



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **41954** (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 ЧЕРВОНОГО ВИНА "ТАЇРОВСЬКЕ ОКСАМІТНЕ"

1

(21) а200710692

(22) 27.09.2007

(24) 25.06.2009

(46) 25.06.2009, Бюл.№ 12, 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 червоного вина, який передбачає дроблення винограду з гребеневидділенням, сульфитацією мезги,

2

бродіння суслу на меззі "насухо", відділення виноматеріалу від мезги, освітлення виноматеріалу, приготування консервованого суслу, купажування виноматеріалів і консервованого суслу, освітлення, фільтрацію, пастеризацію, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують виноград сорту Одеський чорний та виноградну суміш червоних європейських сортів, які в соку ягід не мають барвних речовин, виноматеріали цих сортів купажують у співвідношенні 70 % і 30 %, при цьому у купаж добавляють консервоване сусло винограду Одеський чорний до вмісту у купажі 4,0-5,0 г/100 см³ цукру.

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

Відомий спосіб отримання напівсолодкого вина передбачає: дроблення винограду з відділенням гребнів, бродіння суслу на меззі "насухо", відділення виноматеріалу від мезги, сульфитацію, освітлення виноматеріалу, купажування з консервованим суслим, обробку купажу оклеювачими матеріалами, фільтрацію розлив і пастеризацію. (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М.: Агропромиздат, 1985, стр. 16-17.)

Недоліком відомого способу є невисокі органолептичні властивості готового продукту, в наслідок простого відбору вихідної сировини, яка не дозволяє отримати вишуканий аромат і тонкий смак при переробці.

В основу корисної моделі поставлена задача - в способі виробництва столового напівсолодкого червоного вина шляхом використання у певному співвідношенні визначеного сорту винограду, суміші європейських червоних сортів винограду для виноматеріалів та введенням при купажуванні консервованого суслу, забезпечити надання готовому продукту яскравого рубінового кольору, харак-

терного аромату червоного вина і повного гармонійного смаку.

Поставлена задача досягається тим, що у способі виробництва столового напівсолодкого червоного вина, який передбачає дроблення винограду з відділенням гребнів, збродження суслу на меззі "насухо", відділення виноматеріалу від мезги, сульфитацію, освітлення виноматеріалу, купажування з консервованим суслим, обробка купажу оклеювачими матеріалами, фільтрацію, розлив у пляшки з послідуною пастеризацією при t 65-75°C на протязі 15-20 хвилин. Згідно з корисною моделлю, в якості сировини використовують виноград сортів Одеський чорний і виноград суміші червоних сортів, які барвних речовин не мають. Купажування виноматеріалів з цих сортів здійснюють у співвідношенні 70 % до 30 % при цьому у купаж добавляють консервоване сусло з сорту винограду Одеський чорний до вмісту у купажі цукру 4,0-5,0 г/100 см³.

Сорт винограду Одеський чорний виведено селекціонерами ННЦ "ІВІВ ім. В.Є. Таїрова" в результаті схрещування сортів винограду Алікант Буше і Каберне-Совіньон. Сорт чорноягідний, з густим восковим нальотом. Шкірка міцна, м'якоть соковита. Тривалість вегетативного періоду 160 днів. Сік інтенсивно забарвлений. Строк визріван-

(19) **UA** (11) **41954** (13) **U**

ня ягід пізній. Цукристість соку 18-21 г/100 см³, кислотність 7,5-8,5 г/л. Урожайність висока і стабільна (100-140 ц/га). Сорт використовується для виготовлення високоякісних червоних столових сухих, напівсолодких, десертних вин і шампанських виноматеріалів.

Сорт винограду Одеський чорний надає вину інтенсивний рубіновий колір з вишнево-фіолетовими відтінками, характерний аромат червоного вина з пасльоново-шкіряними відтінками. Великий вміст дубильних і барвних речовин, що приводить до надмірної терпкості та грубості вина.

Суміш червоних сортів винограду, яка в соку не має барвних речовин, надає вину яскравого забарвлення, специфічні тони аромату та невеликий вміст манінних речовин.

Спосіб здійснюється наступним чином.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Одеський чорний та суміш сортів винограду при накопиченні цукрах в ягоді не менше 18 г/100 см³. Виноград кожного сорту дроблять з гребневідділенням на обладнанні для виробництва якісних вин. Отриману мезгу сульфітують з розрахунком 75-100 мг/кг мезги і направляють на бродіння. Бродіння проводять «насухо» з "плаваючою шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі яка не перевищує 27°C, з 3-4 разовим перемішуванням на добу. Виноматеріал відділяють від мезги на стікачах з подальшим пресуванням. Для виробництва вина використовують виноматеріал самоплив та перші пресові фракції, але не більше 60 дал винного матеріалу з 1 тони винограду. Виноматеріали після грубого освітлення знімають з осаду, сульфітують до 75 мг/дм³ і зберігають до використання.

Консервоване сусло виробляють з винограду Одеський чорний шляхом сульфитації освітленого сусла до 700 мг/дм³ загальної сірчаної кислоти, або отримують вакуум - сусло при щадящому вакуумуванні.

Для отримання напівсолодкого червоного вина

купажують виноматеріали Одеського чорного і виноматеріали сортової суміші. В купаж добавляють консервоване сусло до вмісту у купажі 4,5-5,0 г/100 см³ цукру. Готовий купаж сульфітують до 75 мг/дм³ SO₂ освітлюють шляхом обробки оклеювачими речовинами до розливостійкого стану. Освітлений купаж знімають з осаду, фільтрують і після відпочинку 10 діб подають через контрольну фільтрацію на розлив у пляшки з послідуною пастеризацією при t 65-75°C на протязі 15-20 хв.

Приклад 3-4.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Одеський чорний та виноград суміші червоних європейських сортів, які у соку ягід не мають барвних речовин при накопиченні цукру в ягодах не менше 18 г/100 см³. Виноград дроблять з гребневідділенням. Отриману мезгу сульфітують з розрахунком 75-100 мг/дм³ SO₂ і зброджують "насухо". Виноматеріали відділяють від мезги на стікачах і пресуванням. Для виробництва вина використовують виноматеріали самоплив та першої пресової фракції, але не перевищуючи 60 дал з 1 тони винограду. Виноматеріали після грубого освітлення знімають з осаду, сульфітують і зберігають до використання. Консервоване сусло виготовляють з винограду Одеський чорний шляхом сульфитації до 700 мг/дм³ освітленого сусла або отримують вакуум сусло при щадящому вакуумуванні.

Для отримання напівсолодкого червоного вина складають купаж виноматеріалів у співвідношенні: Одеського чорного 70 % і 30 % виноматеріалів сортів суміші при цьому в купаж добавляють консервоване сусло до вмісту у купажі 4,0-5,0 г/100см³ цукру. Готовий купаж сульфітують до 100 мг/дм³ SO₂ і освітлюють шляхом обробки оклеювачими речовинами до розливостійкого стану. Освітлений купаж знімають з клеєвого осаду, фільтрують і після відпочинку тривалістю 10 діб, подають через контрольну фільтрацію на розлив у пляшки з послідуною пастеризацією при 165-75°C на протязі 15-20 хв.

Приклад 3-4.

Приклади операції	Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 5
Купажування виноматеріалів сортів Одеський чорний і суміші у співвідношенні частин	90:10	80:20	70:30	60:40	50:50
Дегустаційна оцінка (бал)	8,4	8,5	8,8	8,7	8,6
Колір	Темно-рубіновий з фіолетовим вишневим відтінком	Темно-рубіновий вишнево-фіолетовим відтінком	Темно-рубіновий гранатово-фіолетовим відтінком	Рубіновий гранатово-фіолетовим відтінком	Світло-рубіновий фіолетовим відтінком
Аромат	Характерний для червоного вина з пасльоново-трав'яним тоном	Характерний для червоного вина з пасльоново-пряним тоном	Пасльоново-шкіряним та плодовим тоном	Пасльоновий з тонами плодів і шкіри	Плодово-пасльоновий
Смак	Повний, важкий, суворий	Повний терпкий	Достатньо повний гармонійний	Середньої повноти, злагоджений	Середньої повноти свіжий

Результати досліджень показали високу дегустаційну оцінку столового червоного напівсолодкого вина "Таїровський оксамит", отриманого запропонованим способом. Цей спосіб впроваджено у

напіввиробничих об'ємах на винзаводі ДП "Таїровське" в кількості 1500 дал. Розроблений спосіб дозволяє збагатити асортимент оригінальних вин України.