



УКРАЇНА

(19) UA (11) 50936 (13) A

(51) 6 C 12 G 1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО РОЖЕВОГО ВИНА "ОЛЕКСАНДРІВСЬКЕ ЮВІЛЕЙНЕ"

1

2

(21) 2001086023

(22) 30 08 2001

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Іщенко Володимир Федорович, Гавриш Геннадій Олексійович

(73) Бойко Інна Володимирівна

(57) 1 Спосіб виробництва плодово-ягідного десертного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, спиртування, який відрізняється тим, що купажування проводять шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини та зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини

повинен складати не більше 1,5% від об'єму купажу, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини повинен складати 3-5% від об'єму купажу

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що при купажуванні в купаж додають спиртований яблучний сік, при цьому вміст спиртованого яблучного соку не повинен перевищувати 25% від об'єму купажу

3 Спосіб за пп. 1, 2, який відрізняється тим, що після купажування вино підцукровують, спиртують і направляють вино на відпочинок

4 Спосіб за пп. 1-3, який відрізняється тим, що вино витримують на відпочинку не менше 10 діб

5 Спосіб за пп. 1, 2, який відрізняється тим, що після купажування в купаж додають лимонну кислоту

Винахід стосується виноробної промисловості, зокрема способів виробництва плодово-ягідних вин

Відомий спосіб виробництва плодово-ягідного вина передбачає бродіння у три стадії відповідно до забезпечення спиртуозності 12,0 - 12,5, 14,5 - 15,5, 16 - 17об.%, попереднє внесення цукру в сусло для забезпечення наброду спирту 12,0 - 12,5об.%, додаткове підцукровування після першої стадії зброджування для забезпечення наброду спирту 16,0 - 17,0%, введення дріжджів на кожну стадію зброджування, купажування збродженого виноматеріалу з цукровим сиропом, спиртованим до міцності 16 - 17об.%, шляхом додавання в нього молодого яблучного спирту

Недоліком відомого способу є те, що у процесі досить тривалого бродіння втрачаються леткі речовини, що обумовлюють яблучний аромат, а при купажуванні використовується цукровий сироп, збіднений ароматичними речовинами, що призводить до зниження якості вина

Відомо спосіб виробництва плодово-ягідного вина, прийнятий за прототип (SU № 1707060 A2 C12 G 1/00), що передбачає зброджування у три

стадії, першу з яких здійснюють до забезпечення спиртуозності 12,0 - 12,5об.%, другу до 14,5 - 15,5об.%, і третю до 16 - 17об.%, підцукровування після першої стадії зброджування до забезпечення наброду спирту 16 - 17об.%, введення дріжджів перед другою і третьою стадією і купажування збродженого виноматеріалу з цукровим сиропом, попередньо доспиртованим до 16 - 17об.%, шляхом додавання в нього молодого яблучного спирту. На виході з другої стадії з об'ємною часткою спирту 14,5 - 15,5об.%, поділяють на два потоки, основну частину виноматеріалів (85 - 90%) подають для доброджування на третю стадію, а меншу частину (10 - 15%) використовують на приготування дріжджів, які після культивування також подають на третю стадію зброджування. Перед купажуванням із збродженим виноматеріалом в цукровий сироп вводять ароматичну частину, відібрану при концентруванні свіжих яблучних соків, в кількості 0,1 - 0,3% від обсягу купажу

Недоліком даного способу є ускладнена технологія приготування вина. Тристадійне зброджування соку з поетапним його підцукровуванням саме по собі ускладнює технологію. Крім того,

(13) A

(11) 50936

(19) UA

одержання ароматичної частини, яку вводять в купаж при концентруванні свіжих яблучних соків, є складним технологічним прийомом. Крім того, одержане вино має недостатньо високі органолептичні властивості.

В основу винаходу поставлено завдання підвищення органолептичних властивостей вина, розширення асортименту винної продукції і спрощення способу виробництва вина.

Поставлене завдання вирішується тим, що спосіб виробництва плодово-ягідного десертного рожевого вина "Олександрійське Ювілейне", що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків на основі плодово-ягідних соків, купажування, спиртування, відповідно до винаходу приготують зброджено-спиртовані соки, купажування проводять шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини і зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини складає не більше 1,5% від обсягу купажу, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини складає 3 - 5% від обсягу купажу. Після купажування при потребі в купаж додають лимонну кислоту. При купажуванні в купаж додають спиртований яблучний сік, при цьому вміст спиртованого яблучного соку не перевищує 25% від обсягу купажу. Після купажування вино підцукровують, спиртують і направляють вино на відпочинок. Вино витримують на відпочинку не менше 10 діб.

Суть винаходу полягає у підвищенні органолептичних властивостей вина шляхом купажування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини та зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини. Вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини 3 - 5% від обсягу купажу і вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини не більше 1,5% забезпечує поліпшення органолептичних властивостей і підвищення якості вина. Для надання вину повноти смаку та гармонії в купаж додають спиртований яблучний сік не більше 25% від обсягу купажу. Додавання у вино після купажування лимонної кислоти не більше 2г/л здійснюють з метою доведення до кондиції готового вина. Направлення готового вина на відпочинок не менше ніж на 10 діб здійснюють з метою досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку вина.

Технологія приготування даного вина наступна. Приготують зброджено-спиртовані і спиртовані яблучний сік та сік чорної смородини відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10 17 УРСР 99-91. Змішують зброджено-спиртований яблучний сік із зброджено-спиртованим або спиртованим соком чорноплідної горобини, що складає не більше 1,5% від обсягу купажу, та зброджено-спиртованим або спиртованим соком чорної смородини, що складає 3 - 5% від обсягу купажу. В купаж додають яблучний спиртований сік не більше 25% від обсягу купажу. В купаж додають спирт

етилловий з розрахунку одержати об'ємну частку 16,0%, лимонну кислоту в кількості 2г/л і цукор з розрахунку одержати масову концентрацію цукрів 12г/100см³. Потім для досягнення стабільності виноматеріалів обробляються відповідно до «Технологічної інструкції з обробки плодово-ягідних зброджено-спиртованих і спиртованих соків та виноматеріалів для надання їм стабільності». Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше ніж на 10 діб. Готове вино розливають, упаковують і маркують.

Готова продукція повинна відповідати наступним вимогам, наведеним у таблиці.

Таблиця

Органолептичні показники

| Назва показників | Характеристика |
|------------------|---------------------------------|
| Колір | Від світло-рожевого до рожевого |
| Аромат | Складний, плодовий, чистий |
| Смак | Повний, гармонійний |

Зазначена технологія дозволяє одержати плодово-ягідне десертне вино, що має красиве світло-рожеве або рожеве забарвлення, багатий, добре складений плодовий аромат з легким тоном чорної смородини та повний гармонійний смак. У порівнянні з прототипом запропонований спосіб дозволяє одержати плодово-ягідне міцне вино з поліпшеними органолептичними властивостями за більш простою технологією.

Приклад 1

Приготують зброджено-спиртовані і спиртовані яблучний сік та сік чорної смородини відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10 17 УРСР 99-91. Змішують зброджено-спиртований яблучний сік із зброджено-спиртованим або спиртованим соком чорноплідної горобини, що складає не більше 1,5% від обсягу купажу, та зброджено-спиртованим або спиртованим соком чорної смородини, що складає 3% від обсягу купажу.

В купаж додають яблучний спиртований сік не більше 25% від обсягу купажу. В купаж додають спирт етиловий з розрахунку одержати об'ємну частку 16,0%, лимонну кислоту в кількості 1,86г/л і цукор з розрахунку одержати масову концентрацію цукрів 11,16г/100см³. Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше ніж на 10 діб. Потім проводять розлив, упаковування, маркування вина.

Одержано вино, яке за кольором, ароматом і смаком відповідає показникам, наведеним у таблиці. Мікробіологічний стан вино здорове. Вино розливостійке.

Приклад 2

Приготують зброджено-спиртовані і спиртовані яблучний сік та сік чорної смородини відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10 17 УРСР 99-91. Змішують зброджено-спиртований яблучний сік із зброджено-спиртованим або спиртованим соком чорноплідної горобини, що складає не більше 1,5% від обсягу купажу, та зброджено-спиртованим або спиртованим соком чорної смородини, що складає 4% від обсягу купажу.

В купаж додають яблучний спиртований сік не більше 25% від обсягу купажу. В купаж додають спирт етиловий з розрахунку одержати об'ємну частку 16,0%, лимонну кислоту в кількості 2г/л і цукор з розрахунку одержати масову концентрацію цукрів 12г/100см³. Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше ніж на 10 діб. Потім проводять розлив, упаковування, маркування вина.

Одержано вино, яке за кольором, ароматом і смаком відповідає показникам, наведеним у таблиці. Мікробіологічний стан вина здорове. Вино розливостійке.

Приклад 3

Приготовляють зброджено-спиртовані і спиртовані яблучний сік та сік чорної смородини відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10-17 УРСР 99-91. Змішують зброджено-спиртований яблучний сік із зброджено-спиртованим або спиртованим соком чорноплодної горобини, що складає не більше 1,5% від обсягу купажу, та зброджено-спиртованим або спиртованим соком чорної смородини, що складає 5% від обсягу купажу.

В купаж додають яблучний спиртований сік не більше 25% від обсягу купажу. В купаж додають спирт етиловий з розрахунку одержати об'ємну частку 16,0%, лимонну кислоту в кількості 2,14г/л і цукор з розрахунку одержати масову концентрацію цукрів 12,84г/100см³. Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше ніж на 10 діб. Потім проводять розлив, упаковування, маркування вина.

Одержано вино, яке за кольором, ароматом і смаком відповідає показникам, наведеним у таблиці. Мікробіологічний стан вина здорове. Вино розливостійке.

При задаванні інших параметрів способу і складу вина не досягається одержання більш високоякісної продукції, ніж у прикладах 1 - 3.

Ефективність запропонованого способу полягає у простоті здійснення технології. Запропонований спосіб дозволяє підвищити органолептичні властивості вина за рахунок оптимального добору кількісного складу компонентів купажу його складових.

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