



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51533 (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 СТОЛОВОГО ЧЕРВОНОГО ОРДИНАРНОГО СУХОГО ВИНА "РУБІН ХЕР-
СОНЕСУ"

1

2

(21) 2002053883

(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 столового червоного
ординарного сухого вина, що включає подрібнення
винограду з відділенням гребенів, сульфатацію
одержаної м'язги, бродіння суслу на м'яззі на
чистій культурі дріжджів, відокремлення суслу-
самопливу, пресування, доброджування суслу,
зняття виноматеріалів з осаду, витримку, під час
якої здійснюють дообробку виноматеріалів, купа-
жування та розлив, який відрізняється тим, що
використовують виноград сортів Бастардо мага-
рацький, Сапераві, Мерло з концентрацією цукру
не менше 165 г/дм³, м'язгу сульфатують до вмісту
сірчистої кислоти 80-100 мг/дм³, бродіння суслу на
м'яззі проводять періодичним методом із зануре-ною "шапкою" при температурі 25-35°C з
періодичним перемішуванням 3-4 рази на добу,
відокремлення суслу-самопливу здійснюють після
зброджування 50% цукру, а витримку винома-
теріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6
місяців2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що пе-
ред витримкою виноматеріали обробляють за техно-
логічними схемами в залежності від їх складу та
схильності до помутніння3 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що після
купажування застосовують дообробку винома-
теріалу за технологічними схемами4 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що роз-
лив готового вина здійснюють на лініях гарячого
чи стерильного розливу із застосуванням пляшко-
вої пастеризації5 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що роз-
лив готового вина здійснюють на лініях гарячого
чи стерильного розливу з додаванням консер-
вантівВинахід належить до харчової промисловості,
зокрема до виноробної галузі, а саме, до способу
виробництва червоних сухих ординарних столових
винВідомо спосіб виробництва ординарних чер-
воних столових сухих вин, який передбачає дроб-
лення винограду відділення гребенів, сульфатацію,
настоювання суслу на м'яззі, відділення суслу-
самопливу та суслу першої фракції, відстоювання
суслу, зброжування та купажування виноматеріа-
лів [Технологическая инструкция по производству
ординарных сухих столовых вин. Утв. 09.08.1967г.
Сборник технологических инструкций, правил и
нормативных материалов по винодельческой
промышленности - М., Агропромиздат, 1985 - с.1-
18]Недоліком дано способу є невисокі органолеп-
тичні властивостіНайбільш близьким до винаходу є спосіб ви-
робництва ординарного столового сухого червоно-
го вина "Діамант", який передбачає дроблення
винограду з відділенням гребенів, сульфатацію,настоювання суслу на м'яззі, відділення суслу-
самопливу та суслу першої фракції, відстоювання
суслу, зброжування та купажування виноматеріа-
лів з сортів винограду Одеський чорний Бастардо
Магарацький та ч. суміші червоних і білих Євро-
пейських сортів винограду [декларційний патент
України №37712, C12G 1/2, 2000]Даний спосіб на дозволяє отримати вино з ви-
сокими органолептичними характеристиками за
ароматом, смаком та забарвленнямВ основу винаходу поставлено задачу вдоско-
налення способу виробництва ординарного столо-
вого сухого червоного вина і забезпечення вигото-
влення вина з високими органолептичними влас-
тивостями шляхом гармонійного сполучення ви-
номатеріалів, які купажуються, з селекційних та
районованих сортів виноградуПоставлену задачу вирішують тим, що в спо-
собі виробництва столового червоного ординарно-
го сухого вина "Рубін Херсонесу", який включає
подрібнення винограду з відділенням гребенів,
сульфатацію одержаної м'язги, бродіння суслу на

(13) A

(11) 51533

(19) UA

м'яззі на чистій культурі дріжджів, відокремлення сусле-самопливу, пресування, доброжування сусла, зняття виноматеріалів з осаду, витримку, під час якої здійснюють дообробку виноматеріалів, купажування та розлив, згідно з винаходом використовують виноград сортів Бастардо магарацький, Сапераві, Мерло з концентрацією цукру не менше 165г/дм³, м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 80-100мг/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 зброжування 50% цукру, а витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців

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

Спосіб виготовлення вина з винограду сортів Бастардо магарацький, Сапераві, Мерло шляхом неповного бродіння сусла на м'яззі з наступним доброжуванням та купажуванням дозволяє підвищити його органолептичні властивості і отримати гармонійний екстрактивний смак з помірно терпкістю та аромат, властивий сортам винограду

Спосіб здійснюють наступним чином

Вино "Рубін Херсонесу" виготовляють з винограду сортів Бастардо магарацький, Сапераві, Мерло з концентрацією цукру не менше 165г/дм³ і титрованих кислот 6-10г/дм³ та допоміжних матеріалів, дозволених Мінздравом України до використання у виноробній промисловості

Виноград подрібнюють з відділенням пошкоджень, незрілих ягід і гребенів

Одержану м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 80-100мг/дм³ і направляють на бродіння. Бродіння сусла на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 25-35°C з періодичним перемішуванням м'язги 3-4 разів на добу

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

Одержане сусло 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

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

Перед розливом здійснюють купажування

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

Вино "Рубін Херсонесу" виготовляють з винограду сортів Бастардо магарацький, Сапераві, Мерло з концентрацією цукру 150г/дм³ і титрованих кислот 6-10г/дм³

Виноград подрібнюють з відділенням пошкоджень, незрілих ягід і гребенів

Одержану м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 80мг/дм³ і направляють на бродіння. Бродіння сусла 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 сусла-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовують не більше 55дал сусла з 1 тонни винограду

Одержане сусло 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 6 місяців

Під час витримки проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами на підставі висновку виробничої лабораторії та здійснюють одне відкрите переливання

Перед розливом здійснюють купажування

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

Отримують вино рубінового забарвлення з гармонійним екстрактивним смаком з помірно терпкістю та ароматом, властивим сортам винограду, що застосовані при виробництві

Приклад 2

Вино "Рубін Херсонесу" виготовляють з винограду сортів Бастардо магарацький, Сапераві, Мерло з концентрацією цукру 160 г/дм і титрованих кислот 6-10 г/дм³

Виноград подрібнюють з відділенням пошкоджень, незрілих ягід і гребенів

Одержану м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 90мг/дм³ і направляють на бродіння. Бродіння сусла 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 та пресування. Для виробництва вина використовують не більше 60 дал суслу з 1 тонни винограду.

Одержане сушло 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 7 місяців. Під час витримки проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами на підставі висновку виробничої лабораторії та здійснюють одне відкрите переливання.

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

Перед розливом здійснюють купажування.

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

Отримують вино рубінового забарвлення з фіолетовим відтінком, смак якого гармонійний екстрактивний з помірною терпкістю, а ароматом, властивим сортам винограду, що застосовані при виробництві.

Приклад 3

Вино "Рубін Херсонесу" виготовляють з винограду сортів Бастардо магарацький, Сапераві, Мерло з концентрацією цукру 165 г/дм³ і титрованих кислот 6-10 г/дм³.

Виноград подрібнюють з відділенням пошкоджень, незрілих ягід і гребенів.

Одержану м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 100 мг/дм³ 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 4 рази на добу.

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

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

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі 6 місяців. Під час витримки проводять обробку

виноматеріалів за технологічними схемами на підставі висновку виробничої лабораторії та здійснюють одне відкрите переливання.

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

Перед розливом здійснюють купажування.

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

Отримують вино рубінового забарвлення з червоним відтінком, з гармонійним екстрактивним смаком з помірною терпкістю та ароматом, властивим сортам винограду, що застосовані при виробництві.

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	Рубінове з фіолетовим або червоним відтінком
Аромат	властивий сортам винограду
Смак	Гармонійний, екстрактивний з помірною терпкістю

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готової продукції

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	9,5-12,0
Масова концентрація цукру "у перерахунку на інвертний" не більше, г/100 см ³	0,3
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