



УКРАЇНА

(19) UA (11) 50938 (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 ВИРОБНИЦТВА ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО ДЕСЕРТНОГО ВИНА "СОЛОВ'ІНІ ЗОРІ"

1

2

(21) 2001086025

(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 вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, спиртування, який відрізняється тим, що купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, спиртованого соку чорноплідної горобини не більше 7% від об'єму

купажу та спиртованого вишневого соку не більше 3% від об'єму купажу

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що при купажуванні в купаж додають спиртований яблучний сік не більше 15% від об'єму купажу

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

4 Спосіб за пп. 1-3, який відрізняється тим, що при купажуванні в купаж додають лимонну кислоту

5 Спосіб за п. 3, який відрізняється тим, що вино витримують на відпочинку не менше 10 діб

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 підцукровуванням саме по собі ускладнює технологію. Крім того, одержання ароматичної частини, яку вводять в купаж при концентруванні свіжих яблучних соків, є складним технологічним прийомом

В основу винаходу поставлено завдання спрощення способу виробництва плодово-ягідного вина і підвищення органолептичних властивостей вина, а також розширення асортименту винної продукції

Поставлене завдання вирішується тим, що спосіб виробництва плодово-ягідного десертного вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків на основі плодово-ягідних соків, купажування, спиртування, відповідно до винаходу купажування проводять шля-

(13) A

(11) 50938

(19) UA

хом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, спиртованого соку чорноплідної горобини та спиртованого вишневого соку. При цьому вміст спиртованого соку чорноплідної горобини не більше 7%, а вишневого - не більше 3% від обсягу купажу. Після купажування при потребі в купаж додають лимонну кислоту. В купаж додають до 15% від обсягу купажу спиртованого яблучного соку. Після купажування, підцукровування і спиртування вино направляють на відпочинок. Вино витримується на відпочинку не менше 10 діб.

Суть винаходу полягає у підвищенні органолептичних властивостей вина шляхом купажування зброджено-спиртованого яблучного соку, спиртованого соку чорноплідної горобини та спиртованого вишневого соку. Для підвищення смакових і ароматичних властивостей вина в купаж додають спиртований яблучний сік. Направлення готового вина на відпочинок не менше ніж на 10 діб здійснюють з метою досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку вина. Проведення підцукровування після купажування забезпечує більш високу точність у досягненні відповідної кондиції вина.

Технологія приготування даного вина наступна. Приготовляють зброджено-спиртовані і спиртовані соки яблучний сік, сік чорноплідної горобини і вишневий сік відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10 17 УРСР 99-91. Проводять купажування зброджено-спиртованого яблучного соку та спиртованих соків чорноплідної горобини і вишневого. Доведення до кондиції готового вина здійснюють шляхом додавання етилового спирту, цукру і лимонної кислоти. Для підвищення смакових і ароматичних властивостей вина в купаж додають спиртований яблучний сік. Загальний обсяг спиртованих соків не повинен перевищувати 25% від обсягу купажу. Готовий купаж вина в залежності від схильності до помутніння обробляють 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 для досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку. Після контрольної фільтрації вино подається на розлив. Розлив, упакування, маркування, транспортування і зберігання вина плодово-ягідного здійснюють відповідно до вимог ТУ У 202 13 002.

За органолептичними показниками готова продукція повинна відповідати наступним вимогам, наведеним у таблиці.

Таблиця

Органолептичні показники

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

Зазначена технологія дозволяє одержати плодово-ягідне десертне вино, що має красивий колір від світло-червоного до темно-червоного, складний, чистий, плодовий аромат і повний гармонійний смак. У порівнянні з прототипом запропонований спосіб дозволяє одержати плодово-ягідне міцне вино з поліпшеними органолептичними властивостями за більш простим способом виробництва вина.

Приклад 1

Приготовляють зброджено-спиртований яблучний сік і спиртовані соки яблучний, чорноплідної горобини та вишневий відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10 17 УРСР 99-91.

Змішують зброджено-спиртований яблучний сік, спиртовані соки чорноплідної горобини 7% і вишневий сік 3%. Додають в купаж спиртований яблучний сік 15% від обсягу купажу. Проводять підцукровування з розрахунку, що масова концентрація цукру складе 16, г/100см³. Проводять спиртування з розрахунку одержати об'ємну частину етилового спирту 16,0%, потім при потребі додають лимонну кислоту. Готовий купаж доводять до розливостійкості і розливають відомим способом.

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

Приклад 2

Приготовляють зброджено-спиртований яблучний сік і спиртовані соки яблучний, сік чорноплідної горобини і вишневий відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10 17 УРСР 99-91.

Змішують зброджено-спиртований яблучний сік, сік чорноплідної горобини 9% і вишневий сік 3%. Додають в купаж спиртований яблучний сік 12% від обсягу купажу. Проводять підцукровування з розрахунку, що масова концентрація цукру складе 16,0г/100см³.

Проводять спиртування з розрахунку одержати об'ємну частину етилового спирту 16,0%, потім при потребі додають лимонну кислоту. Готовий купаж доводять до розливостійкості і розливають відомим способом.

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

Приклад 3

Спосіб здійснюють як у прикладі 1, але кількості спиртованого вишневого соку збільшують до 5%, що призводить до появи в смаку присмаку вишневої кісточки, що знижує якість вина.

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

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