



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51531

(13) A

(51) 6 C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО МІЦНОГО БІЛОГО ВІНА "СЕВАСТОПОЛЬ"

1

2

(21) 2002053881

(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 марочного міцного білого вина, що включає переробку винограду шляхом подрібнення з відділенням гребенів, сульфатацію отриманої м'язги, настоювання, відбір суслу, бродиння, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку виноматеріалів і розлив, який відрізняється тим, що переробляють виноград сортів Ркацителі, Кокур білий, Рислінг, Совін'йон зелений з масовою концентрацією цукру не менше 180 г/дм³, м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 75-100 мг/дм³, відбирають не більше 65 дал суслу з 1 тонни винограду, під час бродиння здійснюють спиртування, після зняття виноматеріалів з дріжджового осаду проводять легалізацію чи

купажування, а витримку виноматеріалів здійснюють в дубовій тарі не менше 5-ти років при температурі 16-18°C

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що легалізацію чи купажування здійснюють на першому році витримки

3 Спосіб за п. 2, який відрізняється тим, що здійснюють також 2-3 відкритих переливання

4 Спосіб за п. 3, який відрізняється тим, що на другому році витримки здійснюють одне відкрите та одне закрите переливання

5 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що легалізацію чи купажування здійснюють на другому році витримки

6 Спосіб за п. 3 або 4, який відрізняється тим, що у наступні роки витримки здійснюють 1-2 закритих переливання

7 Спосіб за п. 6, який відрізняється тим, що перед розливом здійснюють дообробку виноматеріалу

8 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що як дубову тару використовують бочкову тару

Винахід належить до виноробної промисловості, зокрема, до виробництва марочних білих вин

Відомо спосіб виробництва білого столового вина, який передбачає переробку винограду, з вмістом цукру не менше 17г/100 мл та з титрованою кислотністю 6-10г/л, з відділенням гребенів, настоюванні суслу на м'яззі при температурі 15-20°C протягом 6 годин, сульфатацію м'язги з розрахунку 50мг винограду, відділення суслу від м'язги, відстоювання, освітлення його, зняття з осаду, бродиння на чистій культурі дріжджів, настоювання, зняття з дріжджових осадів, сульфатацію та витримку [Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности - М., Агропромиздат, 1985, с 12-15, схема 1]

Недоліком даного способу є обмежений асортимент винограду, який не дозволяє отримати

вино з високими органолептичними характеристиками за забарвленням, смаком та ароматом

Найбільш близьким за технічною суттю до винаходу є спосіб виробництва марочного білого столового вина "Таїровське біле", в якому використовують сорт винограду Сухопілянський білий, з цукристістю 18-20г/100см³, переробляють шляхом подрібнення з відділенням гребенів, сульфатують з розрахунку 50мг/кг, сусло настоюють на м'яззі протягом 18-24 години з 3-4 кратним перемішуванням, відділяють сусло від м'язги, пресують, відбирають сусло-самоплив, але не більше 60дал з 1 тонни винограду, відділене сусло сульфатують до 150мг/дм³, освітлюють відстоюванням протягом 8-12 годин, освітлене сусло знімають з осаду та зброжують на чистій культурі дріжджів до залишкового вмісту цукру 2-3г/100см³, потім настоюють виноматеріал протягом 1-2 місяців при температурі 8-10°C та

(13) A

(11) 51531

(19) UA

витримують 2-2,5 роки [патент України №25007, С12G 1/02, 1993]

Основним недоліком такого вина є відсутність гарантій мікробіальної стабільності. Крім того, таке вино не має складного аромату та повного, гармонійного смаку з тонами витримки, тому що воно вироблено з одного сорту винограду і без достатньої витримки.

В основу винаходу поставлено задачу створення марочного міцного білого вина зі складним ароматом з характерними тонами для витриманих портвейнів та повним гармонійним смаком з тонами витримки, а також гарантувати мікробіальну стабільність.

Поставлену задачу вирішують тим, що у способі виробництва марочного міцного білого вина "Севастополь", який включає переробку винограду шляхом подрібнення з відділенням гребенів, сульфитацію отриманої м'язги, настоювання, відбір суспа, бродіння, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку виноматеріалів і розлив, згідно з винаходом переробляють виноград сортів Ркацителі, Кокур білий, Рислінг, Совін'йон зелений з масовою концентрацією цукру не менше 180г/дм³, м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти 75-100мг/дм³, відбирають не більше 65дал суспа з 1 тонни винограду, під час бродіння здійснюють спиртування, після зняття виноматеріалів з дріжджового осаду проводять егалізацію чи купажування, а витримку виноматеріалів здійснюють в дубовій тарі не менше 5-ти років при температурі 16-18°C.

Егалізацію чи купажування можуть здійснювати на першому році витримки. На першому році витримки здійснюють також 2-3 відкритих переливання.

На другому році витримки здійснюють одне відкрите та одне закрите переливання.

Егалізацію чи купажування можуть здійснювати на другому році витримки.

У наступних роках витримки здійснюють 1-2 закритих переливання.

Перед розливом можуть здійснювати дообробку виноматеріалу.

Як дубову тару можуть використовувати бочкову тару.

Використання сортів винограду Ркацителі, Кокур білий, Рислінг, Совін'йон зелений і витримка виноматеріалів протягом п'яти років, яка супроводжується відкритими та закритими переливаннями кожного року, дозволяє одержати марочне міцне вино з прекрасними смаком та ароматом. Крім того, отримують гарантію мікробіальної стабільності та стабільні характеристики готової продукції.

Спосіб виробництва марочного міцного білого вина "Севастополь" здійснюють наступним чином.

Для виробництва вина "Севастополь" використовують виноград сортів Ркацителі, Кокур білий, Рислінг, Совін'йон зелений з масовою концентрацією цукру не менше 180г/дм³ і масовою концентрацією титрованих кислот 6-10г/дм³ та допоміжні матеріали, дозволені для застосування у виноробній промисловості Міністерством України.

Виноград переробляють у сепажі на

обладнанні для виробництва марочних виноматеріалів, подрібнюючи виноград і відокремлюючи гребені окремо за сортами.

Одержану м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти 75-100мг/дм³ і направляють на настоювання чи бродіння. Для виробництва виноматеріалу відбирають не більше 65дал суспа з 1 тонни винограду. Під час настоювання допускається незначне підброджування м'язги.

Після закінчення настоювання м'язгу направляють на відокремлення суспа, бродіння, під час якого здійснюють спиртування з урахуванням витрат спирту при витримці і технологічних обробках для отримання необхідних кондицій по спирту і цукру в готовому вині.

Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду, егалізують та направляють на витримку. Виноматеріали витримують у дубовій тарі не менше 5-ти років при температурі 16-18°C, бажано в бочковій тарі.

На першому році витримки здійснюють егалізацію чи купажування, 2-3 відкритих переливання.

На другому році витримки здійснюють одне відкрите та одне закрите переливання.

В разі неможливості обробки виноматеріалів на першому році витримки допускається їх обробка на другому році витримки.

У наступних роках витримки здійснюють 1-2 закритих переливання згідно з висновками дегустаційної комісії.

Перед розливом, у разі необхідності, застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливості за діючими технологічними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії.

Розлив, пакування, маркування марочного міцного білого вина "Севастополь" здійснюють у відповідності з діючими вимогами. При маркуванні на кофєретах чи етикетках позначають рік урожаю вина.

Переробку винограду, виробництво, зберігання та обробку виноматеріалів та 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, що пропонується, пояснюється прикладами.

Приклад 1

Виноград сортів Ркацителі, Кокур білий, Рислінг, Совін'йон зелений з масовою концентрацією цукру 180 г/дм³ подрібнюють з відділенням гребенів окремо за сортами. Одержану м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти 80мг/дм³ і направляють на настоювання чи бродіння. Відбирають 55дал суспа з 1 тонни винограду для настоювання. Після закінчення настоювання м'язгу направляють на відокремлення суспа і бродіння, під час якого здійснюють його спиртування.

Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та направляють на витримку. Виноматеріали витримують у дубовій бочковій тарі.

5 років при температурі 16°C

На першому році витримки здійснюють егалізацію і 3-й відкритих переливання

На другому році витримки здійснюють одне відкрите та одне закриті переливання

У наступних роках витримки здійснюють 2 закритих переливання

Отримують вино золотисто-янтарного забарвлення зі складним ароматом, що має характерні тони для витриманих портвейнів

Приклад 2

Виноград сортів Ркацетелі, Кокур білий, Рислінг, Совін'йон зелений з масовою концентрацією цукру 190г/дм³ подрібнюють з відділенням гребенів окремо за сортами. Одержану м'язгу сульфують до вмісту сірчистої кислоти 90мг/дм³ і направляють на настоювання чи бродіння. Відбирають 60дал суспла з 1 тонни винограду для настоювання. Після закінчення настоювання м'язгу направляють на відокремлення суспла і бродіння, під час якого здійснюють його спиртування.

Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та направляють на витримку. Виноматеріали витримують у дубовій бочковій тарі 5 років при температурі 17°C

На першому році витримки здійснюють купажування і 2 відкритих переливання

На другому році витримки здійснюють одне відкрите та одне закриті переливання

У наступних роках витримки здійснюють по 1-му закритому переливанню

Перед розливом здійснюють дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості за діючими технологічними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії

Отримують вино темно-янтарного забарвлення зі складним ароматом, що має характерні тони для витриманих портвейнів

Приклад 3

Виноград сортів Ркацетелі, Кокур білий, Рислінг, Совін'йон зелений з масовою концентрацією цукру 200г/дм³ подрібнюють з відділенням гребенів окремо за сортами. Одержану м'язгу сульфують до вмісту сірчистої кислоти 100мг/дм³ і направляють на настоювання чи бродіння. Відбирають 65дал суспла з 1 тонни винограду для настоювання. Після закінчення настоювання м'язгу направляють на відокремлення суспла і бродіння, під час якого здійснюють його спиртування.

Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та направляють на витримку. Виноматеріали витримують у дубовій бочковій тарі

5 років при температурі 18°C

На першому році витримки здійснюють 3-й відкритих переливання

На другому році витримки здійснюють егалізацію, одне відкрите та одне закриті переливання

У наступних роках витримки здійснюють 2 закритих переливання

Перед розливом здійснюють дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості за діючими технологічними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії

Отримують вино янтарного забарвлення зі складним ароматом, що має характерні тони для витриманих портвейнів

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

Характеристики готової продукції наведені в таблицях

Таблиця 1

Органолептичні показники готової продукції

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від золотисто-янтарного до темно-янтарного
Аромат	Складний з характерними тонами для витриманих портвейнів
Смак	Повний, гармонійний з тонами витримки

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готової продукції

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	17,0
Масова концентрація цукру "у перерахунку на інвертний" не більше, г/100 см ³	9,5
Масова концентрація титрованих кислот "у перерахунку на винну кислоту", г/дм ³	3,0-6,0

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