



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 53545

(13) A

(51) 7 C12G1/00, C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО БІЛОГО ОРДИНАРНОГО ВИНА

1

2

(21) 2002075898

(22) 16 07 2002

(24) 15 01 2003

(46) 15 01 2003, Бюл. № 1, 2003 р.

(72) Томашек Олег Георгійович, Бабакіна Елла
Леонідівна(73) ДЕРЖАВНЕ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКЕ
ПІДПРИЄМСТВО "АГРОПРОМКОМБІНАТ
"ВИНОГРАДНИЙ"

(57) 1 Спосіб виробництва столового білого ординарного вина, що передбачає переробку винограду шляхом подрібнення винограду, відокремлення від гребенів, одержання м'язги, її сульфатцію, пресування, зброджування суслу на чистій культурі дріжджів, витримування виноматеріалів на дріжджовому осаді, зняття з дріжджового осаду, купа-

жування виноматеріалів і обробку, який відрізняється тим, що переробляють окремо виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі, одержане сусло відстоюють при температурі 10-12°C, освітлене сусло декантують з осаду і зброджують при температурі не більше 23°C, при цьому перед обробкою виноматеріали купажують у співвідношенні Мускат Оттонель - 20-30% і Ркацителі - 80-70%.

2 Спосіб виробництва столового білого ординарного вина за п. 1, який відрізняється тим, що зброджені виноматеріали зберігають окремо за сортами для регулювання в них процесів яблучно-молочного бродіння, яке індукується в Ркацителі столовому

Винахід стосується виноробної промисловості, а саме виробництва столового білого ординарного вина «КАЛАМІТА».

Відомо біле столове вино, яке виготовляють із суміші білих сортів винограду. Колір вина від світло-солом'яного до золотавого з зеленуватим відтінком, букет такий, що відповідає сортам винограду, з якого вироблене вино, смак гармонійний, з приємною свіжістю [див. А. И. Глазунов, И. Н. Царану "Технология вин и коньяков" - М., Вид. Агропромиздат, 1988, с. 142, Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности - М., 1978, С. 11 - 15, Бурьян Н. И. Молочнокислые бактерии в производстве вин - Укр. Микробиология виноделия - Ялта, 1997, - С. 259 - 275].

Технологія приготування даного вина наступна. Збирання винограду проводять при цукристості не менше 17 г/100 см³ та титрованій кислотності 6 - 10 г/дм³. Виноград переробляють з відокремленням гребенів. М'язгу сульфтують з розрахунку 50 мг/дм³. Для приготування ординарного білого вина відбирають сусло-самоплив і сусло 1 ріжка з преса безперервної дії. Одержане сусло сульфтують для доведення його вмісту до 50 - 200 мг/дм³ в залежності від санітарного стану винограду, обробляють бетоном з розрахунку 2 г/дм³, крейдою,

якщо титрована кислотність суслу вище 8 г/дм³, і відстоюють 12 - 24 годин.

Зброджують сусло на ЧКД (чистій культурі дріжджів) при температурі 14 - 18°C, але не вище 26°C. Бродіння суслу вважається закінченим при вмісті цукру не більше 0,2 г/100 см³. По закінченні бурливого бродіння ємності із суслом систематично допивають. Через місяць-півтора виноматеріали повторно знімають з дріжджового осаду, купажують і сульфтують з розрахунку 30 мг/дм³ і подають на технологічну обробку. Оброблені виноматеріали зберігають у герметичних ємностях при температурі не вище 10 - 12°C і після 10-денного відпочинку розливають у пляшки в стерильних умовах при мінімальному доступі кисню.

Основним недоліком ординарних білих вин, вироблених купажним способом з декількох сортів винограду, є відсутність гарантійної мікробіальної стабільності та відтворюваної типовості.

В основу винаходу поставлене завдання створення ординарного столового білого вина «Каламіта» з сортів винограду Ркацителі та Мускат Оттонель, що має колір від солом'яного до золотавого з вираженими колірними тонами в ароматі і легкий гармонійний смак, стабільного з органолептичних, фізико-хімічних і мікробіальних показників, шляхом проведення певної

(13) A

(11) 53545

(19) UA

послідовності дій

Поставлене завдання вирішується тим, що відповідно до способу, який заявляється, включуючого переробку винограду, що передбачає подрібнення винограду, відокремлення від гребенів, одержання м'язги, її сульфитацію, пресування, збродження сусла на чистій культурі дріжджів, витримування виноматеріалів на дріжджовому осаді, зняття з дріжджового осаду, купажування виноматеріалів і обробку, відповідно до способу, який заявляється, переробляють окремо виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі, одержане сусло відстоюють при температурі 10 - 12°C не більше 24 годин, освітлене сусло декантують з осаду і зброджують при температурі не більше 23°C, у виноматеріалі з сорту Ркацителі проводять індуковане яблучно-молочне бродіння, перед обробкою виноматеріали купають у співвідношенні Мускат Оттонель - 20 - 30% і Ркацителі - 80 - 70%

Таким чином, проведено добір сортів винограду у процентному співвідношенні

Мускат Оттонель - 20 - 30% і Ркацителі - 80 - 70%, що дозволило створити марку вина з оригінальним колірним ароматом і легким гармонійним смаком за назвою "Столове біле ординарне вино «Каламита»"

Роздільна переробка і зберігання виноматеріалів за сортами, що входять до купажу, дозволяє регулювати і скеровувати процеси яблучно-молочного бродіння, оскільки виноматеріали з сорту Ркацителі через високу кислотність мають потребу у проведенні кислотозниження, а для низькокислотних виноматеріалів з Мускату Оттонель ці процеси небажані. Таке технологічне вирішення дозволяє гарантувати типовість вина, його мікробіальну і фізико-хімічну стабільність

Спосіб, що заявляється, здійснюється наступним чином

Для приготування ординарного столового білого вина «Каламита», використовують виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі з масовою концентрацією цукрів не менше 170г/дм³. Збирання винограду проводять з відокремленням пилих, недозрілих та пошкоджених ягід і частин грона. Транспортування винограду здійснюють у умовах, що виключають його розчавлювання. Виноград переробляють з відокремленням гребенів окремо за сортами, тому що ці сорти мають різні терміни дозрівання

М'язгу сульфитують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 60 - 89мг/дм³ і подають на пресування. Відбирають сусло-самоплив та сусло першого тиснення у кількості не більше 60 дал з тонни винограду

Одержане сусло відстоюють при температурі 10 - 12°C не більше 24 годин. Освітлене сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 23°C. Зброджені і освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду, егалізують і подають на зберігання

Сортові виноматеріали зберігають окремо з метою регулювання в них процесів біологічного кислотозниження. Перед обробкою виноматеріали купають у співвідношенні із сорту Ркацителі - 70 - 80%, із сорту Мускат Оттонель - 30 - 20%

У порівнянні з прототипом запропонований спосіб дозволяє одержати більш яскраві і стабільні за смаковими якостями, фізико-хімічним і мікробіальними станами вина

Таким чином, наведеш дані показують, що запропонований спосіб одержання білих ординарних вин значно ефективніший від відомої технології

Приклад 1

Виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі переробляють з відокремленням гребенів окремо за сортами. М'язгу сульфитують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 80мг/дм³. Подають м'язгу на пресування. Одержане сусло відстоюють при температурі 10°C не більше 24 годин. Освітлене сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 23°C. Зброджені і освітлені виноматеріали подають на егалізацію та на зберігання

Перед обробкою виноматеріали купають у співвідношенні із сорту Ркацителі - 70%, із сорту Мускат Оттонель - 30%. Для досягнення розливості обробку виноматеріалів здійснюють за діючими технологічними схемами в залежності від схильності вина до помутнінь

Приклад 2

Виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі переробляють з відокремленням гребенів окремо за сортами. М'язгу сульфитують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 70мг/дм³. Подають м'язгу на пресування. Одержане сусло відстоюють при температурі 11°C не більше 24 годин. Освітлене сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 23°C. Зброджені і освітлені виноматеріали подають на егалізацію та зберігання

Перед обробкою виноматеріали купають у співвідношенні із сорту Ркацителі - 75%, із сорту Мускат Оттонель - 25%. Для досягнення розливості обробку виноматеріалів здійснюють за діючими технологічними схемами в залежності від схильності вина до помутнінь

Приклад 3

Виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі переробляють з відокремленням гребенів окремо за сортами. М'язгу сульфитують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 60мг/дм³. Подають м'язгу на пресування. Одержане сусло відстоюють при температурі 12°C не більше 24 годин. Освітлене сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 23°C. Зброджені і освітлені виноматеріали подають на егалізацію та зберігання

Перед обробкою виноматеріали купають у співвідношенні із сорту Ркацителі - 80%, із сорту Мускат Оттонель - 20%. Для досягнення розливості обробку виноматеріалів здійснюють за діючими технологічними схемами в залежності від схильності вина до помутнінь

При заданні інших параметрів способу виробництва вина не досягається одержання більш високоякісної продукції, ніж у прикладах 1 - 3

Результати досліджень наведені в таблиці

Використання даного способу виробництва

вина і запропонований склад білого столового ординарного вина забезпечують за органолептичними властивостями показники, наведеш в таблиці 1

Таблиця 1

Найменування показників	Характеристика
Колір	Від солом'яного до солом'яно-золотавого
Аромат	Чистий, з вираженими колірними тонами
Смак	Легкий, гармонійний

Використання даного способу виробництва вина і запропонованого складу білого столового

ординарного вина «Каламіта» забезпечує фізико-хімічні показники, наведеш в таблиці 2

Таблиця 2

Показники	Од вим	Приклади		
		№1	№2	№3
Об'ємна частка етилового спирту	%	10,0	11,0	12,0
Масова концентрація цукрів, не більше	г/100 см ³	0,3	0,3	0,3
Масова концентрація титрованих кислот	г/дм ³	5,0	6,0	7,0