



УКРАЇНА

(19) UA (11) 54987 (13) C2  
(51) МПК  
C12G 1/02 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ТА КУПАЖНИЙ СКЛАД ДЕСЕРТНОГО ВИНА "МУСКАТНЕ ФЕСТИВАЛЬНЕ"

1

(21) 2002064728

(22) 10.06.2002

(24) 17.04.2006

(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.

(72) Кіранов Александр Александровіч, RU, Рубе-  
нія Рєвасі Кліментєвіч, RU(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СО-  
НЯЧНА ДОЛИНА"

(56) UA A 20802, 07.10.97.

UA A 20778, 07.10.97.

UA A 22441, 03.03.98.

Заздравная чаша. Атлас вин. - ЕврАзия+, Москва,  
1996, с.126-128, 131-132.

(57) 1. Спосіб виробництва десертного вина, що передбачає збирання винограду, його подрібнення з гребневідділенням, настоюванням м'язги, відокремлення суслу, бродіння та спиртування останнього, купажування виноматеріалів, який **відрізняється** тим, що збирання винограду проводять у прохолодний (ранковий) період дня, забезпечуючи негайну доставку його на переробку, настоювання

2

м'язги здійснюють протягом 6 - 18 годин при температурі 10 - 15°C, проводячи при необхідності її охолодження, а із відокремленого після настоювання м'язги суслу відбирають 15 - 20% останнього і спиртують з розрахунку одержання містелю з об'ємною часткою етилового спирту 16% і масовою концентрацією цукрів не менше 18г/дм<sup>3</sup>, який витримують 2 роки у дубовій тарі, після чого направляють в купаж вина.

2. Купажний склад для виробництва десертного вина, що містить виноматеріали з винограду мускатних сортів Мускат Оттонель і Мускат білий, який **відрізняється** тим, що купаж додатково містить виноматеріали з винограду сортів Мускат рожевий, Мускат янтарний і Мускат гамбурзький при наступному співвідношенні виноматеріалів, мас. %:

Мускат янтарний	40 - 60
Мускат гамбурзький	20 - 15
Мускат рожевий	20 - 10
Мускат Оттонель	15 - 10
Мускат білий	решта.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способів виробництва десертних вин та їх купажного складу.

Відомий спосіб виробництва десертного вина, що передбачає купажування білих, рожевих та червоних сортів винограду, обробку та витримку купажу, розлив одержаного вина, причому при купажуванні використовують виноматеріали сортів винограду Мускат білий 55-60%, Бастардо магарачський 15-20%, Трамінер рожевий 5-10% і решту - червоні сорти. [Деклараційний патент України №20778 А, С12G1/02, 1997].

Відомий спосіб виробництва мускателю, що передбачає приготування суслу з мускатних сортів винограду у кількості 40-50%, купаж з виноматеріалами з немускатних сортів винограду, зброджуваних на вичавках мускатних сортів, обробку готового вина, при цьому до одержаного купажу додатково додають виноматеріали з комплексності сортів винограду у кількості 30-40% [Патент України №27161 С1 С12G1/02, 2000].

Найближчим до технічного рішення, що заяв-

ляється, є спосіб виробництва та купажний склад десертного вина «Мускат янтарний», купаж якого містить виноматеріали з винограду мускатних сортів Мускат білий та Мускат Оттонель, які збирають при масовій концентрації цукрів не нижче 23%. Виноград подрібнюють з гребневідділенням, виноматеріали готують шляхом настоювання м'язги з перемішуванням, сусло відділяють, підброджують, спиртують, витримують 2 роки, ведуть закриті переливки [Енциклопедія виноградарства, Кишинев. Главная редакция Молдавской Советской энциклопедии, 1986, с.257].

Загальними ознаками у відомому способі і способі, що заявляється, є такі: збирання винограду, його подрібнення з гребневідділенням, настоювання м'язги, відокремлення суслу, бродіння та спиртування суслу, купажування виноматеріалів.

До недоліків відомого способу виробництва десертного вина можна віднести недостатньо високі органолептичні показники вина внаслідок недостатньо вираженого мускатного аромату в букеті та смаку.

(13) C2

(11) 54987

(19) UA

Купажний склад відомого вина «Мускат янтарний» має такі загальні ознаки з винаходом, що заявляється: він містить виноматеріали з винограду мускатних сортів - Мускат білий та Мускат Оттонель.

В основу винаходу, що заявляється, поставлено задачу розширення асортименту мускатних вин, покращання органолептичних показників, створення святкової, оригінальної марки вина.

Поставлена задача вирішується групою винаходів, що містить спосіб виробництва десертного вина та купаажний склад для виробництва десертного вина.

Спосіб виробництва десертного вина передбачає збирання винограду, його подрібнення з гребневідділенням, настоюванням м'язги, відокремленням сусла, бродінням та спиртуванням сусла, купаажуванням виноматеріалів причому згідно винаходу, збирання винограду, ведуть у прохолодний (ранковий) період дня, забезпечуючи негайну доставку його на переробку. Настоювання м'язги ведуть протягом 6-18 годин при температурі 10-15°C, проводячи при необхідності охолодження м'язги, а з відокремленого після настоювання м'язги сусла відбирають 15-20% останнього і спиртують з розрахунку одержання містелю з об'ємною часткою етилового спирту 16% і масовою концентрацією цукрів не менше 18г/дм<sup>3</sup>. Містель витримують 2 роки у дубовій тарі, після чого направляють в купааж вина.

Купаж для виробництва десертного вина містить виноматеріали з винограду мускатних сортів - Мускат Оттонель та Мускат білий і, згідно винаходу, додатково містить виноматеріали з винограду сортів Мускат рожевий, Мускат янтарний і Мускат гамбургський при наступному співвідношенні виноматеріалів, мас. %

Мускат янтарний	40-60
Мускат гамбургський	20-15
Мускат рожевий	20-10
Мускат Оттонель	15-10
Мускат білий	5.

Виноматеріали, що входять до купаажу, вироблені з винограду, вирощеного у передгірському східно-приморському виноградарському районі Криму.

На основі технічних рішень, що заявляються, виробництво десертного вина «Мускатне фестивальне» здійснюється наступним чином.

Спосіб виробництва десертного вина «Мускатне фестивальне» здійснюють так:

Збирання, транспортування та переробку ви-

нограду Мускат янтарний, Мускат гамбургський, Мускат рожевий, Мускат Оттонель та Мускат білий проводять у відповідності з «Общими правилами по переработке винограда на виноматериалы», затвердженими МХП СРСР 09.08.67.

Виноград збирають в прохолодний ранковий період дня, негайно доставляють на завод і переробляють з відділенням гребенів.

Отриману м'язгу винограду сульфітують сірчистим ангідридом з розрахунку 75-100мг/дм сірчистої кислоти і настоюють протягом 6-18 годин при температурі 10-15°C.

У разі необхідності проводять охолодження м'язги.

Після закінчення настоювання м'язгу направляють на відокремлення сусла.

Для виготовлення вина використовують сусло-самоплив та сусло першої і другої пресових фракцій у загальній кількості не більше 65 дал. із однієї тонни винограду.

Основну частину отриманого сусла направляють на бродіння і спиртування. Бродіння сусла проводять з використанням чистої культури дріжджів при температурі не вище 20°C.

Спиртування сусла здійснюють під час бродіння з розрахунку одержання виноматеріалу з кондиціями: об'ємна частка етилового спирту 15%, масова концентрація цукрів - 12,0 - 12,5г/100см<sup>3</sup>.

Після освітлення виноматеріали знімають з дріжджів і направляють на купаажування.

15-20% отриманого сусла з підвищеною цукристістю спиртують із розрахунку одержання містелю з об'ємною часткою етилового спирту 16% і масовою концентрацією цукрів не менше 18г/100см<sup>3</sup>.

Отриманий містель направляють на 2-річну витримку в дубовій тарі.

Вино «Мускатне фестивальне» виготовляють шляхом купаажування вироблених виноматеріалів та мускатного містелю 2-річної витримки у кількостях, що забезпечують у готовому вині органолептичні та фізико-хімічні показники згідно з вимогами, наведеними у таблиці 1 і 2.

Готовий розливостійкий купааж направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для забезпечення найбільшої типовості і гармонії в ароматі та смаку і після контрольної фільтрації подають на розлив.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

- за органолептичними показниками:

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-рожевого до рожевого
Аромат	Тонкий мускатний з цитронною ноткою і легким тоном витриманого вина
Смак	Ніжний, м'який, гармонійний

- за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	15,0
Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup>	13,5
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	5,0

Купажування виноматеріалів, виготовлених з мускатних сортів винограду - Мускат янтарний, Мускат гамбургський, Мускат рожевий, Мускат Оттонель та Мускат білий здійснюють відповідно у наступному співвідношенні:

40-60 : 20-15 : 20-10 : 15-10 : 5.

Приклади конкретного виконання

Приклад 1 Виноград мускатних сортів - Мускат янтарний, Мускат гамбургський, Мускат рожевий, Мускат Оттонель та Мускат білий збирали в прохолодний ранковий період, негайно доставляли на завод і переробляли з відділенням гребенів.

Отриману м'язгу сульфитували сірчистим ангідридом з розрахунку 90мг/дм<sup>3</sup> і настоювали протягом 12 годин при температурі 13°C. Після закінчення настоювання проводили відокремлення сусла.

Для виготовлення вина використовували сусло-самоплив та сусло першої та другої пресових фракцій в загальній кількості 65 дал із 1 тонни винограду. Основну частину (82%) отриманого сусла направляли на бродіння і наступне спиртування. Вироблені виноматеріали відповідають кондиціям: об'ємна частка етилового спирту 15%, масова концентрація цукрів - 12,3г/дм<sup>3</sup>. Другу частину сусла (18%) спиртували без бродіння з виробленням містелю з об'ємною часткою етилового спирту 16% і масовою концентрацією цукрів 18г/100см<sup>3</sup>.

Отриманий містель витримували в дубовій тарі протягом 2 років.

Вино «Мускатне фестивалне» виготовляли шляхом купажування вироблених виноматеріалів та мускатного містелю 2-річної витримки у такому сортовому співвідношенні, %:

Мускат янтарний	50
Мускат гамбургський	17,5
Мускат рожевий	15
Мускат Оттонель	12,5
Мускат білий	5

Готовий розливостійкий купаж направляли на відпочинок на 10 діб і після контрольної фільтрації подавали на розлив.

Одержане вино мало високі органолептичні показники, складний, яскравий мускатний аромат з цитронними тонами, гармонійний, гарного складання смак, дегустаційну оцінку 8,47 бала. Забарвлення рожеве. Кондиції: по спирту - 15% об., по цукру - 13,5г/100см<sup>3</sup>, по титрованим кислотам -

5г/дм<sup>3</sup>.

Приклад 2 Вино виготовляли аналогічно прикладу 1, за винятком того, що змінювали деякі технологічні режими та кількісне співвідношення компонентів купажу, а саме: настоювання м'язги проводили протягом 6 годин при температурі 10°C, на бродіння направляли 85% сусла, а на вироблення містелю 15%, купажування вироблених виноматеріалів здійснювали у такому співвідношенні, %:

Мускат янтарний	40
Мускат гамбургський	20
Мускат рожевий	20
Мускат Оттонель	20
Мускат білий	5

Одержане вино мало високі органолептичні показники, складний, яскравий мускатний аромат з цитронними тонами, гармонійний, гарного складання смак, дегустаційну оцінку 8,47 бала. Забарвлення рожеве. Кондиції: по спирту - 15% об., по цукру - 13,5г/100см<sup>3</sup>, по титрованим кислотам - 5г/дм<sup>3</sup>.

Приклад 3 Вино виготовляли аналогічно прикладу 1, за винятком того, що змінювали такі технологічні режими та кількісне співвідношення компонентів купажу: настоювання м'язги проводили протягом 18 годин при температурі 15°C, на бродіння направляли 80% сусла, а на вироблення містелю 20%, купажування вироблених виноматеріалів здійснювали у такому співвідношенні, %:

Мускат янтарний	60
Мускат гамбургський	15
Мускат рожевий	10
Мускат Оттонель	10
Мускат білий	5

Одержане вино мало високі органолептичні показники, складний, яскравий мускатний аромат з цитронними тонами, гармонійний, гарного складання смак, дегустаційну оцінку 8,47 бала.

Забарвлення рожеве, кондиції: по спирту - 15% об., по цукру - 13,5г/100см<sup>3</sup>, по титрованим кислотам - 5г/дм<sup>3</sup>.

Дослідженнями встановлено, що вихід за означені в формулі винаходу межі технологічних режимів і співвідношень купажних компонентів не забезпечує досягнення технічного результату, значно погіршує органолептичні показники та дегустаційну оцінку.