



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 57309

(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 ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА "ПОРТ-ВЕЙН ОКТЯБРСЬКИЙ"

1

2

(21) 2002076341

(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, Нестеренко Тетяна Володимирівна, Малахова Людмила Іванівна

(73) ОКТЯБРСЬКИЙ ВИНЗАВОД

(57) Спосіб виробництва ординарного міцного червоного виноградної вина, який передбачає переробку виноградної сировини, в тому числі сорту

Одеський чорний, шляхом дроблення з гребневидділенням, настоювання суслу на м'яззі, пресування м'яззі, часткове збродження та спиртування суслу, просвітлення та купажування міцних виноматеріалів, який відрізняється тим, що як сировину додатково використовують сорти винограду Мерло, Бастардо магарацький та Сапераві при наступних співвідношеннях, %

Бастардо магарацький	50-60
Мерло	20-30
Одеський чорний	10-15
Сапераві	5-10

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

Відомий спосіб виробництва ординарних міцних червоних виноградної вина, який передбачає дроблення винограду, гребневидділення, настоювання суслу на м'яззі, пресування, неповне зброджування суслу, спиртування, освітлення та купажування міцних виноматеріалів (Технологическая инструкция по производству ординарных крепких и десертных вин Утв. 12 10 1972г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности М., Агропромиздат, 1985, с. 21 - 27).

Спільні ознаки з винаходом, що заявляється, переробка виноградної сировини шляхом подріблення з гребневидділенням, настоювання суслу на м'яззі, пресування м'яззі, неповне зброджування суслу, спиртування суслу, освітлення та купажування виноматеріалів.

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, спосіб виробництва ординарного міцного червоного виноградної вина, який передбачає дроблення винограду, гребневидділення, настоювання суслу на м'яззі, пресування, неповне зброджування суслу, спиртування суслу, освітлення, купажування міцних виноматеріалів з сортів винограду Одеський чорний, Ранній Магараца, суміші міцних виноматеріалів європейських сортів винограду та суміші сухих пресових фракцій, які

одержують під час виробництва червоних сортів виноматеріалів, спиртування та освітлення купажу (патент України №36259, кл. С 12 G 1/02, 1999р.)

Відомий та винахід, що заявляється, мають такі спільні ознаки: переробка виноградної сировини, в тому числі сорту Одеський чорний, шляхом дроблення з гребневидділенням, настоювання суслу на м'яззі, часткове збродження та спиртування суслу, освітлення та купажування міцних виноматеріалів.

В основу винаходу, що заявляється, поставлена задача розширення номенклатури міцних вин, зокрема ординарних червоних портвейнів, підвищення їх якості шляхом гармонізації складу виноградної сировини, що переробляється на міцні виноматеріали.

Поставлена задача вирішується способом виробництва міцного червоного виноградної вина, який передбачає переробку виноградної сировини, в тому числі сорту Одеський чорний шляхом дроблення з гребневидділенням, настоювання суслу на м'яззі, пресування м'яззі, часткове збродження та спиртування суслу, освітлення та купажування міцних виноматеріалів, причому згідно винаходу, що заявляється, як сировину додатково використовують сорти винограду Мерло, Бастардо магарацький та Сапераві при наступних співвідношеннях, мас %

Бастардо магарацький	50 - 60
----------------------	---------

(13) A

(11) 57309

(19) UA

Мерло 20 - 30
Одеський чорний 10 - 15
Сапери 5 - 10

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

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 Бастардо магараський 50 - 60%, Мерло 20 - 30%, Одеський чорний 10 - 15%, Сапери 5 - 10%, подрібнюють з гребневідділенням

Одержану м'язгу сульфитують з розрахунку 75 - 100 мг/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

Для екстрагування з м'язги ароматичних та екстрактивних речовин червоних сортів винограду рекомендується нагрівання м'язги до температури 50 - 60°C з витримкою при температурі до отримання необхідного забарвлення. Допускається використовувати ребежні фракції сусла від шампанських, марочних, сортових та коньячних виноматеріалів

При виробництві вина використовуються 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 45 - 50°C протягом 20 діб

Для досягнення стабільності виноматеріали обробляють згідно з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности. Правила транспортирования виноматериалов и вин», затвердженими 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 Одеський чорний, Мерло, Бастардо магараський, та Сапери 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 годин 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	Бастардо магараський Мерло Одеський чорний Сапери	50 30 15 5	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Рубінове	8,47
	2	Бастардо магараський Мерло Одеський чорний Сапери	50 30 10 10	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Рубінове	8,49
	3	Бастардо магараський Мерло Одеський чорний Сапери	55 25 12,5 7,5	Гармонійний, повний, м'який	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Гранатове	8,5
	4	Бастардо магараський Мерло Одеський чорний Сапери	60 20 15 5	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Рубінове	8,5
	5	Бастардо магараський Мерло Одеський чорний Сапери	60 20 10 10	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Рубінове	8,47

