



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 57574

(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 РОЖЕВОГО ВІНОГРАДНОГО ВІНА "ПОРТ-ВЕЙН ОКТЯБРСЬКИЙ"

1

2

(21) 2002076339

(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 ро-
жевого виноградною вина, який передбачає пере-
робку виноградною сировини, в тому числі сортів
Ркацителі та Одеський чорний, шляхом дробленняз гребневідділенням, настоювання суслу на м'яззі,
пресування м'язги, часткове збродження та спир-
тування суслу, освітлення та купажування міцних
виноматеріалів, який відрізняється тим, що як
сировину додатково використовують сорти вино-
граду Мерло, Бастардо магарацький, Сапераві при
наступних співвідношеннях, мас. %

Ркацителі	45-55
Мерло	5-10
Бастардо магарацький	25-30
Одеський чорний	5-10
Сапераві	5-10

Винахід відноситься до виноробної промисло-
вості, а саме до способів виробництва міцних ор-
динарних вин.Відомий спосіб виробництва ординарних
міцних рожевих виноградною вин, який передбачає
дроблення винограду, гребневідділення, настою-
вання суслу на м'яззі, пресування, неповне зброд-
жування суслу, спиртування, освітлення, купажу-
вання міцних виноматеріалів, спиртування та
купажування кріплених виноматеріалів (Техноло-
гическая инструкция по производству ординарных
крепких и десертных вин утв. 12.10.1972г. Сборник
технологических инструкций, правил и норматив-
ных материалов по винодельческой промышлен-
ности М., Агро-промиздат, 1985, с. 21-27).Спільні ознаки з винаходом, що заявляється
переробка виноградною сировини шляхом подріб-
нення з гребневідділенням, настоювання суслу на
м'яззі, пресування м'язги, неповне збродження
суслу, спиртування суслу, освітлення та купажу-
вання виноматеріалів.Відомий спосіб виробництва не забезпечує
високу органолептичну якість.Найближчим технічним рішенням до винаходу,
що заявляється, є спосіб виробництва ординар-
ного міцного рожевого виноградною вина, який пе-
редбачає дроблення винограду, гребневідділення,
настоювання суслу на м'яззі, пресування, неповне
збродження суслу, спиртування суслу, освіт-лення, купажування міцних виноматеріалів, до-
дання пресових фракцій, спиртування та освітле-
ння купажу, при чому згідно винаходу купажують
міцні виноматеріали з сортів винограду Аліготе,
Ркацителі Ранній Магараца та сухий виноматеріал
пресових фракцій з винограду сорту Одеський
чорний відповідно в кількості 10-25%, 5-15%, 20-
50%, 20-40% від об'єму купажу (Патент України
№36258А, С12G1/02, 1999).Відомий та винахід, що заявляється, мають
такі спільні ознаки: переробка виноградною сир-
овини, в тому числі сортів Ркацителі та Одеський
чорний шляхом дроблення з гребневідділенням,
настоювання суслу на м'яззі, пресування м'язги,
часткове збродження та спиртування суслу, освіт-
лення та купажування міцних виноматеріалів.В основу винаходу, що заявляється, постав-
лена задача розширення номенклатури міцних
вин, зокрема ординарних рожевих портвейнів, під-
вищення їх якості шляхом гармонізації складу ви-
ноградною сировини, що переробляється на міцні
виноматеріали.Поставлена задача вирішується способом ви-
робництва міцного рожевого виноградною вина,
який передбачає переробку виноградною сировини,
в тому числі сортів Ркацителі та Одеський чорний
шляхом дроблення з гребневідділенням, настою-
вання суслу на м'яззі, пресування м'язги, часткове
збродження та спиртування суслу, освітлення та

(13) A

(11) 57574

(19) UA

купажування міцних виноматеріалів, причому згідно способу, що заявляється, як сировину, додатково використовують сорти винограду Мерло, Бастардо маґарацький, Сапераві при наступних співвідношеннях, мас %

Ркацителі	45-55
Мерло	5-10
Бастардо маґарацький	25-30
Одеський чорний	5-10
Сапераві	5-10

Купажний склад виноградної сировини та кількісне співвідношення сортів винограду у сукупності з технологічними прийомами виробництва забезпечують одержання ординарного міцного рожевого 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 67 р

Виноградну сировину у складі сортів винограду Ркацителі 45-55%, Мерло 5-10%, Бастардо маґарацький 25-30%, Одеський чорний 5-10%, Сапераві 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 кращого екстрагування з м'язги ароматичних та екстрактивних речовин винограду рекомендується нагрівання м'язги до температури 50-60°C з витримкою при цій температурі до отримання необхідного забарвлення. Допускається викори-

стовувати 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. Правилами 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 направляються 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, Мерло, Бастардо маґарацький, Одеський чорний та Сапераві за кількісними значеннями згідно з прикладами 1-5 переробляли шляхом дроблення з гребневідділенням. Отриману м'язгу сульфитували із розрахунку 75 мг/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	45	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Темно-рожевий	8,45
		Мерло	5				
		Бастардо маґарацький	30				
		Одеський чорний	10				
		Сапераві	10				
	2	Ркацителі	45	Гармонійний, повний	Гармонійний, властивий ординарним портвейнам	Рожевий	8,46
		Мерло	10				
		Бастардо маґарацький	25				
		Одеський чорний	10				
		Сапераві	10				
	3	Ркацителі	50	Гармонійний, повний, м'який	Гармонійний, властивий ординарним портвейнам	Темно-рожевий	8,47
		Мерло	7,5				
		Бастардо маґарацький	27,5				
		Одеський чорний	7,5				
		Сапераві	7,5				
	4	Ркацителі	35	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Рожевий	8,47
		Мерло	30				
		Бастардо маґарацький	25				
		Одеський чорний	5				
		Сапераві	5				
	5	Ркацителі	55	Гармонійний, повний	Типовий, властивий ординарним портвейнам	Темно-рожевий	8,45
		Мерло	5				
		Бастардо маґарацький	30				
		Одеський чорний	5				
		Сапераві	5				

