



УКРАЇНА

(19) UA (11) 54988 (13) C2  
(51) МПК  
C12G 1/02 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МІЦНОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "ПРИВАТ"

1	2
(21) 2002064729	використовують виноматеріали з сортів винограду
(22) 10.06.2002	Бастардо магарацький, Одеський чорний, Кефесія,
(24) 17.04.2006	з групи Піно використовують Піно чорний, а з
(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.	мускатів - Мускат рожевий за наступним
(72)	співвідношенням, мас. %:
(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СО-	Бастардо магарацький 20 - 40
НЯЧНА ДОЛИНА"	
(56) UA A 20778, 27.02.1998	Одеський чорний 20 - 40
UA A 20802, 27.02.1998	
UA C2 27632, 15.09.2000	Піно чорний 5 - 15
UA A 37712, 15.05.2001	
(57) Спосіб виробництва купажу для міцного чер-	Мускат рожевий 5 - 10
воного вина, що передбачає купажування	Кефесія 5 - 10
виноматеріалів з рожевих та червоних сортів вино-	червоні технічні сорти решта.
граду, зокрема винограду групи Піно та мускатів,	
обробку та витримку купажу, розлив одержаного	
вина, який відрізняється тим, що при купажуванні	

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до способів виробництва виноградних вин.

Відомий спосіб виробництва виноградних вин, що передбачає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, обробку та витримку купажу, розлив одержаного вина [Технологическая инструкция по производству ординарных крепких и десертных вин. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., Агропромиздат, 1985, с.21 – 22].

Загальними ознаками з винаходом, що являється є такі: купажування виноматеріалів з рожевих та червоних сортів винограду, обробка та витримка купажу, розлив одержаного вина.

Відомий спосіб не забезпечує одержання вина з високими органолептичними якостями внаслідок неповної гармонії купажних виноматеріалів.

Відомий спосіб виробництва десертного вина, що передбачає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду Мускат білий, Піно сірий, Трамінер рожевий та червоні сорти, обробку та витримку купажу, розлив одержаного вина [Патент України №20802А, С 12G1/02, 1997].

Відомий спосіб також не забезпечує високі органолептичні показники вину.

Загальними ознаками з винаходом, що заявляється є купажування виноматеріалів з винограду червоних та рожевих сортів, а також використання у купажі виноматеріалів з винограду мускатної групи та групи Піно.

Відомо, що червоним винам, що мають у своєму складі значний вміст фенольних угруповань - антоціанів, катехинів, флавонолів з вираженими Р-вітамінними властивостями, притаманна висока біологічна цінність. Червоні вина багаті на ферменти, вітаміни, мікроелементи - кальцій, магній, фосфор та інші цінні для організму людини хімічні елементи.

Дубильні речовини, вміст яких у червоних винах значний, пом'якшують дію алкоголю на організм.

Проте червоні вина, скупажовані тільки з виноматеріалів червоних сортів типу Одеський чорний, Бастардо магарацький мають значну танінність у смаку, різкість у тонах, в ароматі ці вина спрощені.

Тому для поліпшення їх органолептичних показників необхідно введення до купажу виноматеріалів, що забезпечать напою м'який, гармонійний

(13) C2  
(11) 54988  
(19) UA

смак, складний, оригінальний аромат.

Винахід, що заявляється, направлений на вирішення задачі підвищення органолептичних показників та розширення асортименту виноградних вин.

Технічний результат забезпечується шляхом введення до купажу виноматеріалів з сортів винограду, що надають вину м'якість і гармонійність у смаку, тонкий оригінальний, з відтінком троянди, аромат.

Поставлена задача вирішується сукупністю суттєвих ознак, які включають відомі технологічні прийоми: купажування виноматеріалів з рожевих та червоних сортів винограду, використання винограду групи Піно та мускатів, обробку та витримку купажу, розлив одержаного вина, а також нових, відмінних від найближчого аналога ознак - купажування виноматеріалів сортів винограду Бастардо магарацький, Одеський чорний, Кефесія та інші червоні сорти, з групи Піно застосовують Піно чорний, а з Мускатів - Мускат рожевий за наступним співвідношенням, %

бастардо магарацький	20 - 40
одеський чорний	20 - 40
піно чорний	5 - 15
мускат рожевий	5 - 10
кефесія	5 - 10
червоні технічні сорти	решта

Сортовий состав винограду, з якого приготувані виноматеріали, що входять до складу купажу, та технологічні прийоми — кількісний склад виноматеріалів, застосовані при виробництві міцного червоного вина «ПРИВАТ», забезпечують наявність необхідних та достатніх умов для вирішення поставленої задачі.

Виноматеріали, одержані з винограду сорту Піно чорний надають вину повний, гармонійний смак, вишуканий, тонкий аромат, характерний для Піно чорного.

Виноград сорту Мускат рожевий забезпечує виноматеріали м'якими мускатними тонами у смаку та ароматі, а також надає аромату оригінальний трояндовий відтінок, характерний для цього сорту винограду.

Аборигенний сорт винограду Кефесія, червоні сорти Бастардо Магарацький та Одеський чорний надають виноматеріалам повноту у смаку, забезпечують екстрактивність, густий червоний відтінок у забарвленні.

Червоні виноматеріали, які мають у своєму складі високий вміст фенольних речовин, мають радіопротекторні властивості і позитивно впливають на організм людини, виводячи радіонукліди та солі важких металів.

На основі технічного рішення, що заявляється, міцне червоне вино «ПРИВАТ» готують наступним чином.

Збирання, транспортування, приймання та переробку винограду ведуть у відповідності з «Общими правилами по переработке винограда на винома-териалы», затвердженими МХП СРСР 09.08.67.

Переробку здійснюють з відділенням гребенів, пошкоджених та недозрілих ягід.

Отриману м'язгу винограду сульфітують сірчистим ангідридом з розрахунку 75 - 100мг/дм<sup>3</sup> і на-

правляють на настоювання протягом 24 - 48 годин з неодноразовим перемішуванням.

Рекомендовано запровадження технологічного прийому теплової мацерації, згідно якому до 50% загального об'єму м'язги піддають настоюванню з нагріванням, для чого м'язгу сульфітують з розрахунку 100 - 150мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до температури 35 - 40°C і настоюють у резервуарах протягом 12 - 36 годин з періодичним перемішуванням та одночасним самоохолодженням до температури навколишнього середовища.

Після закінчення настоювання м'язгу направляють на відокремлення суслу, яке подається на бродіння до накопичення спирту не менше 4,2% об., спиртування повинно забезпечити одержання у готовому вині необхідні кондиції.

Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та обробляють за технологічними схемами згідно з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

Купажування виноматеріалів за складом згідно винаходу, що заявляється ведуть у відповідності до вимог за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

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

Приклади конкретного виконання.

Приклад 1

Виноград сортів Бастардо магарацький у кількості 30т, відповідно Одеський чорний — 30т, Піно чорний — 10т, Мускат рожевий — 8,0т, Кефесія — 7,0т, червоні сорти — 15т подрібнювали з відділенням гребенів, одержану м'язгу сульфітували з розрахунку одержання 75мг/дм<sup>3</sup> сірчистої кислоти.

Відділили 45% загального об'єму м'язги, засульфітували з розрахунку 130мг/дм<sup>3</sup>, нагріли до температури 40°C та настоювали у резервуарах протягом 24 годин з періодичним перемішуванням та одночасним самоохолодженням до температури навколишнього середовища.

Залишки м'язги (55% об'єму) засульфітували сірчистим ангідридом з розрахунку 100мг/дм<sup>3</sup>, настоювали 36 годин з неодноразовим перемішуванням.

Відокремлене сусло загального об'єму, тобто з м'язги обробленої тепловою мацерацією та з невідігритої направили на бродіння до накопичення спирту 4,5% об. Освітлені виноматеріали зняли з дріжджового осаду та обробили за технологічними схемами у відповідності з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

Виноматеріали зкупажували у відповідності до вимог за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Купаж направили на відпочинок строком 14 діб, після чого подали на розлив.

Приклад 2

Виноград переробляли у наступному співвідношенні: Бастардо магарацький — 35т. Одеський

чорний — 30т. Піно чорний — 15т. Мускат рожевий — 7,5т Кефесія — 7,5т. Червоні технічні сорти — 5,0т.

Переробку здійснили шляхом відділення гребенів, отриману м'язгу — 100% сульфитували з розрахунку 80мг/дм<sup>3</sup> і направили на настоювання протягом 36 годин з неодноразовим перемішуванням.

Після закінчення настоювання м'язгу направили на відокремлення суслу, яке подали на бродіння до накопичення спирту не менше 4,2% об.

Освітлені виноматеріали зняли з дріжджового осаду та обробили згідно технологічних вимог як у прикладі 1.

Готовий розливостійкий купаж після відпочинку направили на розлив.

Приклад 3

Аналогічно прикладу 1.

Застосували сорти винограду у співвідношенні, %

бастардо магарацький	40,0
одеський чорний	40,0
піно чорний	5,0
мускат рожевий	5,0
кефесія	5,0

червоні технічні сорти 5,0

Приклад 4

Аналогічно прикладу 2

Застосували сорти винограду у співвідношенні, %

бастардо магарацький	40,0
одеський чорний	40,0
піно чорний	5,0
мускат рожевий	5,0
кефесія	5,0
червоні технічні сорти	5,0

Приклад 5

Аналогічно прикладу 2

Застосували сорти винограду у співвідношенні, %

бастардо магарацький	30
одеський чорний	50
піно чорний	2
мускат рожевий	3
кефесія	5
червоні технічні сорти	10

Приклади конкретного виконання вказують на оптимальність сортового і кількісного складу виноматеріалів, що входять до купажу і забезпечують оригінальні смак і аромат.

Органолептичні показники вироблених вин наведені у таблиці

Приклади виконання способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка, бал
1	Повний, м'який, екстрактивний, гармонійний	Чистий, складний з відтінком троянди	червоне	8,6
2	Повний, м'який, екстрактивний, гармонійний	Чистий, складний з відтінком троянди	червоне	8,5
3	Повний, м'який, екстрактивний, гармонійний	Чистий, складний з відтінком троянди	червоне	8,5
4	Повний, м'який, екстрактивний, гармонійний	Чистий, складний з відтінком троянди	червоне	8,4
5	Повний, не гармонійний, обтяжливий	Простий, неоригінальний	червоне	8,0