



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 54873

(13) A

(51) 7 C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЧЕРВОНОГО МІЦНОГО ВИНА

1

2

(21) 2002043589

(22) 29 04 2002

(24) 17 03 2003

(46) 17 03 2003, Бюл. №3, 2003р

(72) Гулієв Рубен Вартанович, Гулієв Шота Рубе-
нович, Мармерштейн Руслан Олександрович, По-
номаренко Іван Іванович, Цвігун Ніна Пилипівна,
Журавок Людмила Василівна, Ковальова Лариса
Юр'ївна

(73) Орендне підприємство "Одесавинпром"

(57) Спосіб виробництва червоного міцного вина,
який передбачає купажування двох винома-

теріалів з ізабельних сортів винограду, один із
яких отриманий шляхом спиртування винома-
теріалу після настоювання суслу на м'яззі і його
зброджування, який відрізняється тим, що другий
виноматеріал одержують шляхом спиртування
суслу в процесі його настоювання на м'яззі до
перших ознак бродіння, а купажування здійснюють
при наступному співвідношенні виноматеріалів
виноматеріал, отриманий спиртуванням після
зброджування виноматеріал, отриманий спирту-
ванням при перших ознаках бродіння, дорівнює
(0,8 - 1,2) (0,8 - 1,2)

Винахід відноситься до галузі виноробства і
призначено для виробництва червоного міцного
вина

З існуючого рівня техніки, що відноситься до
розглянутої галузі, найбільш близьким до винахо-
ду, що заявляється, по сукупності ознак, є спосіб
виробництва червоного міцного вина, здійснюва-
ний шляхом дроблення винограду з ізабельних
сортів винограду (Ізабелла, Лідія, Ноа), гребневід-
ділення, нагрівання мезги до 38 - 45°C, і наступно-
го настоювання суслу на протязі 4 - 6 годин, його
зброджування, відділення суслу, його спиртуван-
ня, освітлення і купажування виноматеріалів із
сортів винограду Ізабелла (40 - 50%), Лідія (20 -
25%), Ноа (10 - 15%) від обсягу купажу, суміші су-
хих столових ізабельних виноматеріалів у кількості
2,5 - 5,4% і концентрату виноградного соку в кіль-
кості 1,8 - 4,7% [Деклараційний патент України на
винахід №34899 А МІК 3 12 G 1/00 публ. 2001р.]

Винахід, який заявляється, збігається з відо-
мим способом виробництва червоного міцного
вина по наступній сукупності суттєвих ознак, а са-
ме включає купажування виноматеріалів з ізабе-
льних сортів винограду, один із яких отриманий
шляхом спиртування виноматеріалу, отриманого
після настоювання суслу на меззі і його зброджу-
вання

Однак відомий спосіб виробництва червоного
міцного вина не забезпечує технічного результату
винаходу, який заявляється, що обумовлено суку-
пністю операцій відомого способу, які не забезпе-

чують одержання вина з органолептичними влас-
тивостями, яка традиційна для вин, приготовлених
з ізабельних сортів винограду

Задача, на рішення якої спрямовано винахід,
складається в удосконаленні способу виробництва
червоного міцного вина шляхом зміни операцій по
його виготовленню, що дозволить одержати вино з
ізабельних сортів винограду з новими органолеп-
тичними властивостями: аромат - легкий чистий, з
вираженим суничним тоном, у сполученні з по-
вним, гармонічним смаком, властивим вину, яке
виготовлено із ізабельних сортів винограду

Поставлена задача вирішується в способі ви-
робництва червоного міцного вина, який передба-
чає купажування двох виноматеріалів з ізабельних
сортів винограду, один із яких отримано шляхом
спиртування виноматеріалу, після настоювання
суслу на м'яззі і його зброджування, тим, що згідно
предмета винаходу, другий виноматеріал одержу-
ють шляхом спиртування суслу в процесі його на-
стоювання на м'яззі до перших ознак бродіння, а
купажування здійснюють у наступному співвідно-
шенні виноматеріалів, отриманий спиртуванням
після зброджування суслу виноматеріал, отрима-
ний спиртуванням суслу при перших ознаках бро-
діння, що дорівнює (0,8 - 1,2) (0,8 - 1,2)

Здійснення способу виробництва червоного
міцного вина в обсязі сукупності суттєвих ознак,
яка заявляється, забезпечує отриманому черво-
ному міцному вину наступні органолептичні влас-
тивості, а саме, колір - гранатовий, різної інтенси-

(13) A

(11) 54873

(19) UA

вності, аромат - легкий, чистий, з вираженням суни-
чним тоном, смак - повний, гармонічний, власти-
вий вину із ізабельних сортів винограду

При виготовленні червоного міцного вина по
запропонованому способу, але при інших співвід-
ношеннях купажу виноматеріалів, приготовлене
вино не володіє зазначеними вище органолептич-
ними властивостями

при виготовленні вина при співвідношенні ви-
номатеріалу, отриманого спиртуванням після
зброджування сусла і виноматеріалу, отриманого
при спиртуванні сусла при перших ознаках бродін-
ня, меншому, ніж 0,8 1,2, приготовлене вино має
наступні органолептичні властивості: колір - грана-
товий, аромат - властивий вину з ізабельних сортів
винограду, смак - м'який, легкий,

при виготовленні вина при співвідношенні ви-
номатеріалу, отриманого спиртуванням сусла піс-
ля зброджування і виноматеріалу, отриманого
спиртуванням сусла при перших ознаках бродіння,
більшому, ніж 1,2 0,8, приготовлене вино має на-
ступні органолептичні властивості: колір - грана-
товий, смак - важкий, із зайвою терпкістю, аромат -
різкий, характерний для вина з ізабельних сортів
винограду

Запропонований спосіб виробництва червоно-
го міцного вина здійснюють наступним чином

З вихідних ізабельних сортів виногра-
ду (Ізабелла, Лідія, Ноа), готують м'язгу, по будь-
якому з відомих у виноробстві процесу. Отриману
м'язгу використовують для одержання виномате-
ріалів двох видів

Один з виноматеріалів готують шляхом подачі
м'язги на ошпарювач, де м'язгу підігрівають до
температури 35 - 45°C, направляють її в реактор,
де здійснюється настоювання м'язги протягом 10 -
12 годин при постійному перемішуванні, з наступ-
ним її охолодженням, відділення самопливного
сусла і сусла пресуванням, об'єднання двох сусел,
його сульфитуванням, та зброджуванням на чистій
культури дріжджів при температурі 24 - 25°C

При досягненні вмісту спирту в процесі збро-
джування не менш 3,0%, сусло спиртується, шля-
хом уведення спирту до його вмісту в кінцевому
продукті 17%

Інший виноматеріал готують шляхом сульфї-
тації м'язги, її настоювання протягом 24 годин при
перемішуванні, і при наявності перших ознак збро-
джування, м'язгу спиртують до вмісту спирту 17%
Далі м'язгу перемішують, герметично закривають і
настоюють протягом 5 - 6 днів, після чого відокре-
млюють сусло (самопливне і пресоване), поєднують
сусла, і використовують для готування купажу

Червоне міцне вино готують шляхом купажу-
вання отриманих виноматеріалів по будь-якому з
процесів, що використовують у виноробстві, при
наступному співвідношенні компонентів купажу
виноматеріал, отриманий спиртуванням після
зброджування виноматеріал отриманий спирту-
ванням при перших ознаках зброджування, рівно-
му (0,8 - 1,2) (0,8 - 1,2)

Приготовлене по запропонованому способу
червоне міцне вино володіє наступними органоле-
птичними властивостями: колір - гранатовий, різ-
ної інтенсивності, аромат - легкий, чистий, з вира-
женим суничним тоном, смак - повний,

гармонічний, властивий вину із ізабельних сортів
винограду

Приклад 1

Запропонований спосіб виробництва червоно-
го міцного вина здійснюють наступним чином

З вихідних ізабельних сортів виногра-
ду (Ізабелла, Лідія, Ноа), готують м'язгу, по будь-
якому з відомих у виноробстві процесів. Отрима-
на м'язга використовується для одержання виномате-
ріалів двох видів

Один з виноматеріалів готують шляхом подачі
м'язги на ошпарювач, де її підігрівають до темпе-
ратури 35 - 45°C, направляють її в реактор, де
здійснюють настоювання м'язги протягом 10 - 12
годин при постійному перемішуванні, з наступним
її охолодженням, відділення самопливного сусла і
сусла пресованого, об'єднання двох сусел, їх су-
льфитування, та зброджування на чистій культурі
дріжджів при температурі 24 - 25 °C

При досягненні вмісту спирту в процесі збро-
джування не менш 3,0%, сусло спиртують, шляхом
уведення спирту до його вмісту в кінцевому проду-
кті 17%

Інший виноматеріал готують шляхом сульфї-
тації м'язги, її настоювання протягом 24 час при
перемішуванні, і при наявності перших ознак бро-
діння, її спиртують до вмісту спирту 17% Після
чого м'язгу перемішують, герметично закривають і
настоюють протягом 5 - 6 днів, після чого відокре-
млюють сусло (самопливне і пресоване), і викорис-
товують його для готування купажу

Червоне міцне вино готують шляхом купажу-
вання отриманих виноматеріалів по будь-якому з
процесів, що використовують у виноробстві, при
наступному співвідношенні компонентів купажу
виноматеріал, отриманий спиртуванням після
зброджування виноматеріал, отриманий спирту-
ванням при перших ознаках бродіння, що дорівнює
0,8 1,2

Приготовлене по запропонованому способу
червоне міцне вино має наступні органолептичні
властивості: колір - гранатовий, різної інтенсивно-
сті, аромат - легкий, чистий, з вираженням суни-
чним тоном, смак - повний, гармонічний, властивий
даному сорту

Приклад 2

Здійснюють виготовлення червоного кріплено-
го вина аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком
співвідношення виноматеріалів, які використовують-
ся для готування купажу. Купаж готують при на-
ступному співвідношенні компонентів виноматері-
ал, отриманий спиртуванням після зброджування
виноматеріал, отриманий спиртуванням при пер-
ших ознаках бродіння, що дорівнює 1,2 0,8

Приготовлене по запропонованому способу
червоне міцне вино має наступні органолептичні
властивості: колір - гранатовий, різної інтенсивно-
сті, аромат - легкий, чистий, з вираженням суни-
чним тоном, смак - повний, гармонічний, властивий
вину, яке виготовлено із ізабельних сортів виногра-
ду

Приклад 3

Здійснюють готування червоного міцного вина
аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком компо-
нентів купажу, які беруть при наступному співвідно-
шенні виноматеріал, отриманий спиртуванням

після зброджування виноматеріал, отриманий спиртуванням при перших ознаках бродіння, що дорівнює 0,7 1,3

Приготовлене червоне міцне вино має наступні органолептичні властивості, а саме колір гранатовий, аромат - властивий вину з ізабельних сортів винограду, смак - м'який, легкий

Приклад 4

Здійснюють готування червоного міцного вина аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком співвід-

ношення компонентів купажу виноматеріал, отриманий спиртування після зброджування виноматеріал, отриманий спиртуванням при перших ознаках зброджування, що дорівнює 1,3 0,7

Приготовлене червоне міцне вино має наступні органолептичні властивості, а саме колір - гранатовий, смак - важкий, із зайвою терпкістю, аромат - різкий, характерний для вина, яке виготовлено з ізабельних сортів винограду