



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51532 (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 МАРОЧНОГО БІЛОГО СУХОГО СТОЛОВОГО ВИНА "ПЕРЛИНА ІНКЕРМАНУ"

1

2

(21) 2002053882

(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 білого сухо-  
го столового вина, що включає переробку вино-  
граду сорту Ркацителі, одержання м'язги, її  
сульфатацію, відбір сусла-самопливу в кількості не  
більше 60 дал на 1 тону винограду, пресування,  
відстоювання його, бродіння сусла на чистій куль-  
турі, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду,  
витримку виноматеріалів, їх обробку і розлив, який  
відрізняється тим, що переробляють виноград  
сорту Ркацителі, який вирощують у виноградарсь-ких регіонах Криму, з масовою концентрацією цук-  
ру не менше 180-220 г/дм<sup>3</sup>, м'язгу сульфтують до  
вмісту сірчистої кислоти 60-80 мг/дм<sup>3</sup>, сусло  
відстоюють при температурі 10-15°C, а витримку  
виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не мен-  
ше 3-х років при температурі 12-15°C, проводячи  
при цьому відкриті та закриті переливання2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що сус-  
ло настоюють на м'яззі протягом 2-3 годин та пре-  
сують виноград цілими гронами3 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що пе-  
ред витримкою виноматеріалів обробляють за тех-  
нологічними схемами в залежності від їх складу та  
схильності до помутніння4 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що пе-  
ред розливом здійснюють дообробку виномате-  
ріалуВинахід належить до виноробної промислови-  
сти, зокрема, до виробництва марочних білих сухих  
столових винВідомо спосіб виробництва марочного столо-  
вого вина, який передбачає переробку винограду  
сорту Ркацителі з відділенням гребенів, сульфата-  
цію його, настоювання сусла на м'яззі протягом 24  
годин, відділення сусла від м'язги, сульфатацію,  
освітлення, бродіння сусла, освітлення, зняття  
виноматеріалів з осаду та витримку до 2-х років  
[Овчинников Г.П. Марочное столовое вино из Рка-  
цители на юге Украины // Виноделие и виногра-  
дарство СССР -1963 -№8 -с 42-43]Недоліком відомого способу є низькі органо-  
лептичні властивості готового продукту, а при ви-  
тримці виноматеріалу до 2-х років з'являються  
зайві грубі тониНайбільш близьким за технічною суттю до  
способу, що пропонується, є спосіб виробництва  
марочного білого столового сухого вина «Ркаци-  
телі Одеське», в якому використовують сорт вино-  
граду Ркацителі, виведеному в Грузії, при накопи-  
ченні в ягодах цукру не менше 19,0г/100см<sup>3</sup>, дроб-  
лять його з відділенням гребенів, сульфтують з  
розрахунку 50мг/кг, сусло настоюють на м'яззі про-  
тягом 24-32 годин з 3-4 разовими перемішування-ми, пресують, відбирають сусло-самоплив у кіль-  
кості не більше 60дал з 1 тону винограду, відді-  
лене сусло сульфтують до 75мг/дм<sup>3</sup> і освітлюють  
відстоюванням протягом 8-12 годин, бродіння сус-  
ла здійснюють на чистій культурі дріжджів, вино-  
матеріал знімають з осаду і сульфтують до  
100мг/дм<sup>3</sup>, вносять ферментний концентрат і ви-  
тримують 1,3-1,5 років [декларативний патент  
України №35182, Cl2G 1/00, 1999]Основним недоліком даного вина є недостатня  
стабільність органолептичних (забарвлення, аро-  
мат, смак), фізико-хімічних та мікробіальних пока-  
зниківВ основу винаходу поставлено задачу вдоско-  
налення способу виробництва марочного білого  
сухого столового вина, в якому шляхом зміни тех-  
нології забезпечується підвищення органолептич-  
них властивостей готової продукції і придання їй  
пряного аромату та гармонійного легкого смаку з  
тонами витримкиПоставлену задачу вирішують тим, що в спо-  
собі виробництва марочного білого сухого столо-  
вого вина "Перлина Інкерману", який включає пе-  
реробку сорту винограду Ркацителі, одержання  
м'язги, її сульфатацію, відбір сусла-самопливу в  
кількості не більше 60дал з 1 тону винограду,

(13) A

(11) 51532

(19) UA

пресування, відстоювання його, бродиння сусла на чистій культурі, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку виноматеріалів, обробку і розлив, згідно з винаходом переробляють виноград сорту Ркацителі, що вирощують у виноградарських регіонах Криму, з масовою концентрацією цукру не менше 180-220г/дм<sup>3</sup>, м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 60-80мг/дм<sup>3</sup>, сусло відстоюють при температурі 10-15°C, а витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 3-х років при температурі 12-15°C, проводячи при цьому відкриті та закриті переливання

Можливо настоювання сусла на м'яззі протягом 2-3 годин та пресування винограду цілими гронами

Перед витримкою можливо здійснити обробку виноматеріалів за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

Перед розливом можливо здійснити дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості

Витримка виноматеріалів протягом 3-х років дозволяє отримати вино з пряним ароматом та гармонійним легким смаком з тонами витримки. Крім того, досягнуто мікробіальної та фізико-технічної стабільності

Спосіб виробництва марочного білого сухого столового вина "Перлина Інкерману" здійснюють наступним чином

Для виробництва вина використовують виноград сорту Ркацителі, який вирощують у виноградарських регіонах Криму, з масовою концентрацією цукру 180-200г/дм<sup>3</sup> і титрованих кислот 6,0-9,0г/дм<sup>3</sup>, та допоміжні матеріали, дозволені до застосування у виноробній промисловості Міністерства України

Переробку винограду здійснюють на обладнанні для виробництва марочних виноматеріалів. Допускається настоювання сусла на м'яззі протягом 2-3 годин та пресування винограду цілими гронами

Одержану м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 60-80мг/дм<sup>3</sup> і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування. Для виробництва виноматеріалу відбирають не більше 80дал сусла з 1 тонни винограду. Отримане сусло відстоюють при температурі 10-15°C

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

Виноматеріали, які закладають на витримку, повинні відповідати вимогам, що наведені в таблиці 1 та таблиці 2

Таблиця 1

Вимоги за органолептичними показниками

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-солом'яного до золотистого
Аромат	Властивий сорту Ркацителі
Смак	Свіжий, пряний, повний

Таблиця 2

Вимоги за фізико-хімічними показниками

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	10,5-12,5
Масова концентрація цукру "у перерахунку на інвертний" не більше, г/100см <sup>3</sup>	0,3
Масова концентрація титрованих кислот "у перерахунку на винну кислоту", г/дм <sup>3</sup>	5,0-8,0

Виноматеріали витримують у дубовій тарі не менше 3-х років при температурі 12-15°C. Під час витримки здійснюють відкриті та закриті переливання згідно з висновками комісії та обробку їх за технологічними схемами на підставі рішень виробничої лабораторії

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

Розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання вина марочного білого столового натурального сухого "Перлина Інкерману" здійснюють у відповідності з існуючими вимогами

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, що пропонується, пояснюється прикладами

#### Приклад 1

Здійснюють переробку винограду сорту Ркацителі, який вирощують у виноградарських регіонах Криму, з масовою концентрацією цукру 180г/дм<sup>3</sup> і титрованих кислот 6,0-9,0г/дм<sup>3</sup>, на обладнанні для виробництва марочних виноматеріалів. Здійснюють настоювання сусла на м'яззі протягом 2 години та пресування винограду цілими гронами

Одержану м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 60мг/дм<sup>3</sup> і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування. Для виробництва виноматеріалу відбирають 50 дал сусла з 1 тонни винограду. Отримане сусло відстоюють при температурі 12°C

Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку

Виноматеріали витримують у дубовій тарі 3-й роки при температурі 12°C. Під час витримки здійснюють відкриті та закриті переливання згідно з висновками комісії та обробку їх за технологічними схемами

Отримують вино світло-солом'яного забарвлення, з пряним ароматом з тонами витримки та гармонійним, легким з тонами витримки смаком

#### Приклад 2

Здійснюють переробку винограду сорту Ркацителі, який вирощують у виноградарських регіонах

Криму, з масовою концентрацією цукру  $190\text{г/дм}^3$  і титрованих кислот  $6,0-9,0\text{г/дм}^3$ , на обладнанні для виробництва марочних виноматеріалів

Одержану м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти  $70\text{мг/дм}^3$  і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування. Для виробництва виноматеріалу відбирають 55 дал сусла з 1 тонни винограду. Отримане сусло відстоюють при температурі  $14^\circ\text{C}$ .

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

Перед витримкою здійснюють обробку виноматеріалів за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння.

Виноматеріали витримують у дубовій тарі 3-й роки при температурі  $14^\circ\text{C}$ . Під час витримки здійснюють відкриті та закриті переливання згідно з висновками комісії та обробку їх за технологічними схемами.

Отримують вино солом'яного забарвлення, з пряним з тонами витримки ароматом та гармонійним, легким з тонами витримки смаком.

Приклад 3

Здійснюють переробку винограду сорту Ркацетелі, який вирощують у виноградарських регіонах Криму, з масовою концентрацією цукру  $200\text{г/дм}^3$  і титрованих кислот  $6,0-9,0\text{г/дм}^3$ , на обладнанні для виробництва марочних виноматеріалів.

Одержану м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти  $80\text{мг/дм}^3$  і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування. Для виробництва виноматеріалу відбирають 60 дал сусла з 1 тонни винограду. Отримане сусло відстоюють при температурі  $15^\circ\text{C}$ .

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

Перед витримкою здійснюють обробку виноматеріалів за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння.

Виноматеріали витримують у дубовій тарі 3-й роки при температурі  $15^\circ\text{C}$ . Під час витримки здійснюють відкриті та закриті переливання згідно з висновками комісії та обробку їх за технологічними схемами.

снюють відкриті та закриті переливання згідно з висновками комісії та обробку їх за технологічними схемами.

Перед розливом застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості за діючими технологічними схемами.

Отримують вино золотистого забарвлення, з пряним з тонами витримки ароматом та гармонійним, легким з тонами витримки смаком.

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

Характеристики готової продукції наведені в таблиці 3 та таблиці 4.

Таблиця 3

Органолептичні показники готової продукції

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-солом'яного золотистого
Аромат	Пряний з тонами витримки
Смак	Гармонійний, легкий з тонами витримки

Таблиця 4

Фізико-хімічні показники готової продукції

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	10,0-12,0
Масова концентрація цукру "у перерахунку на інвертний" не більше, $\text{г/100см}^3$	0,3
Масова концентрація титрованих кислот "у перерахунку на винну кислоту", $\text{г/дм}^3$	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