



УКРАЇНА

(19) UA (11) 50414 (13) C2
(51) МПК
C12G 1/02 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КУПАЖУ МІЦНОГО РОЖЕВОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА "АРХАДЕРЕСЕ"

1

2

(21) 2002010118

(22) 03.01.2002

(24) 17.04.2006

(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.

(72) Кіранов Александр Александровіч, RU, Рубе-
нія Рєвасі Кліментєвіч, RU(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СО-
НЯЧНА ДОЛИНА"

(56) UA A 22543, 17.03.98.

UA A 36258, 16.04.01.

(57) Спосіб виробництва купажу міцного рожевого
виноградного вина, що передбачає подрібнення
винограду з гребневідділенням, сульфитування
м'язги, купажування виноматеріалів та викорис-тання пресових фракцій, який **відрізняється** тим,
що купажують виноматеріали сортів винограду
Ркацителі, Одеський чорний, Бастардо магараць-
кий, а також пресові фракції від переробки білих та
червоних аборигенних та європейських сортів на
марочні вина, в наступному співвідношенні, %:

ркацителі	40-50
одеський чорний	20-30
бастардо магарацький	10-20
аборигенні та європейські сортів на марочні вина:	
білі	5-10
червоні	5-10.

Винахід відноситься до виноробної промисло-
вості, зокрема до способів виробництва міцних
виноградних вин.

Відомий спосіб виробництва міцних виноград-
них вин [Технологическая инструкция по произ-
водству ординарных крепких к десертных вин. Утв.
12.10.72. Сб. технолог. инструкций, правил и нор-
мативных материалов по винодельческой промыш-
ленности М., Агропромиздат, 1985, с.23 – 24], що
передбачає подрібнення винограду з гребневідді-
ленням, сульфитування м'язги, нагрівання м'язги та
настоювання суслу, купажування сухих кріплених
виноматеріалів, додавання 50% пресових фракцій
від столових вин, спиртування та освітлення.

Загальні ознаки з винаходом, що заявляється:
подрібнення винограду з гребневідділенням, су-
льфитування м'язги, купажування виноматеріалів
та використання пресових фракцій.

Відомий спосіб не забезпечує одержання вина
з високими органолептичними властивостями.

Найближчим за технічною суттю до запропо-
нованого є спосіб виробництва міцного виноград-
ного вина "Таврійський ювілей", що передбачає
подрібнення винограду, гребневідділення, сульфі-
тування, нагрівання м'язги, та настоювання на ній
суслу, купажування виноматеріалів сортів виног-
раду Ркацителі, Ювілейний Магараца, Антей Ма-
гарацький відповідно у кількості 50 - 60%, 15 -
20%, 10 - 15% до об'єму готового купажу, при цьо-
му добавляють пресові фракції від вироблення

шампанських виноматеріалів [патент України №
22543, кл C12G1/02 1998].

Цей спосіб має такі загальні ознаки с винахо-
дом, що заявляється: подрібнення винограду з
гребневідділенням, сульфитування м'язги, купажу-
вання виноматеріалів та добавлення пресових
фракцій.

Відомий спосіб також не забезпечує одержан-
ня вина з високими органолептичними показника-
ми внаслідок неповної гармонії інгредієнтів, цю
входять до складу купажу.

Винахід, що заявляється направлений на ви-
рішення задачі підвищення органолептичних пока-
зників вина та розширення асортименту напоїв з
винограду.

У разі реалізації винаходу забезпечується на-
ступний технічний результат: отримання вина з
високими органолептичними показниками, зокрема
з оригінальним бергамотним тоном (нехарактерним
для самого винограду) в ароматі та смаку. Дегус-
таційний бал 8.4 (у порівнянні з 8.1 - у прототипі).

Поставлена задача вирішується сукупністю ві-
домих суттєвих ознак, які включають відомі техно-
логічні прийоми: подрібнення винограду з гребне-
відділенням, сульфитування м'язги, купажування
виноматеріалів та використання пресових фракцій,
а також нових, відмінних від найближчого аналогу
ознак - купажування виноматеріалів сортів виног-
раду Ркацителі, Одеський чорний, Бастардо ма-
гарацький, а також пресових фракцій від переробки
білих та червоних аборигенних та європейських

(13) C2
(11) 50414
(19) UA

сортів на марочні вина, в наступному співвідношенні, %

ркацителі	40 - 50
одеський чорний	20 - 30
бастардо магарацький	10 - 20
аборигенні та європейські сорти на марочні вина	
білі	5 - 10
червоні	5 - 10

Вироблення названими технологічними прийомами виноматеріалів із сортів винограду Ркацителі, Одеський чорний, Бастардо магарацький, аборигенних та європейських сортів на марочні вина, у співвідношенні, що заявляється, забезпечує наявність необхідних та достатніх умов для рішення поставленої задачі.

На основі технічного рішення, що заявляється, вино ординарне міцне рожеве "Архадересе" готують наступним чином.

Збирання, транспортування, приймання та переробку винограду здійснюють у відповідності з "Общими правилами по переработке винограда на виноматериалы", затвердженими МХП СРСР 09.08.67. Переробку винограду здійснюють з відділенням гребенів.

Отриману м'язгу винограду сульфітують сірчистим ангідридом з розрахунку 75 - 100 мг/дм³ і направляють на настоювання протягом 24 - 48 годин з періодичним перемішуванням.

Після закінчення настоювання м'язгу направляють на відокремлення сусла. Для виготовлення вина використовують всі фракції сусла, а також пресові фракції від переробки винограду аборигенних та європейських сортів на марочні виноматеріали.

Відібране сусло направляють на бродіння і спиртування. Бродіння суслу проводять з використанням чистої культури дріжджів при температурі не більше плюс 28°C. Сусло зброджують до накопичення спирту не менше 4.2%об.

Спиртування суслу здійснюють під час бродіння з урахуванням втрат спирту та наявності цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій.

Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та обробляють за технологічними схемами згідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности", затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

Купажування виноматеріалів згідно з співвідношенням, що заявляється у винаході, проводять до або після їх технологічних обробок.

Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для забезпечення найбільшої типовості і гармонії в ароматі та смаку.

Приклади конкретного виконання:

Приклад 1. Виноград сортів Ркацителі, Одеський чорний, Бастардо магарацький в кількостях відповідно 40т, 20т і 10т подрібнювали з гребневідділенням, одержану м'язгу сульфітували із розрахунку одержання 75мг/дм³ сірчистої кислоти, настоювали протягом 24 годин з періодичним перемішуванням і направляли на відокремлення сусла.

Для вироблення вина використовували сусло всіх фракцій. Купаж вина готували із виноматеріалів, одержаних із винограду сортів Ркацителі, Одеський чорний і Бастардо магарацький у кількостях відповідно 40%, 20%, 20% до об'єму купажу. Додатково використовували пресові фракції від переробки аборигенних та європейських сортів винограду на вироблення марочних вин: білих та червоних по 10%.

Приклад 2. Аналогічно прикладу 1

Переробляли 45т винограду Ркацителі, 25т Одеського чорного, 15т Бастардо магарацького, м'язгу сульфітували із розрахунку 90мг/дм³ сірчистої кислоти і настоювали 36 годин. При купажуванні використовували виноматеріали із винограду сортів Ркацителі, Одеський чорний та Бастардо магарацький у кількостях відповідно 45%, 25% і 15% до об'єму купажу. Додатково використовували пресові фракції від переробки аборигенних та європейських сортів винограду на марочні вина: білих та червоних по 7.5%.

Приклад 3. Аналогічно прикладу 1.

Переробляли 50 т Ркацителі, 30т Одеського чорного, 10т Бастардо магарацького, м'язгу сульфітували із розрахунку 100мг/дм сірчистої кислоти і настоювали 48 годин. При купажуванні використовували виноматеріали із винограду сортів Ркацителі, Одеський чорний, Бастардо магарацький у кількостях відповідно 50%, 30% і 10% до об'єму купажу.

Додатково використовували пресові фракції від переробки аборигенних та європейських сортів винограду на марочні вина: білих та червоних по 5%.

Приклад 4. Аналогічно прикладу 1

Купаж виноматеріалів готували у співвідношенні, %

ркацителі	35
одеський чорний	15
бастардо магарацький	25
пресові фракції від вироблення марочних вин:	
білих	12.5
червоних	12.5

Приклад 5. Аналогічно прикладу 1

Купаж виноматеріалів готували у співвідношенні, %:

ркацителі	55
одеський чорний	35
бастардо магарацький	5
пресові фракції від вироблення марочних вин	
білих	2.5
червоних	2.5

Приклади конкретного виконання вказують на оптимальність кількісних співвідношень виноматеріалів, що входять до складу купажу.

Вино ординарне міцне рожеве "Архадересе" забезпечує вимоги щодо органолептичних та фізико - хімічних показників якісних ординарних вин і рекомендоване до виробництва Центральною галузевою дегустаційною (приймальною) комісією та експертною радою по визначенню якості виноробної продукції Держпроду Міністерства агрополітики України (протокол №3 від 25.04.2001р.).

Органолептичні властивості вироблених вин вказані в таблиці

Приклади виконання способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка, бал
1	Повний, гармонійний, м'який	Чистий, складний з бергамотним відтінком	Рожевий	8.4
2	- "	- "	- "	8.4
3	- "	- "	- "	8.4
4	Повний, екстрактивний, негармонійний	Відсутній оригінальний бергамотний відтінок	- "	8.1
5	Повний, негармонійний	- "	Світло - рожевий	ч. 8Л