



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 47888

(13) A

(51) 6 C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ГОТУВАННЯ ЧЕРВОНОГО ОРДИНАРНОГО ДЕСЕРТНОГО ВИНА "КАГОР"

1

2

(21) 2001107061

(22) 17 10 2001

(24) 15 07 2002

(46) 15 07 2002, Бюл. № 7, 2002 р.

(72) Гулієв Рубен Вартанович, Пономаренко Іван Іванович, Цвігун Ніна Пилипівна, Журавок Людмила Василівна, Ковальова Лариса Юр'ївна

(73) Гулієв Рубен Вартанович, Пономаренко Іван Іванович, Цвігун Ніна Пилипівна, Журавок Людмила Василівна, Ковальова Лариса Юр'ївна

(57) 1 Спосіб готування червоного ординарного десертного вина, який здійснюється шляхом готування м'язги із червоних гібридних сортів виногра-

ду з вмістом цукру не менше 20г/100мл, екстракції барвних речовин при нагріванні, охолодження м'язги, зброджування, наступне спиртування і купажування отриманого виноматеріалу, який відрізняється тим, що екстракцію барвних речовин здійснюють витриманням м'язги при температурі 60-65 °С протягом 16-20 годин

2 Спосіб готування червоного ординарного десертного вина за п 1, який відрізняється тим, що спиртування об'єднаного суслу здійснюють при вмісті спирту в ньому не менше 1,2%

Винахід відноситься до харчової промисловості, як-от до виноробства вина і призначено для виробництва десертного вина "Кагор"

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі найбільше близьким по сукупності істотних ознак до винаходу, який заявляється, є спосіб готування червоного ординарного десертного вина "Кагор", який здійснюється шляхом готування м'язги із червоних гібридних сортів винограду з утриманням цукру не менше 20г/100мл, сульфитовання мезги з розрахунку 100 - 150мг/л, нагрів мезги до 65 - 80°C, наступне охолодження до 25°C, введення в неї 2 - 3% чистої культури дріжджів, зброджування до утримання цукру не менше 2г/100мл, відділення самопливного суслу, пресування м'язги, відділення порозованого суслу, їхнє об'єднання, спиртування і купажування отриманого виноматеріалу (Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів по виноробній промисловості Вид 6 за редакцією Г. Г. Валуїмо, М., "Агропромиздат", 1985 р., с. 25)

Винахід, який заявляється, збігається з відомим способом готування червоного ординарного десертного вина "Кагор" по наступній сукупності суттєвих ознак, як-от здійснюється шляхом готування м'язги із червоних гібридних сортів винограду з утриманням цукру не менше 20г/100мл, екстракцію барвних речовин при нагріванні м'язги, охолодження м'язги, зброджування, наступне спирту-

вання і купажування отриманого виноматеріалу

Однак відомий спосіб готування червоного ординарного десертного вина "Кагор" не забезпечує технічного результату винаходу, який заявляється, що обумовлено сукупністю операцій і режимами їх виконання, що забезпечує у відомому способі високе утримання танинів в суслі, наявність яких погіршує органолептичні властивості вина

У основу винаходу покладена задача удосконалення способу готування червоного ординарного десертного вина "Кагор" шляхом зміни технологічного процесу, що дозволить знизити вихід танинів в сусло при зберіганні високої екстракції барвних речовин і поліпшить органолептичні властивості вина із гібридних сортів винограду

Поставлена задача вирішується в способі готування червоного ординарного десертного вина "Кагор", який здійснюють шляхом готування м'язги із червоних гібридних сортів винограду з утриманням цукру не менше 20г/100мл екстракцію барвних речовин при нагріванні м'язги, охолодження м'язги, зброджування, та наступне спиртування і купажування отриманого виноматеріалу тим, що відповідно до предмета винаходу екстракцію барвних речовин із м'язги здійснюють шляхом витримання м'язги при температурі 60 - 65°C на протязі 16 - 24 годин

Заявляема сукупність суттєвих ознак забезпечує при готуванні червоного ординарного десертного вина "Кагор" помірну екстракцію танинів при

(13) A

(11) 47888

(19) UA

зберігати високої екстракції барвних речовин із м'язги в сусло, що поліпшує органолептичні властивості приготовленого вина

При здійсненні способу готування червоного ординарного десертного вина "Кагор", який заявляється, відповідно до заявленої сукупності суттєвих ознак, але при режимах підмінних від інтервалів, які заявляються, технічний результат не досягається

- при здійсненні способу з режимами, значення яких менше ніж нижня межа заявлених інтервалів, приготовлене вино не володіє органолептичними властивостями, які притаманні десертному вину "Кагор",

- при здійсненні способу з режимами більшими, ніж верхня межа заявлених інтервалів, приготовлене по запропонованому способі вино не володіє властивими даному типу вина органолептичними властивостями

Окремим випадком виконання винаходу, який заявляється, є те, що спиртування об'єднаного сусла здійснюють при утриманні в ньому спирту не менше 1,2%, що дозволяє знизити інтенсивність зброджування сусла, і забезпечує додатковий технічний результат, який полягає у гарній асиміляції спирту, що поліпшує органолептичні якості виноматеріалу

Запропонований спосіб готування червоного ординарного десертного вина "Кагор" здійснюють наступним способом

Готують м'язгу із червоних гібридних сортів винограду з утриманням цукру не менше 20г/100мл, і титрованою кислотністю 5 - 8г/л. Отриману м'язгу направляють на отпарювач, де мезгу в потоці підігрівач до 60 - 65°C, після чого м'язгу направляють у відстійники - стікачі, де вона витримується при 60 - 65°C протягом 16 - 20 годин, після чого м'язгу поступово прохолоджують до 25°C, і відокремлюють самопливне сусло, далі м'язгу пресують і відокремлюють пресоване сусло. Отримані сусла змішують і направляють у бродильні чани, де в сусло уводять 2 - 3% розведення чистої культури дріжджів, і здійснюють часткове зброджування сусла до накопичення в ньому не менше 1,2% об'єму спирту. Після чого отриманий виноматеріал спиртують спиртом-ректифікатом, перемішують і залишають на освітлення

Освітлені виноматеріали відокремлюють від дріжджового осаду, і при необхідності здійснюють купажування з відсутніми компонентами - уводять спирт, цукор, у виді концентрованого виноградного соку, або сухі червоні гібридні виноматеріали, і оброблюють по будь-якій відомій технології

Приготовлене червоне ординарне десертне вино "Кагор" володіє наступними органолептичними властивостями: фарбування - від темно-рубінового до темно-гранатового, аромат - характерний для даного типу вина з вираженими тонами увареності, смак - повний, гармонічний

Приклад 1

Готування червоного ординарного десертного вина "Кагор" здійснюють наступним способом

Готують м'язгу із червоних гібридних сортів винограду з утриманням цукру не менше 20г/100мл, і титрованою кислотністю 5 - 8г/л. Отриману м'язгу

направляють на отпарювач, де мезгу в потоці підігрівач до 60°C, після чого її направляють у відстійники - стікачі, де вона витримується при 60°C протягом 16 годин, після чого її поступово прохолоджують до 25°C, і відокремлюють самопливне сусло. Після чого м'язгу пресують і відокремлюють пресоване сусло. Отримані сусла змішують, і направляють у бродильні чани, де в сусло вводять 2 - 3% розведення чистої культури дріжджів, і здійснюють часткове зброджування сусла до накопичення в ньому спирту не менше 1,2% об'єму спирту. Після чого отриманий виноматеріал спиртують спиртом-ректифікатом, перемішують і залишають на освітлення

Освітлені виноматеріали відокремлюють від дріжджового осаду, і при необхідності здійснюють купажування із відсутніми компонентами - уводять спирт, цукор, у виді концентрованого виноградного соку, або сухі червоні гібридні виноматеріали, і оброблюють по будь-якій відомій технології

Приготовлене червоне ординарне десертне вино "Кагор" володіє наступними органолептичними властивостями: фарбування - темно-рубінове, аромат - характерний для даного типу вина з яскраво вираженими тонами увареності, смак - повний, гармонічний

Приклад 2

Здійснюють готування червоного ординарного десертного вина "Кагор" аналогічно, як і в прикладі № 1 за винятком режимів виконання операцій

екстракції барвних речовин здійснюють нагріванням м'язги до 65°C з наступною витримкою при температурі нагрівання протягом 20 годин

Приготовлене червоне ординарне десертне вино "Кагор" володіє наступними органолептичними властивостями: фарбування - темно-гранатове, аромат - характерний для даного типу вина з яскраво вираженими тонами увареності, смак - повний, гармонічний

Приклад № 3

Здійснюють готування червоного ординарного десертного вина "Кагор" аналогічно як і в прикладі № 1 за винятком режимів виконання операції екстракції

Екстракцію здійснюють шляхом нагрівання м'язги до 58°C, і витримку при цій температурі протягом 15 годин

Приготовлене червоне ординарне десертне вино "Кагор" володіє наступними органолептичними властивостями: фарбування - темно-червоне, аромат - наближений до аромату, який характерний для даного типу вина, із легкими увареними тонами, смак - легкий, малоекстрактивний

Приклад № 4

Здійснюють готування червоного ординарного десертного вина "Кагор" аналогічно як і в прикладі № 1, за винятком режимів виконання операції екстракції, яку здійснюють при нагріванні м'язги до 68°C протягом 21 години

Приготовлене червоне ординарне десертне вино "Кагор" володіє наступними органолептичними властивостями: фарбування - темно-гранатове, в ароматі присутні тони карамелізації, смак - повний із підвищеною танінністю

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)
вул. Сім'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна
(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий компет»
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна
(044) 216 – 32 – 71