



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51534 (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 НАПІВСУХОГО БІЛОГО ВІНА "ТРАМІНЕР ЧЕРНОМОРСЬКИЙ"

1

2

(21) 2002053884

(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 напівсухого білого вина, що включає переробку винограду, одержання м'язги, її сульфатацію, відбір суспензії, пресування, відстоювання його, бродіння суспензії на чистій культурі, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку виноматеріалів, їх обробку, купажування і розлив, який відрізняється тим, що використовують виноград сорту Трамінер рожевий з масовою концентрацією цукру не менше 160 г/дм<sup>3</sup>, м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 60-80 мг/дм<sup>3</sup>, відбирають не більше 60 дал суспензії з 1 тонни винограду, відстоювання суспензії здійснюють при температурі 10-15°C і зброджування - при температурі не

більше 25°C, витримку здійснюють не менше 6 місяців, під час якої проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами та одне відкрите переливання, а за 40-45 діб до розливу здійснюють купажування сухого виноматеріалу з сорту Трамінер рожевий з консервованим виноградним соком

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 перед розливом 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 виноробної промисловості, зокрема, до виробництва столових білих ординарних вин

Відомо спосіб виробництва напівсухого білого вина, який передбачає бродіння суспензії, купажування зброженого сухого виноматеріалу з інгредієнтом, який підвищує цукристість. Як сухий виноматеріал використовують білі виноматеріали, наприклад, - з винограду Аліготе, а як інгредієнт, що підвищує цукристість, - сульфитове суспензії, яке отримано з ароматичних сортів винограду, наприклад, - сульфитоване суспензії з винограду Трамінер [А С СРСР №1759867, С12G1/02]

Цей спосіб не забезпечує отримання вина з високими органолептичними властивостями, внаслідок неповної гармонії його інгредієнтів

Найбільш близьким до винаходу є спосіб виробництва ординарного столового напівсухого білого вина "Вінчальне", який передбачає виготовлення купажу з використанням сухих білих вино-

матеріалів і вакуум-суспензії, освітлення купажу, його фільтрацію і розлив, причому при виготовленні сухих виноградних виноматеріалів використовують виноград сорту Ркацители і суміш винограду білих європейських сортів, а вакуум-суспензії беруть у кількості, необхідній для досягнення концентрації цукру, яка задана [деклараційний патент України №37877, С12G 1/02, 2000]

Основним недоліком даного вина є відсутність гарантії мікробіальної стабільності та відтворюваної типовості

В основу винаходу поставлено задачу створення способу виробництва столового напівсухого білого вина з високими органолептичними властивостями, стабільними фізико-хімічними та мікробіальними показниками

Поставлену задачу вирішують тим, що в способі виробництва столового напівсухого вина "Трамінер Чорноморський", який включає переробку винограду, одержання м'язги, її сульфатацію,

(13) A

(11) 51534

(19) UA

відбір сусле-самопливу, пресування, відстоювання його, бродіння сусле на чистій культурі, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку виноматеріалів, їх обробку, купажування і розлив, згідно з винаходом використовують виноград сорту Трамінер рожевий з масовою концентрацією цукру не менше  $160\text{г/дм}^3$ , м'язгу сульфують до вмісту сірчистої кислоти  $60\text{--}80\text{мг/дм}^3$ , відстоювання сусле здійснюють при температурі  $10\text{--}15^\circ\text{C}$  і бродіння - при температурі  $25^\circ\text{C}$ , витримку здійснюють не менше 6 місяців, під час якої проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами та здійснюють одне відкрите переливання, а за 40-45 діб до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з сорту Трамінер рожевий з консервованим сусле чи концентрованим виноградним соком

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

Перед розливом можуть застосовувати дообробку виноматеріалу за технологічними схемами

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

Виготовлення вина із сухих виноматеріалів з винограду сорту Трамінер рожевий з наступним купажуванням сухих виноматеріалів з консервованим сусле чи концентрованим виноградним соком та витримка протягом не менше 6 місяців дозволяє отримати вино з приємним ароматом, що має легкі квіткові відтінки, та гармонійним м'яким з помірно свіжостю смаком

Спосіб виробництва столового напівсухого білого вина "Трамінер Чорноморський" здійснюють наступним чином

Для виробництва вина ординарного столового напівсухого білого "Трамінер Чорноморський" використовують виноград рожевий з масовою концентрацією цукру не менше  $160\text{г/дм}^3$  і масовою концентрацією титрованих кислот  $6,0\text{--}9,0\text{г/дм}^3$ , сусле виноградне неспіроване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені до застосування Мінздравом України у виноробній промисловості

М'язгу, одержану після переробки винограду, сульфують до вмісту сірчистої кислоти  $60\text{--}80\text{мг/дм}^3$  і направляють на відокремлення сусле-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовують не більше 80 дал сусле з 1 тонни винограду

Одержане сусле відстоюють при температурі  $10\text{--}15^\circ\text{C}$  чи фільтрують та зброжують на чистій культурі дріжджів при температурі не більше  $25^\circ\text{C}$

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

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 здійснюють купажу-

вання сухого виноматеріалу з сорту Трамінер рожевий з консервованим сусле чи концентрованим виноградним соком

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

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

Пакування, маркування, транспортування та зберігання вина столового ординарного напівсухого білого "Трамінер Чорноморський" 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, який заявляється пояснюється прикладами

#### Приклад 1

Для виробництва вина використовують виноград сорту Трамінер рожевий з масовою концентрацією цукру  $160\text{г/дм}^3$  і титрованих кислот  $6,0\text{--}9,0\text{г/дм}^3$ . Одержану м'язгу сульфують до вмісту сірчистої кислоти  $80\text{мг/дм}^3$  і направляють на відокремлення сусле-самопливу та пресування. Використовують не більше 60 дал сусле з 1 тонни винограду

Одержане сусле відстоюють при температурі  $10^\circ\text{C}$  чи фільтрують та зброжують на чистій культурі дріжджів при температурі  $20^\circ\text{C}$

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

За 40 діб до розливу здійснюють купажування сухого виноматеріалу з сорту Трамінер рожевий з консервованим сусле чи концентрованим виноградним соком

Отримують вино світло-солом'яного забарвлення, приємний аромат якого має легкі квіткові відтінки, властиві сорту винограду Трамінер рожевий, а гармонійному м'якому смаку властива помірна свіжість

#### Приклад 2

Для виробництва вина використовують виноград сорту Трамінер рожевий з масовою концентрацією цукру  $170\text{г/дм}^3$  і титрованих кислот  $6,0\text{--}9,0\text{г/дм}^3$ . Одержану м'язгу сульфують до вмісту сірчистої кислоти  $70\text{мг/дм}^3$  і направляють на відокремлення сусле-самопливу та пресування. Використовують 55 дал сусле з 1 тонни винограду

Одержане сусле відстоюють при температурі  $13^\circ\text{C}$  чи фільтрують та зброжують на чистій культурі дріжджів при температурі  $22^\circ\text{C}$

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

За 42 доби до розливу здійснюють купажування сухого виноматеріалу з сорту Трамінер рожевий з консервованим суслим чи концентрованим виноградним соком

Отримують вино солом'яного забарвлення, приємний аромат якого має легкі квіткові відтінки, властиві сорту винограду Трамінер рожевий, з гармонійним м'яким смаком помірно свіжості

#### Приклад 3

Для виробництва вина використовують виноград сорту Трамінер рожевий з масовою концентрацією цукру  $180\text{г/дм}^3$  і титрованих кислот  $6,0-9,0\text{г/дм}^3$ . Одержану м'язгу сульфують до вмісту сірчистої кислоти  $80\text{мг/дм}^3$  і направляють на відокремлення сусли-самопливу та пресування. Використовують 60 дал сусли з 1 тонни винограду

Одержане сусли відстоюють при температурі  $15^\circ\text{C}$  чи фільтрують та зброжують на чистій культурі дріжджів при температурі  $25^\circ\text{C}$

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

За 45 діб до розливу здійснюють купажування сухого виноматеріалу з сорту Трамінер рожевий з консервованим суслим чи концентрованим виноградним соком

Застосовують дообробку за діючими технологічними схемами для досягнення розливості

Отримують вино світло-золотистого забарвлення, приємний аромат якого має легкі квіткові відтінки, властиві сорту винограду Трамінер рожевий, з гармонійним м'яким смаком помірно свіжості

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

Характеристики готової продукції наведена в таблицях

Таблиця 1

#### Органолептичні показники готової продукції

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-солом'яного до світло-золотистого
Аромат	Приємний, з легкими квітковими відтінками, властивими сорту винограду Трамінер рожевий
Смак	Гармонійний, м'який з помірно свіжістю

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, $\text{г/100см}^3$	9,5
Масова концентрація титрованих кислот "у перерахунку на винну кислоту", $\text{г/дм}^3$	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