



УКРАЇНА

(19) UA (11) 50934 (13) A

(51) 6 C12G1/00, C12G1/02

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

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО СУХОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА

1

2

(21) 2001085943

(22) 27 08 2001

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Томашек Олег Георгійович, Бабакіна Елла  
Леонідівна(73) ДЕРЖАВНЕ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКЕ  
ПІДПРИЄМСТВО "АГРОПРОМКОМБІНАТ "ВИНО-  
ГРАДНИЙ"(57) 1 Спосіб виробництва столового сухого чер-  
воного вина, який передбачає переробку виногра-  
ду, що включає його подрібнення, відокремлення  
від гребенів, одержання м'язги, її сульфатацію, на-  
стоювання, бродіння сусла на м'яззі при встанов-  
леній температурі бродіння, відокремлення сусла  
від м'язги, доброджування, відпресовування, фор-  
мування виноматеріалів, який відрізняється тим,  
що м'язгу винограду сорту Одеський чорний

змішують із суслом (м'язгою) з винограду сорту  
Ркацителі у співвідношенні м'язга Одеського чор-  
ного - 30-40%, сусло (м'язга) Ркацителі - 70-60%,  
потім суміш зброджують, бродіння сусла на м'яззі  
проводять при температурі 25-30°C з пе-  
ремішуванням м'язги, при цьому встановлюють  
межу зброджування цукрів м'язги не менше 50%  
від вихідних цукрів, відпресовують м'язгу і добро-  
джують сусло за білим способом з регулюванням  
температури бродіння

2 Спосіб виробництва столового сухого червоного  
вина за п. 1, який відрізняється тим, що м'язгу  
перемішують не менше 3-4 разів на добу протягом  
20-30 хвилин

3 Спосіб виробництва столового червоного сухого  
вина за п. 1, який відрізняється тим, що сусло із  
сорту Ркацителі відбирають у кількості не більше  
60 дал з 1 тонни винограду

Винахід стосується виноробної промисловості,  
а саме виробництва ординарного столового сухого  
червоного вина «Кроненталь»

Відомі ординарні червоні столові сухі вина, які  
виготовляють з червоних сортів винограду Кабер-  
не Совіньон, Мерло, Матраца, Сапераві та ін. Ко-  
лір вина рубіновий, темно-рубіновий або гранато-  
вий, букет - такий, що відповідає сортам, з яких  
вироблене вино, смак - такий, що відповідає сор-  
там винограду з приємною терпкістю, гармонійний  
(див. Сборник технологических инструкций, пра-  
вил и нормативных материалов по винодельче-  
ской промышленности - М., 1978, с. 15-17)

Технологія приготування таких вин практично  
однакова. Виноград збирають при цукристості не  
нижче 17г/100см<sup>3</sup> при титрованості кислотності 6-  
9г/дм<sup>3</sup>. Виноград переробляють з відокремленням  
гребенів. М'язгу сульфтують з розрахунку 50-  
200мг/дм<sup>3</sup> сірчистої кислоти на 1кг винограду. М'яз-  
гу зброджують при температурі 28-32°C. У ході  
бродіння м'язгу перемішують 3-4 рази на добу. Час  
відокремлення сусла від м'язги визначають за ко-  
льором, терпкістю та повнотою смаку. При одер-  
жанні необхідних результатів сусло відокремлю-  
ють від м'язги.

Після закінчення бродіння (залишкові цукри не  
повинні перевищувати 0,3г/100см<sup>3</sup>) виноматеріали  
знімають з дріжджових осадів, егалізують і відпра-  
вляють на зберігання та обробку.

Недоліком зазначеного способу є те, що з ме-  
тою уникнути втрати типовості вина при його ви-  
робництві використовуються виключно червоні  
сорти винограду, об'єми яких дуже обмежені.

В основу винаходу поставлене завдання ство-  
рення нового типу ординарного столового сухого  
червоного вина «Кроненталь», використовуючи  
при його виробництві 70-60% білого Ркацителі і  
тільки 30-40% червоного сорту винограду Одесь-  
кий чорний, шляхом проведення певної послідов-  
ності дій, встановлюючи при виробництві вина  
межу зброджування цукрів.

Поставлене завдання вирішується тим, що  
відповідно до способу, який заявляється, що пе-  
редбачає переробку винограду, його подрібнення,  
відокремлення від гребенів, одержання м'язги, її  
сульфатацію, настоювання, зброджування сусла на  
м'яззі періодичним методом з плаваючою або за-  
нуреною шапкою, відокремлення сусла від м'язги,  
доброджування і формування виноматеріалів, від-  
повідно до способу, що заявляється, м'язгу вино-

(13) A  
(11) 50934  
(19) UA

раду сорту Одеський чорний змішують із суслом (м'язгою) з винограду сорту Ркацителі у співвідношенні м'язга Одеського чорного - 30-40%, сусло (м'язга) Ркацителі - 60-70%, далі суміш зброджують. Сусло з сорту Ркацителі відбирають у кількості не більше 60 дал з 1 тонни винограду. Бродіння сусла на м'яззі проводять при температурі 25-30°C з перемішуванням м'язги не менше 3-4 разів на добу протягом 20-30 хвилин. Після зброджування не менше 50% цукрів м'язгу подають на відокремлення сусла-самопливу та пресування, одержане сусло доброджують, зброджені та освітлені виноматеріали відокремлюють від дріжджових осадів, купають і подають на зберігання та обробку.

Таким чином, запропонований спосіб виробництва вина відрізняється від відомих технологій використанням лише 30-40% червоного та 70-60% білого винограду, а також регульованим процесом зброджування цукрів м'язги і відпресованого сусла. Використовуючи могутній запас антоціанів та дубильних речовин Одеського чорного, при такому співвідношенні сортів одержують червоне вино. Одержано новий тип червоного столового сухого вина у вітчизняному виноробстві, який має всі його зовнішні ознаки, але відрізняється прикрашаючою його копірною гамою в ароматі (від сорту Ркацителі) та більш легким і свіжим смаком. Розширено асортимент червоних столових вин, які є особливо цінними в умовах нездорової екологічної обстановки. На відміну від існуючих технологій виробництва червоних столових сухих ординарних вин у пропонованому способі встановлена межа зброджування цукрів м'язги (не менше 50% від вихідних цукрів).

Спосіб, що заявляється, здійснюється наступним чином:

Для приготування ординарного столового сухого червоного вина «Кроненталь» використовують виноград сорту Одеський чорний, який подрібнюється з відокремленням гребенів.

М'язга сульфатують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 80-100 мг/дм<sup>3</sup>, змішують із суслом з винограду сорту Ркацителі у співвідношенні м'язга Одеського чорного - 30-40% і сусло Ркацителі - 70-60% (що відбирається у кількості не більше 60 дал з 1 тонни винограду).

Суміш зброджується. Бродіння сусла на м'яззі проводиться періодичним методом із плаваючою або зануреною "шапкою" при температурі 25-30°C з перемішуванням м'язги не менше 3-4 разів протягом 20-30 хвилин.

Після зброджування не менше 50% цукрів м'язга подається на відокремлення сусла-самопливу та пресування.

Для виробництва вина використовується не більше 60 дал сусла з 1 тонни винограду.

Одержане сусло доброджується. Зброджені і освітлені виноматеріали відокремлюються від дріжджових осадів, купаються і подаються на зберігання та обробку.

Таким чином, наведені дані показують, що запропонований спосіб одержання червоних ординарних вин значно ефективніший від відомої технології.

Приклад 1

Виноград сорту «Одеський чорний» переробляють з відокремленням гребенів.

М'язгу сульфатують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 100 мг/дм<sup>3</sup> і змішують із суслом з винограду сорту Ркацителі у співвідношенні м'язга Одеського чорного - 30% і сусло Ркацителі - 70%.

Суміш зброджують. Бродіння м'язги проводять із зануреною шапкою при температурі 27°C з періодичним перемішуванням не менше 3-4 разів на добу протягом 30 хвилин.

Після зброджування не менше 50% цукрів м'язгу подають на відокремлення сусла-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовується не більше 60 дал сусла з 1 тонни винограду.

Одержане сусло доброджується, потім сусло знімають з дріжджових осадів і формують одержані виноматеріали.

Приклад 2

Виноград сорту «Одеський чорний» переробляють з відокремленням гребенів. М'язгу сульфатують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 90 мг/дм<sup>3</sup> і змішують із суслом з винограду сорту Ркацителі у співвідношенні м'язга Одеського чорного - 35% і сусло Ркацителі - 65%. Суміш зброджують. Бродіння м'язги проводять із зануреною шапкою при температурі 27°C з періодичним перемішуванням не менше 3-4 разів на добу протягом 25 хвилин.

Після зброджування не менше 50% цукрів м'язгу подають на відокремлення сусла-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовується не більше 60 дал сусла з 1 тонни винограду.

Одержане сусло доброджується, потім сусло знімають з дріжджових осадів і формують одержані виноматеріали.

Приклад 3

Виноград сорту «Одеський чорний» переробляють з відокремленням гребенів.

М'язгу сульфатують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 80 мг/дм<sup>3</sup> і змішують із суслом з винограду сорту Ркацителі у співвідношенні м'язга Одеського чорного - 40% і сусло Ркацителі - 60%. Суміш зброджують. Бродіння м'язги проводять із зануреною шапкою при температурі 25°C з періодичним перемішуванням не менше 3-4 разів на добу протягом 20 хвилин.

Після зброджування не менше 50% цукрів м'язгу подають на відокремлення сусла-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовується не більше 60 дал сусла з 1 тонни винограду.

Одержане сусло доброджується, потім сусло знімають з дріжджових осадів і формують одержані виноматеріали.

При заданні інших параметрів способу виробництва вина не досягається одержання більш високоякісної продукції, ніж у прикладах 1-3.

Результати досліджень наведені в таблиці.

Використання даного способу виробництва вина і запропонованого складу червоного столового сухого вина забезпечує за органолептичними властивостями показники, наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Найменування показників	Характеристика
Колір	Від світло-рубінового до рубінового
Аромат	Характерний червоним сортам винограду з легкими колірними тонами
Смак	Гармонійний, досить повний

Використання даного способу виробництва вина і запропонованого складу червоного столового сухого вина «Кроненталь» забезпечує фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2

Таблиця 2

Показники	Од вим	Приклади		
		№1	№2	№3
Об'ємна частка етилового спирту	%	10,0	11,0	12,0
Масова концентрація цукрів, не більше	г/100см <sup>3</sup>	0,3	0,3	0,3
Масова концентрація титрованих кислот	г/дм <sup>3</sup>	7,0	6,0	5,0

---

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

---

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71