



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55694 (13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ  
ВЛАСНИКА  
ПАТЕНТУ

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТНОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "КАГОР БУРЛЮК"

1

2

(21) 2002043579

(22) 29 04 2002

(24) 15 04 2003

(46) 15 04 2003, Бюл. №4, 2003 р

(72) Яланецький Анатолій Якович, Циганський Володимир Андрійович, Голубенко Олександр Борисович, Якименко Ольга Васильовна, Рябцева Галина Павлівна, Кочетова Лариса Яківна, Степуренко Ольга Володимирівна

(73) Яланецький Анатолій Якович, Циганський Володимир Андрійович, Голубенко Олександр Борисович, Якименко Ольга Васильовна, Рябцева Галина Павлівна, Кочетова Лариса Яківна, Степуренко Ольга Володимирівна

(57) Спосіб виробництва десертного червоного вина, що передбачає подрібнення винограду, відділення гребенів, обробку м'язги теплом, відділення суспа від м'язги, спиртування суспа, освітлення та зняття виноматеріалів з дріжджових

осадів, витримку та розлив, який відрізняється тим, що як сировина приймається виноград сорту Бастардо магарацький у кількості 40-60% від загального об'єму та відповідно Сапераві 20-40%, а решта Каберне-Совіньйон, при цьому беруть 20% кількості винограду сорту Бастардо магарацький, повні об'єми винограду сортів Сапераві та Каберне-Совіньйон, сульфатують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 80-100 мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до температури 60-65°C, настоюють з перемішуванням 24-36 годин з наступним самоохолодженням, а залишки м'язги з сорту винограду Бастардо магарацький сульфатують у тій же концентрації, нагрівають до температури 40-45°C, настоюють з перемішуванням в екстракторі протягом 36-72 годин, охолоджують до 30°C, після чого обидва об'єми м'язги купажують та передають на обробку

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме - до способів виробництва вин

Відомий спосіб виробництва червоних столових вин, що передбачає подрібнення винограду, відділення гребенів, термообробку м'язги, відділення суспа від м'язги, освітлення та збродження. Після відділення від м'язги суспо сульфатують сірчистим ангідридом у кількості 0,9-1,5 г/л, а термообробку м'язги ведуть на протязі 30 - 40 хвилин (Авт. свід. СРСР № 929704, С 12 G 1/02, 1982 р.)

Органолептичні показники вина недостатньо високі

Найближчим до заявляемого є спосіб виробництва червоних десертних вин типу кагор, що включає подрібнення м'язги, відділення гребенів, сульфатацію м'язги з розрахунку 100 - 150 мг/л, обробку теплом 55 - 60° С, після чого м'язгу залишають на самоохолодження та направляють на відділення суспа

В одержане суспо додають чисту культуру дріжджів, та після наброду 2 - 3 г цукрів на 100 мл суспа - спирт-ректифікат вищої очистки. Виноматеріал витримують у бочках чи бутах, купажують, оклеюють, проводять переливки, подають на розлив (Шольц Е. П., Пономарев В. Ф. «Технология переработки винограда» М, Агропромиздат с, 296

- 297),

Відомі червоні вина типу Кагор одноманітні у смаку та ароматі, якість їх невисока

Задача, на яку направлено заявляємо технічне рішення є підвищення якості та розширення асортименту червоних вин шляхом купажування м'язги різних сортів винограду

Поставлена задача вирішується способом виробництва десертного червоного вина, що передбачає подрібнення винограду, відділення гребенів, обробку м'язги теплом, відділення суспа від м'язги, спиртування суспа, освітлення та зняття виноматеріалів з дріжджових осадів, витримку та розлив, при цьому згідно винаходу, в якості сировини приймається виноград сорту Бастардо магарацький у кількості 40 - 60% від загального об'єму та відповідно Сапераві - 20 - 40%, а решту складає Каберне-Совіньйон, при цьому беруть 20% кількості винограду сорту Бастардо магарацький, повні об'єми винограду сортів Сапераві та Каберне-Совіньйон, сульфатують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 80 - 100 мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до температури 60 - 65°C, настоюють з перемішуванням 24 - 36 годин з послідовним самоохолодженням, а залишки м'язги з сорту винограду Бастардо магарацький сульфатують у тій

(13) A

(11) 55694

(19) UA

же концентрації, нагрівають до температури 40 - 45° С, настоюють з перемішуванням в екстракторі на протязі 36 - 72 годин, охолоджують до 30° С, після чого обидва об'єми м'язги купають та передають на обробку

Широко відомо застосування технічних сортів винограду для вин типу Кагор - це Каберне-Совіньон, Сапераві, Одеський чорний та інші

Введення до купажу у заявляємих пропозиціях нового цінного технічного сорту - Бастардо маґарацький, вирощеного в унікальних кліматичних умовах Криму - це південний та південно-західний райони, дозволять одержати відмінний за якістю продукт

Базовим виноматеріалом у заявляемому вині є Бастардо маґарацький

Високий вміст екстрактивних речовин - фенольних та мінеральних і органічних кислот забезпечують раціональність введення до купажу цього сорту винограду

Будучи біологічно активними речовинами, фенольні сполуки, особливо антоціани, підвищують дієтичні властивості вина. Вони забезпечують антибактеріальну дію, а також Р-вітамінну активність, яка сприяє накопиченню в організмі людини вітаміну С та зміцнює капіляри судинної системи

Фенольні речовини активно впливають на смак, колір, аромат вина

Заявляємий спосіб виробництва передбачає м'які технологічні терміни обробки - температурні режими знижені, а почасові майже наполовину збільшені з метою одержання найбільш цінних екстрактивних речовин, що надають вину своєрідні шоколадні тони у ароматі та смаку

Таким чином заявляємий спосіб забезпечує наявність признаков новизни та суттєвих відзнак

Готують вино наступним чином

Зібраний виноград подрібнюється з відділенням гребенів по сортах у такому співвідношенні

Бастардо маґарацький	40-60%
Сапераві	20-40%
Каберне-Совіньон	решта

Найбільшу частку м'язги - 20% винограду сорту Бастардо маґарацький та повні об'єми винограду Сапераві та Каберне-Совіньон (тобто від загальної кількості - 80%) сульфатують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 80 - 100мг/дм<sup>3</sup> і направляють на нагрівання та настоювання

М'язгу нагрівають до температури 60 - 65° С з наступним настоюванням на протязі 24 - 36 годин та послідовним самоохолодженням до 30° С

Для більш повного екстрагування забарвлюючих, фенольних та інших речовин під час настоювання проводять перемішування не менше 3 - 4 разів на добу протягом 20 - 30 хвилин

Частку м'язги, що залишилась, тобто 40% від загальної кількості об'єму винограду, сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 80 - 100мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають в м'язгопідігрівачі до 40 - 45° С і настоюють в екстракторі протягом 36 - 72 годин з перемішуванням 3 - 4 рази на добу на протязі 20 - 30 хвилин. М'язгу охолоджують до 30° С. Далі м'язгу відпресовують

Об'єднують обидві фракції сусла. Бродиння сусла проводять з використанням чистої культури

дріжджів при температурі не більше 25° С

При накопиченні спирту не менше 1,2% об'єму проводять спиртування сусла з урахуванням втрат спирту при технологічній обробці та наявності цукрів, чим забезпечують одержання в готовому вині необхідних кондицій

Освітлені виноматеріали декантують із дріжджових осадів, при необхідності егалізують та направляють на обробку за існуючими технологічними схемами у відповідності з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности. Правила транспортирования виноматериалов и вин», затвердженими МХП СРСР 17.11.67 р. Далі вино подають на розлив, маркування та транспортування

#### Приклад 1

Зібраний виноград подрібнили з відділенням гребенів у такому співвідношенні

Бастардо маґарацький	30% - 300кг
Сапераві	40% - 400кг
Каберне-Совіньон	30% - 300кг

80 кг винограду Бастардо маґарацький, 400кг Сапераві та 300 кг Каберне-Совіньон сульфатують з розрахунку масової концентрації сірчистої кислоти 80 - 100мг/дм<sup>3</sup> і направляють на нагрівання та настоювання

М'язгу нагрівають до температури 60 - 65° С, настоюють 36 годин, направляють на самоохолодження до 30° С

240 кг винограду Бастардо маґарацький сульфатують 80 - 100мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до 40 - 45°С та настоюють протягом 36 годин з перемішуванням 3 - 4 рази на добу. М'язгу охолоджують до 30°С, відпресовують

Об'єднують обидві фракції сусла. Далі ведуть процес згідно способу виробництва

Дегустаційна оцінка 8,3

#### Приклад 2

Зібраний виноград подрібнили з відділенням гребенів у такому співвідношенні

Бастардо маґарацький	50% - 500кг
Сапераві	20% - 200кг
Каберне-Совіньон	30% - 300кг

100кг винограду сорту Бастардо маґарацький, 200кг Сапераві та 300кг винограду сорту Каберне-Совіньон сульфатують 80 - 100мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до температури 60 - 65° С, настоюють 24 години, направляють на самоохолодження до 30° С

Решту винограду сорту Бастардо маґарацький - 400кг сульфатують 80 - 100мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до 40 - 45° С та настоюють 72 години з перемішуванням 3 - 4 рази на добу. М'язгу охолоджують до 30° С, відпресовують

Об'єднують обидві фракції сусла. Далі ведуть процес згідно способу виробництва

Дегустаційна оцінка 8,2

#### Приклад 3

Зібраний виноград подрібнили з відділенням гребенів у такому співвідношенні

Бастардо маґарацький	50% - 500кг
Сапераві	30% - 300кг
Каберне-Совіньон	20% - 200кг

100кг винограду сорту Бастардо маґарацький, 300кг Сапераві та 200кг Каберне-Совіньон сульфатують з розрахунку об'єму сірчистої кислоти 80 -

100мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до температури 60 - 65° С, настоюють 30 годин, направляють на самоохолодження до 30° С

Решту винограду сорту Бастардо магарацький - 400кг сульфтують з розрахунку об'єму сірчистої кислоти 80 - 100 мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до 40 - 45° С та настоюють 36 - 72 години з перемішуванням 3 - 4 рази на добу. М'язгу охолоджують до 30° С, відпресовують

Об'єднують обидві фракції сусла. Процес ведуть згідно способу виробництва

Дегустаційна оцінка 8,4

Десертне червоне вино «Кагор Бурлюк» має наступні показники

- органолептичні

забарвлення від темно-рубінового до гранатового

аромат складний, благородний з легкими тонами увареності

смак повний, бархатистий з м'якими тонами чорносливу та гарячого шоколаду

- фізико-хімічні

об'ємна частка етилового спирту, % 16,0

масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/100см<sup>3</sup> масова концентрація титрованих кислот, у

перерахунку 16,0

на винну кислоту, г/дм 4,0-6,0

Заявляемий спосіб виробництва дозволяє одержати високоякісне десертне вино, розширити асортимент вин типу «Кагор»

Дегустаційні оцінки та органолептичні показники різних варіантів купажу, температурних та почасових режимів показують оптимальність заявлених регламентів, що підтверджується прикладом 3

Дегустацію проведено центральною лабораторією агропромислового комбінату "Кримрадгоспвинпром" та Центральною дегустаційною комісією виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Мінагрополітики України. Висновки дегустації підтверджують оптимальність заявлених купажних пропорцій сортового складу та способу виробництва вина