



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51530

(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 ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО ЧЕРВОНОГО НАПІВСОЛОДКОГО ВИНА
"ДРЕВНІЙ ХЕРСОНЕС"

1

2

(21) 2002053880

(22) 11 05 2002

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р

(72) Філіпов Анатолій Матвійович, Шимчук Лариса
Петрівна, Моїсейкін Олександр Миколайович(73) Філіпов Анатолій Матвійович, Шимчук Лариса
Петрівна, Моїсейкін Олександр Миколайович

(57) 1 Спосіб виробництва ординарного столового червоного напівсолодкого вина, що включає переробку винограду, сульфитацію одержаної м'язги, бродіння сусла, відокремлення сусла-самопливу, пресування, доброджування сусла, зняття виноматеріалів з осаду, витримку, під час якої здійснюють дообробку виноматеріалів, купажування та розлив, який відрізняється тим, що використовують виноград сорту Сапераві з масовою концентрацією цукру не менше 160 г/дм³, м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти 80-100 мг/дм³, бродіння сусла на м'яззі проводять періодичним методом із зануреною "шапкою" при температурі 25-35°C з періодичним перемішуванням 3-4 рази на добу,

відокремлення сусла-самопливу здійснюють після зброджування 50% цукру, витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців, а купажування сухого виноматеріалу із сорту винограду Сапераві з консервованим суслом чи концентрованим виноградним соком проводять за 40-45 діб до розливу

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що перед витримкою виноматеріали обробляють за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

3 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що після купажування застосовують дообробку виноматеріалу за технологічними схемами

4 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що розлив готового вина здійснюють на лініях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації

5 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що розлив готового вина здійснюють на лініях гарячого чи стерильного розливу з додаванням консервантів

Винахід належить до харчової промисловості, зокрема, до виноробної галузі, а саме, до способу виробництва червоних напівсолодких ординарних столових вин

Відомо спосіб виробництва ординарних столових напівсолодких червоних вин, який передбачає дроблення винограду відділення гребенів, сульфитацію м'язги, бродіння сусла на м'яззі, відділення сусла-самопливу, пресування м'язги, об'єднання сусла-самопливу з суслом фракцій, повне зброжування сусла, купажування виноматеріалів [Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин. Утв. 12.08.1971г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности - М., Агропромиздат, 1985 - с.18-21]

Відомо також спосіб виробництва ординарного столового напівсолодкого червоного вина, в якому використовують ординарні оброблені сухі червоні виноматеріали, а як інгредієнт, що підвищує цук-

ровість купажу, - концентрат виноградного соку цукровістю 60-68% [патент РФ №2109041, C12G 1/00, 1995]

Недоліком зазначених способів є невисокі органолептичні властивості

Найбільш близьким до винаходу є спосіб виробництва столового напівсолодкого червоного вина "Овідіополь", який передбачає дроблення винограду, відділення гребенів, сульфитацію м'язги, бродіння сусла на м'яззі, відділення сусла-самопливу, пресування м'язги, об'єднання сусла-самопливу з суслом фракцій, повне зброжування сусла та купажування сухих ординарних оброблених червоних виноматеріалів з сортів винограду

Каберне-Совіньйон, Сапераві, Одеський чорний, з суміші червоних виноматеріалів і концентрату виноградного соку червоних і білих Європейських сортів винограду з цукровістю 45-60% [декларативний патент України №36857, C12G 1/02, 2000]

(13) A

(11) 51530

(19) UA

Недоліком такого способу, як і попередніх, є недостатньо високі органолептичні властивості отриманого вина

В основу винаходу поставлено задачу вдосконалення способу виробництва ординарного столового сухого червоного вина і забезпечення виготовлення вина з високими органолептичними властивостями шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів

Поставлену задачу вирішують тим, що в способі виробництва ординарного столового червоного напівсолодкого вина "Древній Херсонес", який включає переробку винограду, сульфитацію одержаної м'язги, бродіння суспа, відокремлення суспа-самопливу, пресування, доброжування суспа, зняття виноматеріалів з осаду, витримку, під час якої здійснюють дообробку виноматеріалів, купажування та розлив, згідно з винаходом використовують виноград сорту Сапераві з масовою концентрацією цукру не менше 160г/дм^3 , м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти $80\text{--}100\text{мг/дм}^3$, бродіння суспа на м'яззі проводять періодичним методом із зануреною "шапкою" при температурі $25\text{--}35^\circ\text{C}$ з періодичним перемішуванням 3-4 рази на добу, відокремлення суспа-самопливу здійснюють після зброжування 50% цукру, витримку виноматеріалів проводять у дубовій тарі не менше 6 місяців, а купажування сухого виноматеріалу із сорту винограду Сапераві з консервованим суспом чи концентрованим виноградним соком проводять за 40-45 діб до розливу

Перед витримкою виноматеріали можуть обробляти за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

Після купажування застосовують дообробку виноматеріалу за технологічними схемами

Розлив готового вина здійснюють на лініях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації або з додаванням консервантів

Виготовлення вина із сухого виноматеріалу з винограду сорту Сапераві з наступним купажуванням сухих виноматеріалів з консервованим суспом чи концентрованим виноградним соком та витримка протягом не менше 6 місяців дозволяє отримати вино з ароматом, властивим сорту винограду, та гармонійним з помірною терпкістю і сортовим смаком

Виробництво ординарного столового червоного напівсолодкого вина "Древній Херсонес" здійснюють наступним чином

Для виробництва вина "Древній Херсонес" використовують виноград сорту Сапераві з масовою концентрацією цукру не менше 160г/дм^3 і титрованих кислот $6\text{--}9\text{г/дм}^3$, суспло виноградне неспіроване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені мінздравом України до застосування у виноробній промисловості

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти $80\text{--}100\text{мг/дм}^3$ і направляють на бродіння. Бродіння суспа на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі $25\text{--}35^\circ\text{C}$ з періодичним перемішуванням м'язги 3-4 рази на добу

Після зброжування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суспа-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина використовують не більше 65 дал суспа з 1 тонни винограду

Одержане суспло доброжують. Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку. При необхідності перед витримкою виноматеріали обробляють за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців. Під час витримки проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами на підставі висновку виробничої лабораторії та здійснюють одне відкрите переливання

За 40-45 діб до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з сорту винограду Сапераві з консервованим суспом чи концентрованим виноградним соком

У разі необхідності застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливості за діючими технологічними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії

Розлив готового вина здійснюють на лініях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації або з додаванням консервантів

Пакування, маркування, транспортування та зберігання вина столового ординарного сухого червоного "Рубін Херсонесу" здійснюють відповідно до вимог

Переробку винограду, виробництво, зберігання та обробку виноматеріалів і готового вина здійснюють з використанням типових обладнання та технологічних ємностей, виготовлених з корозійностійких матеріалів або із спеціальними покриттями, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України для виноробної промисловості

Спосіб пояснюється прикладами

Приклад 1

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 80мг/дм^3 і направляють на бродіння. Бродіння суспа на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 25°C з періодичним перемішуванням м'язги 3 рази на добу

Після зброжування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суспа-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина використовують 55 дал суспа з 1 тонни винограду

Одержане суспло доброжують. Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку. Перед витримкою виноматеріали обробляють за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців

За 40 діб до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з сорту винограду Сапераві з консервованим суспом чи концентрованим виноградним соком

Застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливості за діючими технологі-

чними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії

Розлив готового вина здійснюють на лінях гарячого чи стерильного розливу з додаванням консервантів

Отримують вино рубінового забарвлення, з ароматом, властивим сорту винограду Сапераві, з гармонійним смаком, що має помірну терпкість і сортовий тон

Приклад 2

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 90мг/дм^3 і направляють на бродіння. Бродіння суслу на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 30°C з періодичним перемішуванням м'язги 4 рази на добу

Після зброжування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суслу-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина використовують 60 дал суслу з 1 тонни винограду

Одержане сусло доброжують. Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців

За 45 діб до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з сорту винограду Сапераві з консервованим суслом чи концентрованим виноградним соком

Застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості за діючими технологічними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії

Розлив готового вина здійснюють на лінях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації

Отримують вино темно-рубінового забарвлення, з ароматом, властивим сорту винограду Сапераві, з гармонійним смаком, що має помірну терпкість і сортовий тон

Приклад 3

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 100мг/дм^3 і направляють на бродіння. Бродіння суслу на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 35°C з періодичним перемішуванням м'язги 3 рази на добу

Після зброжування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суслу-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина використовують 65 дал суслу з 1 тонни винограду

Одержане сусло доброжується. Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку. Перед витримкою виноматеріали обробляють за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців

За 40 діб до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з сорту винограду Сапераві з консервованим суслом чи концентрованим виноградним соком

Розлив готового вина здійснюють на лінях гарячого чи стерильного розливу з додаванням консервантів

Отримують вино темно-рубінового забарвлення, з ароматом, властивим сорту винограду Сапераві, з гармонійним смаком, що має помірну терпкість і сортовий тон

Наведені дані показують, що спосіб, який пропонується, значно ефективніший від відомих технологій

Характеристики готової продукції наведено в таблицях

Таблиця 1

Органолептичні показники готової продукції

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від рубінового до темно-рубінового
Аромат	Властивий сорту винограду
Смак	Гармонійний з помірною терпкістю і сортовим тоном

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готової продукції

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	9,0-12,0
Масова концентрація цукру "у перерахунку на інвертний" не більше, г/100см^3	3,0-4,0
Масова концентрація титрованих кислот "у перерахунку на винну кислоту", г/дм^3	5,0-7,0

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