



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 57308

(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 ОРДИНАРНОГО МІЦНОГО БІЛОГО ВІНОГРАДНОГО ВІНА "ПОРТВЕЙН
ОКТЯБРСЬКИЙ"

1

2

(21) 2002076340

(22) 30 07 2002

(24) 16 06 2003

(46) 16 06 2003, Бюл. № 6, 2003 р.

(72) Новіков Леонід Леонідович, Санодзе Світлана
Олександрівна, Ненчинська Інна Антонівна, Не-
стеренко Тетяна Володимирівна, Малахова Люд-
мила Іванівна

(73) ОКТЯБРСЬКИЙ ВИНЗАВОД

(57) Спосіб виробництва ординарного міцного бі-
лого виноградною вина, який передбачає переро-
бку виноградною сировини, в тому числі сорту Алі-
готе, шляхом дроблення з гребневідділенням,настоювання суслу на м'яззі, пресування м'язги,
часткове збродження та спиртування суслу, про-
світлення та купажування міцних виноматеріалів,
який відрізняється тим, що як сировину додатко-
во використовують сорти винограду Ркацителі,
Совіньон, Фетяска, Рислінг та Тербаш при насту-
пних співвідношеннях, мас. %

Ркацителі	45-60
Совіньон	10-15
Фетяска	10-15
Аліготе	5-10
Рислінг	5-10
Тербаш	5-10

Винахід відноситься до виноробної промисло-
вості, а саме - до способів виробництва міцних
виноградних вин.

Відомий спосіб виробництва ординарних міц-
них білих виноградних вин, який передбачає дро-
блення винограду, гребневідділення, настоювання
суслу на м'яззі, пресування, неповне зброджуван-
ня суслу, спиртування, освітлення та купажування
кріплених виноматеріалів (Технологическая ин-
струкция по производству ординарных крепких и
десертных вин 12 10 1972г. Сборник технологиче-
ских инструкций, правил и нормативных материа-
лов по винодельческой промышленности М., Аг-
ропромиздат, 1985, с. 21 - 27).

Спільні ознаки з винаходом, що заявляється
переробка виноградною сировини шляхом подріб-
лення з гребневідділенням, настоювання суслу на
м'яззі, пресування м'язги, неповне зброджування
суслу, спиртування суслу, освітлення та купажу-
вання виноматеріалів.

Відомий спосіб не завжди забезпечує високу
органолептичну якість.

Найближчим технічним рішенням до винаходу,
що заявляється, є спосіб виробництва ординарно-
го міцного білого виноградною вина, який перед-
бачає дроблення винограду, гребневідділення,
настоювання суслу на м'яззі, пресування, неповне
зброджування суслу, спиртування суслу, освіт-
лення, купажування міцних виноматеріалів, дода-
вання пресових фракцій, спиртування та освітле-
ння купажу, при цьому купажують міцні виноматері-

али з сортів винограду Сухопиманський, Аліготе,
Ркацителі, суміші міцних виноматеріалів білих єв-
ропейських сортів винограду, а в якості пресових
фракцій використовують пресові фракції від ви-
робництва білих сортових виноматеріалів (Патент
України №38553, кл. C12G1/02, 2000р.)

Відомий та винахід, що заявляється, мають
такі спільні ознаки: переробка виноградною сиро-
вини, в тому числі сорту Аліготе шляхом дроблен-
ня з гребневідділенням, настоювання суслу на
м'яззі, пресування м'язги, часткове збродження та
спиртування суслу, освітлення та купажування
міцних виноматеріалів.

В основу винаходу, що заявляється, постав-
лена задача розширення номенклатури міцних
вин, зокрема ординарних білих портвейнів, підви-
щення їх якості шляхом гармонізації складу вино-
градною сировини, що переробляється на міцні ви-
номатеріали.

Поставлена задача вирішується способом ви-
робництва міцного білого виноградною вина, який
передбачає переробку виноградною сировини, в
тому числі сорту Аліготе шляхом дроблення з гре-
бневідділенням, настоювання суслу на м'яззі, пре-
сування м'язги, часткове збродження та спирту-
вання суслу, освітлення та купажування винома-
теріалів, причому згідно з винаходом, що заявля-
ється, як сировину, додатково використовують
сорти винограду Ркацителі, Совіньон, Фетяска,
Рислінг та Тербаш при наступних співвідношеннях,
мас. %

(13) A

(11) 57308

(19) UA

Ркацителі	45 - 60
Совіньон	10 - 15
Фетяска	10 - 15
Аліготе	5 - 10
Рислінг	5 - 10
Тербаш	5 - 10

Купажний склад виноградної сировини та кількісне співвідношення сортів винограду у сукупності з технологічними прийомами виробництва забезпечують одержання ординарного міцного білого виноградного вина «Портвейн Октябрський»

Спосіб, що пропонується, здійснюється наступним чином

Збирання та переробку винограду проводять у відповідності з «Общими правилами по переработке винограда на виноматериалы», затвердженими МХП СРСР 09 08 67р

Виноградну сировину у складі сортів винограду Ркацителі 45 - 60%, Совіньон 10 - 15%, Фетяска 10 - 15%, Аліготе 5 - 10%, Рислінг 5 - 10%, Тербаш 5 - 10% подрібнюють з гребневідділенням

Одержану м'язгу сульфитують з розрахунку 75 - 100мг/дм³ вмісту сірчистої кислоти і направляють на настоювання протягом 12 - 24 годин з періодичним перемішуванням 3 - 4 рази на добу з подальшим відділенням сусла від м'язги

Допускається використання ребежних фракцій сусла від шампанських, марочних, сортових та коньячних виноматеріалів

При виробництві вина використовують всі фракції сусла

Отримане після пресування сусло зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C При зброджуванні сусла до вмісту спирту не менше 4,2%об проводиться його спиртування для забезпечення у готовому вині необхідних кондицій

Після освітлення виноматеріали знімають з дріжджів та купажують

З метою доведення вина до типу портвейну, виноматеріали обробляють теплом при температурі 50 - 55°C протягом 20 діб

Для досягнення стабільності виноматеріали обробляють згідно з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженою МХП СРСР 17 11 67 (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности - М. Агропромиздат 1985 - с 46 - 49)

Готові розливостійкі виноматеріали направляють на відпочинок терміном не менше 10 діб і після контрольної фільтрації подають на розлив

Приклади конкретного виконання наведені у таблиці

Дослідженнями встановлено, що вихід за означені в формулі винаходу кількісні показники та співвідношення сортів винограду не забезпечує досягнення технічного результату, погіршує органолептичні характеристики та дегустаційну оцінку вина

Таблиця

Загальні ознаки способу	Приклади виконання способу	Склад виноградної сировини	Кількість тн	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка, бал
Виноградну сировину сортів Ркацителі, Совіньон, Фетяска, Аліготе, Рислінг та Тербаш за кількісними значеннями згідно з прикладами 1 - 5 переробляли шляхом дроблення з гребневідділенням. Отриману м'язгу сульфитували із розрахунку 75мг/дм ³ вмісту сірчистої кислоти. Здійснювали настоювання сусла на м'яззі протягом 24 години з перемішуванням 3 рази на добу. Після настоювання м'язгу пресували. Сусло всіх фракцій зброджували на чистій культурі дріжджів до накопичення спирту 4,2%, після чого спиртували до кондицій готового вина. Освітлені виноматеріали купажували, нагрівали до 55°C і витримували при цій температурі 20 діб. Готовий купаж після технологічної обробки направляли на відпочинок протягом 10 діб, а потім розливали в пляшки	1	Ркацителі Совіньон Фетяска Аліготе Рислінг Тербаш	45 15 15 10 5 10	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Янтарне	8,42
	2	Ркацителі Совіньон Фетяска Аліготе Рислінг Тербаш	50 15 15 10 10 10	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Янтарне	8,43
	3	Ркацителі Совіньон Фетяска Аліготе Рислінг Тербаш	52,5 12,5 12,5 7,5 7,5 7,5	Гармонійний, повний, м'який	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Темно-янтарне	8,45
	4	Ркацителі Совіньон Фетяска Аліготе Рислінг Тербаш	55 10 10 10 10 5	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Темно-янтарне	8,43
	5	Ркацителі Совіньон Фетяска Аліготе Рислінг Тербаш	60 10 10 5 10 5	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Темно-янтарне	8,42

