитацію, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів, відповідно з винаходом, в якості сировини використовують виноград сортів Сухолиманський білий та Аліготе. Купажування столових виноматеріалів з цих сортів здійснюють у співвідношенні 2:1, при цьому в купаж додають консервоване сушло сорту винограду Сухолиманський білий з вмістом у купажі цукру 4,0-5,0 г/100 см³.

Для виробництва вина використовують сорти винограду виведені і інтродуцтовані у північному Причорномор'ї.

Сорт винограду Сухолиманський білий селекції ННЦ "ІВіВ ім. В.С. Таїрова", отримано від схрещування сортів Шардоне і Плавай. Грозді середні, циліндричні або циліндроконічні, часто з крилом. Ягоди середньої величини, круглі, зеленувато-жовті з слабким восковим нальотом. Шкірка тонка, міцна. М'якоть соковита, тонка, смак приємний. Сорт зимостійкий. Сорт перспективний для виробництва високоякісних соків, столових вин і шампанських виноматеріалів.

Сорт винограду Аліготе, французький технічний сорт середньораннього періоду дозрівання, районований на Україні. Ягоди середньої величини, круглі, зеленувато-білі з золотисто-жовтим відтінком, вкриті дрібними коричневими крапочками. Шкірка тонка, туга. М'якоть соковита. Смак освіжаючий. Стійкість до хвороб підвищена, до морозів середня. Сорт використовується для виготовлення столових вин, шампанських виноматеріалів і соків.

(13) U
(11) 41700
(19) UA

Сухолиманський білий надає вину яскравий квітковий аромат з цитроново-ладаними відтінками, сорт Аліготе - яскравий плодовий аромат з квітковими відтінками.

У купажі у співвідношенні 2:1 при додаванні консервованого сусла сорту винограду Сухолиманський білий після пастеризації з'являється ніжний квітково-плодовий аромат з цитроново-ладаним відтінком.

Для виробництва вина використовується виноград сорту Сухолиманський білий при накопиченні в ягодах цукру не менше 17 г/100см³. Виноград дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікачі з подальшим пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції у кількості, що не перевищує 60 дал з тони винограду. Сусло сульфітують до 75мг/дм³. Після відстоювання, освітлене сусло декантують з осаду і ділять на дві частини. Одна частина використовується для виробництва виноматеріалу, з другої частини виробляється консервоване сусло.

Для виробництва виноматеріалів сусло направляється на бродіння. Зброджують на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру ("насухо"). Зброджений виноматеріал освітлюють і зберігають до використання.

З другої частини освітленого сусла з сорту винограду Сухолиманський білий виробляється консервоване сусло шляхом :

а) сульфитації сусла до 500-700мг/дм³;

б) отримання вакуум-сусла при щадячому вакуумуванні.

Сорт винограду Аліготе дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікачі з подальшим пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самотік і перші пресовані фракції у кількості, яка не перевищує 60 дал з однієї тони. Отримане сусло освітлюють шляхом відстоювання і сульфітують до 75 мг/дм³. Після відстоювання сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру. Зброджений виноматеріал освітлюють і зберігають до використання.

Для отримання купажу використовують дві частини виноматеріалу з сорту винограду Сухолиманський білий і одну частину Аліготе. У купаж додають консервоване сусло до вмісту цукру від 4,0 до 5,0 г/100 см³. Готовий купаж сульфітують до 100 мг/дм³ і освітлюють шляхом обробки оклеюва-

чими матеріалами до розливостійкого стану. Освітлений купаж фільтрують і розливають у пляшки з послідуною пастеризацією 65-75°C протягом 15-20 хв.

Приклад 3:4.

Для виробництва вина з цукристістю 4,0 г/100см³ використовують виноград сорту Сухолиманський білий при накопиченні в ягодах цукру не менше 17 г/100см³. Виноград дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікачі з послідуною пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресовані фракції у кількості, що не перевищує 60дал з тони винограду. Сусло сульфітують до 75мг/дм³. Після відстоювання освітлене сусло декантують з осаду і ділять на дві частини. Одну частину використовують для виробництва виноматеріалу, з другої виробляють консервоване сусло.

Для виробництва виноматеріалу сусло направляють на бродіння. Виноматеріал бродить 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 500-700мг/дм³.

Сорт винограду Аліготе дроблять з гребневідділенням. Мезгу подають на стікачі з послідуною пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самотік і перші пресовані фракції у кількості, яка не перевищує 60дал з однієї тони. Отримане сусло освітлюють шляхом відстоювання і сульфітують до 75мг/дм³. 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 з сорту винограду Сухолиманський білий і одну частину з сорту Аліготе. У купаж додають консервоване сусло до вмісту цукру 4,0-5,0 г/100см³.

Готовий купаж сульфітують до 100мг/дм³ і освітлюють шляхом обробки оклеючими матеріалами до розливостійкого стану. Освітлений купаж фільтрують і розливають у пляшки з послідуною пастеризацією 70°C тривалістю 20 в.

Приклади операції	Пр. 1	Пр. 2	Пр. 3	Пр. 4	Пр. 5
Купажування до цукристості (г/100см ³)	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0
Купажування виноматеріалів У співвідношенні частин	1:1	1:2	2:1	2:2	2:3
Пастерилізація С° (хвилин)	60 10	65 15	70 20	75 25	80 30
Дегустаційна оцінка (бал)	8,4	8,5	8,8	8,7	8,5
Колір	Солом'яний з зеленуватими та золотистими відтінками				
Аромат	Квітково-плодовий	Плодово-квітковий	Квітково-плодовий з цитроново-ладаним відтінком	Квітково-плодовий з цитриновим відтінком	Плодово-квітковий з карамельним відтінком
Смак	Не злагоджений	Злагоджений	Гармонійний свіжий	Гармонійний	Повний, важкий

Запропонований спосіб виробництва столового напівсолодкого білого вина "Таїровське чарівне" дозволяє покращити якість готової продукції.

Органолептичні показники відповідають наступній характеристиці: колір солом'яний з зеленуватими та золотистими відтінками; аромат квітково-плодовий з цитроново-ладаними тонами; смак гармонійний, свіжий.

Результати досліджень показали високу дегустаційну оцінку столового напівсолодкого білого вина "Таїровське чарівне", отриманого запропонованим способом. Цей спосіб впроваджено у напіввиробничих об'ємах на винзаводі дослідного господарства "Таїровське" у кількості 1500 дал. Розроблений спосіб дозволяє збагатити асортимент оригінальних вин України.