



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 56644

(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 ЖОВТОГО ВИНА "ЯНТАР ТАЇРОВСЬКИЙ"

1

2

(21) 2002086538

(22) 06 08 2002

(24) 15 05 2003

(46) 15 05 2003, Бюл. №5, 2003 р.

(72) Овчинников Григорій Петрович, Григоришен
Анатолій Іванович(73) ІНСТИТУТ ВІНОГРАДАРСТВА І ВІНОРОБ-
СТВА ІМ В Є ТАІРОВА(57) 1 Спосіб виробництва жовтого вина, який
передбачає дроблення винограду з греб-
невідділенням, збродження суслу з м'язгою і з пе-ремішуванням, герметизацію його, освітлення,
фільтрацію і розлив в пляшки, який відрізняється
тим, що сировиною є виноград сортів
Овідіопольський або Ркацители, в сусло, яке бро-
дить, додають гребені, зброджують до 12-13 % об-
спирту і герметично витримують протягом 4-5
місяців2 Спосіб по п. 1, який відрізняється тим, що гре-
бені ферментують протягом 24-36 годин і підсу-
шують повітрям при температурі 45-50°C протягом
8-10 годин

Винахід відноситься до виноробної промисло-
вості, безпосередньо до способів виробництва
вин

Відомий спосіб виробництва вина кахетинсько-
го типу, який передбачає дроблення технічно-
зрілого винограду сортів Ркацители або Мцване
кахетинський, збродження виноградного суслу на
м'язгі гребенями в глиняних амфорах, заритих в
землю, перемішування, доливку, герметизацію,
настоювання на протязі 2-4 місяців, відділення
виноматеріалу від м'язги і освітлення

(Е. П. Шольц, В. Ф. Пономарев "Технология пе-
реработки винограда", - М., ВСГАгропромиздат",
1990г., с. 254-256)

Недоліком цього способу є те, що таким чином
неможливо отримати якісне жовте вино при виго-
товленні виноматеріалу із селекційних і інтродуко-
ваних в Одеській області сортів винограду Овідію-
польський або Ркацители, стосовно
агрокліматичних властивостей півдня України

В основу винаходу поставлене завдання -
вдосконалення способу виробництва жовтого вина
, в якому шляхом використання визначених сортів
винограду і зміною технології їх переробки забез-
печується отримання високоякісного вина з підви-
щеними органолептичними властивостями

Технічний результат від використання винахо-
ду виражається в наданні плодово-пряного з смо-
лянисто-медовими відтінками аромату і смаку

Поставлене завдання вирішується тим, що в
спосіб виробництва жовтого вина, який передба-
чає дроблення винограду з гребневідділенням,

збродження суслу з м'язгою і з перемішуванням,
герметизацію його, освітлення, фільтрацію і роз-
лив в пляшки, згідно з винаходом, сировиною є
виноград сортів Овідіопольський або Ркацители, в
сусло, що бродить, додають гребені, зброджують
до 12 - 13об спирту і герметично витримують про-
тягом 4 - 5 місяців Гребені ферментують 18 - 24
години і підсушують повітрям при температурі 40 -
45°C протягом 8 - 10 годин

Для виробництва вина використовують сорт
винограду Овідіопольський, селекції IBiB ім
В Є Таїрова, отриманий від схрещування сортів
Північний і Одеський стійкий (Серексія х Рупестріс
дю Ло) Сорт середньопізннього строку дозрівання
Гроно велике або середнє, циліндроконичне, сере-
дньої щільності Ягоди середньої величини, округ-
лі, білі з густим пруїном Мякоть соковита, смак
приємний Зимостійкість сорту висока Сорт стій-
кий проти мілдью, сірої гнилі і оїдіуму Сорт перс-
пективний для виробництва соків і вин

Для виробництва жовтого вина використовую-
ють також грузинський сорт винограду Ркацители,
інтродукований селекціонерами IBiB ім
В Є Таїрова

Ягода середньої величини злегка овальна, зе-
ленувато-біла, при досяганні на сонячному боці
з'являється легкий фіолетовий відтінок Шкірка
досить тонка з незначним пруїном М'якоть роз-
пливчаста, з своєрідним приємним смаком, трохи
терпкувата Ркацители досить пізній сорт Відносно
стійкий проти філоксери Виноград не уражується
гниллю, добре витримує довге перебування на

(13) A

(11) 56644

(19) UA

кущах

Сорт перспективний для виробництва білих столових вин, а також шампанських виноматеріалів

Гребені є основною складовою колориту жовтого вина. Він надає вину смолянисто-медових відтінків за рахунок того, що створюється з'єднання фенольних сполук з сортовим ароматом винограду. Оптимальним варіантом ферментації гребенів є період до 24 годин, оскільки на поверхні гребенів розмножуються оцтові бактерії. При ферментації гребенів менше 18 годин не можна отримати необхідної кількості фенольних речовин.

Підсушування гребенів дозволяє припинити розвиток на їх поверхні оцтових бактерій і випарити надлишкову вологу, а це посилює в майбутньому вині смолянисто-медові відтінки. Температура менше 45°C не припиняє життєздатність оцтових бактерій, а температура вище 50°C сприяє пересушуванню гребенів.

Флово-пряний аромат і смак одержується за рахунок мацерації рідких фракцій вина з м'язогою і ферментованими гребенями. Спирт, який утворився під час збродження, екстрагує з твердих частин м'язги і гребенів речовини, зумовлюючи плово-пряний аромат і смак.

При збродженні сусла на м'язги до 12 - 13% об. спирту підвищується екстракція із гребенів фенольних речовин.

Процес екстракції відбувається повільно, якщо при збродженні сусла утворюється менше 12% об. спирту і вино не збагачується речовинами, з яких формується тип вина. Якщо частка спирту у виноматеріалі перевищує 13% об. спирту, вино стає надмірно насиченим. Порушується гармонійність вина за рахунок високої спиртозності і надмірного накопичення екстрактивних речовин.

Процес екстракції іде повільно тому, що маса механічних частин не перемішується з рідкою фракцією виноматеріалу. Збагачення виноматеріалу екстрактивними речовинами відбувається протягом 4 - 5 місяців.

Запропонований спосіб здійснюється таким чином.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Овідіопольський або Ркацителі при на-

копиченні в ягодах цукру 19 - 20г/100см³. Виноград сульфують 50 - 70мг/дм³, дроблять з гребеневідділенням, додають вакуум-сусло до вмісту в масі цукру 21-22 г/100см³, зброджують сусло з м'язогою на чистій культурі дріжджів раси 86-10К і перемішують. Відділені гребені ферментують на протязі 24 - 36 годин з наступною сушкою їх в термокамерах. Сушку здійснюють прогрітим повітрям від 45 до 50°C на протязі 8 - 10 годин. Після цього гребені додають до сусла що бродить, з м'язогою. Бродіння проводять до утворення в суслі 12 - 13% об. спирту. Всю зброджену масу ущільнюють, герметизують і витримують на протязі 4-5 місяців. Після цього масу пресують і освітлюють шляхом відстою з подальшим обробітком бентонітом і іншими склеюючими речовинами до розливостійкого стану, фільтрують, поміщають на подальшу витримку протягом 1 року. Потім проводять контрольну фільтрацію і розливають в пляшки.

Приклад 3. Приготування жовтого вина з сорту винограду Овідіопольський.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Овідіопольський при накопиченні в ягодах цукру 20г/100см³. Виноград сульфують 60мг/дм³, дроблять з гребеневідділенням, додають вакуум-сусло до вмісту в масі цукру 21г/100см³, зброджують сусло з м'язогою на чистій культурі дріжджів раси 86-10К і перемішують. Відділені гребені ферментують на протязі 30 годин з наступною сушкою їх в термокамерах. Сушку здійснюють прогрітим повітрям при 47°C протягом 9 годин. Після цього гребені додають до сусла що бродить, з м'язогою. Бродіння проводять до утворення в суслі 12,5% об. спирту. Всю зброджену масу ущільнюють, герметизують і витримують її протязі 4,5 місяців. Після цього масу пресують, освітлюють, шляхом відстою з подальшою обробкою бентонітом і іншими склеюючими речовинами до розливостійкого стану, фільтрують, поміщають на подальшу витримку на протязі 1 року. Потім проводять контрольну фільтрацію і розливають в пляшки.

Таким способом готують вино з інтродукованого сорту винограду Ркацителі.

По даному способу наведено ряд прикладів і занесено в таблицю 1.

Таблиця 1

Операції	Приклади				
	Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 5
Ферментація гребенів, год	20	24	30	36	40
Сушка гребенів, год	5	8	9	10	12
Сушка гребенів, t°	40	45	47	50	55
Витримка на мезгі, місяців	3	4	4,5	5	6
Бродіння мезги до кондиції спирту, об. спирту	11	12	12,5	13	14
Дегустаційна оцінка, бал	8,7	8,9	9,0	9,1	8,8
Копір	світло-золотистий з янтарним відтінком		янтарно-золотистий		інтенсивно янтарно-золотистий
Аромат і смак	Квпково-плодовий з пряно-медовими відтінками	плодово-пряний з смолянисто-медовими відтінками			Душистий пряно-плодовий з смолянистим відтінком
		легко виражені	добре виражені	інтенсивно виражені	

Запропонований спосіб виробництва жовтого вина дозволяє покращити якість готової продукції. Органолептичні показники відповідають такій характеристиці:

Колір - янтарно-золотистий
Аромат і смак - плодово-пряний з смолянисто-медовими відтінками