



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 52243

(13) A

(51) 6 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО НАПІВСОЛОДКОГО БІЛОГО ВІНА "МРІЯ"

1

2

(21) 2002032347

(22) 25 03 2002

(24) 16 12 2002

(46) 16 12 2002, Бюл. № 12, 2002 р.

(72) Цадзідзе Отарі Володимирович, Касим Дмитро Олександрович, Петрова Людмила Василівна, Заваліпенська Віра Вікторівна

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ІЗМАЇЛЬСЬКИЙ ВИНЗАВОД"

(57) Спосіб виробництва ординарного столового напівсолодкого білого вина, який передбачає купажування столового сухого виноматеріалу з винограду сорту Сухолиманський білий та концентрату,

що підвищує цукровість купажу, який відрізняється тим, що при купажуванні додатково використовують виноматеріал з винограду сорту Аліготе, суміш білих виноматеріалів європейських сортів винограду, а як концентрат використовують концентрат виноградного соку цукровістю 45-60 % при наступних співвідношеннях інгредієнтів, мас. %

виноматеріал Сухолиманський білий	35 - 40
виноматеріал Аліготе	10 - 20
суміш білих виноматеріалів з європейських сортів винограду	30 - 45
концентрат виноградного соку	6 - 8

Винахід відноситься до виноробної промисловості та може бути використаний при виробництві столових напівсолодких білих вин.

Відомий спосіб виробництва ординарних столових напівсолодких білих вин (Технологическая инструкция по производству столовых полусухих и полусладких вин. Утв. 12.08.1971г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности М., Агропромиздат, 1985, с. 18 - 21), який передбачає купажування столових сухих виноматеріалів і концентрат, що підвищує цукровість купажу.

У якості прототипу вибраний спосіб виробництва білого столового напівсолодкого вина, який описаний в патенті України №25856, кл. C12G1/00 від 10.02.93р., Бюл. №1, 1999. При цьому способі використовують столовий сухий виноматеріал з винограду сорту Сухолиманський білий, а в якості концентрату, що підвищує цукровість купажу використовують консервоване сусло з винограду сорту Мускат Одеський або Іршай Олівер. Таке купажування дозволяє у готовому продукті отримати мускатно-цитроно-квіткові тона в смаку та ароматі.

В основі винаходу поставлена задача - розширити номенклатуру ординарних столових напівсолодких білих вин з високими органолептичними властивостями, шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів, які купажують з селекційних та районованих сортів винограду.

Поставлена задача вирішується тим, що в

способі виробництва ординарного столового напівсолодкого білого вина, який передбачає купажування столового сухого виноматеріалу з винограду сорту Сухолиманський білий та концентрату, що підвищує цукровість купажу, згідно з винаходом, при купажуванні додатково використовують виноматеріал з винограду сорту Аліготе, суміш білих виноматеріалів європейських сортів винограду, а в якості концентрату використовують концентрат виноградного соку цукровістю 45 - 60%, при наступних відношеннях інгредієнтів, мас. %

виноматеріал Сухолиманський білий	35 - 40
виноматеріал Аліготе	10 - 20
суміш білих виноматеріалів з європейських сортів винограду	30 - 45
концентрат виноградного соку	6 - 8

Виноматеріал із сорту винограду Сухолиманський білий має оригінальний аромат з м'яким смаком, мускатні тони у цього сорту слабо виражені.

Виноматеріал із сорту винограду Аліготе має тонкий сортовий аромат, гармонійний смак без мускатних тонів.

При купажуванні виноматеріалів сортів винограду Сухолиманський білий і Аліготе з додаванням суміш білих європейських сортів і концентрату виноградного соку з'являються зовсім нові властивості аромату - чистий з квітковими тонами, смак - повний, гармонійний.

(13) A

(11) 52243

(19) UA

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. Дегустаційний бал - 8,3 - 8,4 (дивись таблицю)

Запропонований спосіб здійснюють спідуючим чином

Готують столове напівсолодке біле вино купажуванням ординарних оброблених столових сухих виноматеріалів із сортів винограду Сухоліманський, Аліготе, з суміш виноматеріалів європейських сортів винограду і концентрату виноградного соку з цукровістю 45 – 60%

Для отримання виноматеріалів виноград дроблять з гребневідділенням, сульфитують м'язгу та подають на стікачі з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло - самоплив і перші пресові фракції в кількості, не більше 60 дал з тону винограду. Сульфитують сусло, оброблюють бентонітом, відстоюють 18 - 24 години, а потім де - кантують з осаду і проводять повне збродження сусла

При купажуванні використовують виноматеріали та концентрат виноградного соку при спідуючих відношеннях, мас % виноматеріал Сухоліманський 35 - 40, виноматеріал Аліготе 10 - 20, суміш виноматеріалів білих європейських сортів винограду 30 - 40 і 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 купаж фільтрують та після 10-ти денного відпочинку подають на розлив. Розлив вина здійснюють методом гарячого розливу

Приклад 1

Виноград сортів Сухоліманський, Аліготе, суміш білих європейських сортів винограду в кількості, відповідно 30т, 15т, 47т дробили, відділяли гребні та сульфитували м'язгу до кількості сірчисто-

го ангідриди 75мг/дм³. Подавали сусло на стікачі і відбирали сусло - самоплив та сусло першої фракції, сульфитували сусло 120 - 150мг/дм³, обробляли бентонітом 10 - 13г/дал, відстоювали сусло 24 години, декантували з осаду, а потім повністю зброджували

Купаж готували з виноматеріалів, які одержані з сортів винограду Сухоліманський, Аліготе, суміш білих виноматеріалів європейських сортів винограду і концентрату виноградного соку з цукровістю 45%, відповідно 30, 15, 47 та 8 мас %

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

Приклад 2

Аналогічно прикладу 1

Готували купаж при спідуючих відношеннях інгредієнтів, мас %

Виноматеріал Сухоліманський	40
Виноматеріал Аліготе	20
Суміш білих виноматеріалів з європейських сортів винограду	32
Концентрат виноградного соку цукровістю 45%	8

Приклад 3

Аналогічно прикладу 1

Готували купаж при спідуючих відношеннях інгредієнтів, мас %

Виноматеріал Сухоліманський	45
Виноматеріал Аліготе	15
Суміш білих виноматеріалів з європейських сортів винограду	34
Концентрат виноградного соку цукровістю 45%	6

Приклад 4

Аналогічно прикладу 1

Готували купаж при спідуючих відношеннях інгредієнтів, мас %

Виноматеріал Сухоліманський	50
Виноматеріал Аліготе	10
Суміш білих виноматеріалів з європейських сортів винограду	34
Концентрат виноградного соку цукровістю 45%	8

Дані по органолептичним показникам ординарного столового напівсолодкого білого вина "Мрія" наведені в таблиці

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	гармонійний	сортний	світло-солом'яне	8,35
2	повний, гармонійний	яскравий з квітковими тонами	золотисте	8,4
3	гармонійний	чистий	солом'яне	8,3
4	гармонійний	не достатньо виражений	світло-солом'яне	8,2

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