



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 52242

(13) A

(51) 6 C 12G 1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО НАПІВСОЛОДКОГО РОЖЕВОГО ВІНА  
"МРІЯ"

1

2

(21) 2002032346

(22) 25 03 2002

(24) 16 12 2002

(46) 16 12 2002, Бюл № 12, 2002 р

(72) Цадзікідзе Отарі Володимирович, Касим  
Дмитро Олександрович, Петрова Людмила Ва-  
силівна, Заваліпенська Віра Вікторівна(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"ІЗМАЙЛЬСЬКИЙ ВИНЗАВОД"(57) Спосіб виробництва ординарного столового  
напівсолодкого рожевого вина, який передбачає  
готування купажу з використанням ординарних  
оброблених сухих виноградних виноматеріалів і  
концентрату, що підвищує цукровість купажу,освітлення купажу, його фільтрацію та розлив,  
який відрізняється тим, що як виноматеріал ви-  
користовують виноматеріали з винограду сортів  
Сухолиманський білий, Ранній Магарача та  
Аліготе, а як концентрат використовують концен-  
трат виноградного соку цукровістю 45-60% при  
наступних співвідношеннях інгредієнтів, мас %

виноматеріал Сухолиманський	
білий	- 35 - 45
виноматеріал Ранній Магарача	- 15 - 20
виноматеріал Аліготе	- 25 - 40
концентрат виноградного соку	- 6 - 8

Винахід відноситься до виноробної промисло-  
вості та може бути використаний при виробництві  
рожевих столових напівсолодких винВідомий спосіб виробництва ординарних сто-  
лових напівсолодких рожевих вин (Технологичес-  
кая инструкция по производству столовых полуосу-  
хих и полусладких вин Утв 12.08.1971г Сборник  
технологических инструкций, правил и норматив-  
ных материалов по винодельческой промышленности М, Агропромиздат, 1985, с 18 - 21), який  
передбачає купажування столових сухих винома-  
теріалів і концентрату, до підвищує цукровість ку-  
пажуУ якості прототипу вибраний спосіб виробниц-  
тва столового напівсолодкого рожевого вина, який  
описаний в патенті Росії №2139331, класу С  
12G1/02 від 13.11.98р, Бюл №28, 1999 При цьо-  
му способі готують купаж з використанням орди-  
нарних оброблених сухих виноградних виномате-  
ріалів і концентрату, що підвищує цукровість  
купажу та додають до купажу для кольору та смаку  
харчові добавки, наприклад добавки "Ізабела", або  
"Суниця" та "Малина"Наявність добавок покріплює природні власти-  
вості вина, як натурального продуктуВ основу винаходу поставлена задача - роз-  
ширити номенклатуру ординарних столових напів-солодких рожевих вин з високими органо-  
ліптичними властивостями, шляхом гармонійного  
сполучення виноматеріалів, які купажують з селе-  
кційних та районованих сортів виноградуПоставлена задача вирішується тим, що в  
способі виробництва ординарного столового на-  
півсолодкого рожевого вина, який передбачає го-  
тування купажу з використанням ординарних об-  
роблених сухих виноградних виноматеріалів і  
концентрату, що підвищує цукровість купажу, осві-  
тлення купажу, його фільтрацію та розлив, згідно з  
винаходом, в якості виноматеріалів використовую-  
ють виноматеріали з винограду сортів Сухоли-  
манський білий, Ранній Магарача та Аліготе, а в  
якості концентрату використовують концентрат  
виноградного соку цукровістю 45 - 60%, при спідю-  
ючих відношеннях інгредієнтів, мас %

виноматеріал Сухолиманський бі-	
лий	35 - 45
виноматеріал Ранній Магарача	15 - 20
виноматеріал Аліготе	25 - 40
концентрат виноградного соку	6 - 8

Використання виноматеріалів Сухолимансь-  
кий білий, Ранній Магарача, Аліготе та купажуван-  
ня усіх компонентів в визначених співвідношеннях  
дозволяє отримати високоякісне вино з органоліп-  
тичними властивостями, які мають особливості

(13) A

(11) 52242

(19) UA

усіх сортів винограду, з яких виготовлене вино

Технічний результат від використання винаходу - розширення номенклатури якісних вин з селекційних та районованих сортів винограду та зниження собівартості продукції

Вино рекомендоване до випуску Державним департаментом продовольства Міністерства аграрної політики України

Смак вина повний, гармонійний

Аромат чистий, з квітковими тонами

Забарвлення від світло - рожевого до темно - рожевого

Дегустаційна оцінка - 8,4

Запропонований спосіб здійснюють спідуючим чином

Готують ординарне столове напівсолодке рожеве вино купажуванням ординарних оброблених столових сухих виноматеріалів із сортів винограду Сухоліманський білий, Ранній Магарача, Аліготе і концентрату виноградного соку з цукровістю 45 - 60%

Виноград збирають при цукровісті 16 - 20г/100см<sup>3</sup> та титрованої кислотності 6 - 9г/л

Переробку винограду здійснюють по білому способу. Кожний сорт винограду переробляють окремо

Для отримання виноматеріалів виноград дроблять з гребневідділенням, сульфатують м'язгу та подають на стікачі з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло - самоплив і сусло першої пресової фракції в кількості, не більше 60 дал з тони винограду. Сульфатують сусло, оброблюють бентонітом, відстоюють 18 - 24 години, а потім декантують з осаду і проводять повне збродження сусла

При купажуванні використовують виноматеріали та концентрат виноградного соку при слідуючих відношеннях, мас %

виноматеріал Сухоліманський білий	35 - 45
виноматеріал Ранній Магарача	15 - 20
виноматеріал Аліготе	25 - 40
концентрат виноградного соку	6 - 8

Для досягнення стабільності, готовий виноматеріал оброблюють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности" Утв 17.11.1967г (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности М, Агропромиздат, 1985, с 46 - 49). Готовий розливостійкий купаж фільтрують та після 10-ти денного відпочинку

подають на розлив. Розлив вина здійснюють методом гарячого розливу

Приклади конкретного виконання

Приклад 1

Виноград сортів Сухоліманський білий, Ранній Магарача, Аліготе в кількості, відповідно 35т, 25т, 32т, дробили, відділяли гребні та сульфатували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 75мг/дм<sup>3</sup>. Подавали сусло на стікачі і відбирали сусло - самоплив та сусло першої фракції, сульфатували сусло 100 - 120мг/дм<sup>3</sup>, обробляли бентонітом 10г/дал, відстоювали сусло 24 години, декантували з осаду, а потім повністю зброджували

Купаж готували з виноматеріалів, які одержані з сортів винограду Сухоліманський білий, Ранній Магарача, Аліготе і концентрату виноградного соку з цукровістю 45%, відповідно 35, 25, 32 та 8 мас %

Готовий купаж обробляли, відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности", освіплювали, фільтрували та після 10-ти денного відпочинку здійснювали гарячий розлив

Приклад 2

Аналогічно прикладу 1

Готували купаж при слідуючих відношеннях інгредієнтів, мас %

Виноматеріал Сухоліманський білий	40
Виноматеріал Ранній Магарача	20
Виноматеріал Аліготе	34
Концентрат виноградного соку цукровістю 60%	6

Приклад 3

Аналогічно прикладу 1

Готували купаж при слідуючих відношеннях інгредієнтів, мас %

Виноматеріал Сухоліманський білий	45
Виноматеріал Ранній Магарача	17
Виноматеріал Аліготе	30
Концентрат виноградного соку цукровістю 45%	8

Приклад 4

Аналогічно прикладу 1

Готували купаж при слідуючих відношеннях інгредієнтів, мас %

Виноматеріал Сухоліманський білий	50
Виноматеріал Ранній Магарача	20
Виноматеріал Аліготе	22
Концентрат виноградного соку цукровістю 45%	8

Таблиця

Дані по органолептичним показникам ординарного столового напівсолодкого рожевого вина "Мрія" наведені в таблиці				
Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	гармонійний	сортівий	темно-рожеве	8,25
2	м'який, гармонійний	яскравий, квітковий	рожеве	8,4
3	гармонійний	сортівий	світло-рожеве	8,35
4	гармонійний	чистий	рожеве	8,3

---

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