



УКРАЇНА

(19) UA (11) 62218 (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 БІЛОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА "СЛЬОЗИ УЧАН-СУ"

1

2

(21) 2003010856

(22) 31 01 2003

(24) 15 12 2003

(46) 15 12 2003, Бюл. № 12, 2003 р

(72) Захар'їн Валерій Анатолійович

(73) КРИМСЬКИЙ ТОРГОВИЙ ДІМ "КВОЛІТІ ПРО-
ДАКТС ЛТД"(57) Спосіб виробництва десертного білого вино-
градного вина, який включає переробку виноград-
ної сировини шляхом дроблення з гребневідділен-
ням, настоювання суслу на м'яззі, пресуванням'язги, спиртування суслу, освітлення та купажу-
вання виноматеріалів, який відрізняється тим, що
як виноградну сировину використовують сорти
винограду Ркацителі, Совіньон зелений, Семільон,
Сільванер, Аліготе та Рислінг рейнський, при на-
ступних групових співвідношеннях, мас %

Ркацителі	50-70
Совіньон зелений, Семільон, Сіль- ванер	10-20
Аліготе, Рислінг рейнський	20-30

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

Відомий спосіб виробництва десертного білого
марочного вина «Совіньон Геленджик», згідно
якому виноград сорту Совіньон цукристою не ниж-
че 22% та титруємою кислотністю 5-7 г/дм³ подріб-
нюють з гребневідділенням. Виноматеріали готу-
ють шляхом настоювання суслу на м'яззі протягом
20 годин, зброджування суслу до одержання 1,2%
об спирту та спиртування у 2-3 прийоми до 17%
об. Виноматеріали витримують 2 роки, причому
технологічні обробки ведуть на 1-му році витрим-
ки, а на 2-му ведуть закриті переливки

Спільні ознаки з способом, що заявляється -
застосування винограду Совіньон для виробницт-
ва десертного білого вина та технологічні прийо-
ми переробки виноградної сировини шляхом дроб-
лення з гребневідділенням, настоювання м'язги,
відділення суслу, спиртування суслу, освітлення
виноматеріалів, відпочинок та розлив (Енциклопе-
дія виноградарства, Кишинев. Главная редакция
Молдавской Советской энциклопедии, 1987, с.
124)

Широка наявність білих сортів винограду, кож-
ний з яких несе в собі тільки йому притаманні від-
тінки аромату та смаку, дозволяє одержати купаж
виноматеріалів, вино з якого має оригінальні орга-
нолептичні властивості, які відрізняють вино від
відомих марок десертних вин

Найближчим до відомого способу є спосіб ви-

робництва десертних виноградних вин, який пе-
редбачає дроблення винограду, гребне відділен-
ня, настоювання суслу на м'яззі, пресування,
неповне зброджування суслу, спиртування, освіт-
лення та купажування виноматеріалів (Технологи-
ческая инструкция по производству обычных
крепких и десертных вин 12 10 1972 г. Сборник
технологических инструкций, правил и норматив-
ных материалов по винодельческой промышлен-
ности М., Агропромиздат, 1985, с. 21-27)

Спільні ознаки з винаходом, що заявляється
переробка виноградної сировини шляхом подріб-
нення з гребневідділенням, настоювання суслу на
м'яззі, пресування м'язги, спиртування суслу, освіт-
лення та купажування виноматеріалів

Відомий спосіб не завжди забезпечує високу
органолептичну якість десертним винам

В основу винаходу, що заявляється, постав-
лена задача розширення номенклатури десертних
вин, зокрема білих, підвищення їх якості шляхом
гармонізації складу виноградної сировини, що пе-
реробляється на виноматеріали

Поставлена задача вирішується способом ви-
робництва десертного білого виноградного вина,
який передбачає переробку виноградної сировини
шляхом дроблення з гребневідділенням, настою-
вання суслу на м'яззі, пресування м'язги, спирту-
вання суслу, освітлення та купажування винома-
теріалів, причому згідно з винаходом, що
заявляється, як сировину використовують сорти
винограду Ркацителі, Совіньон зелений, Семі-

(13) A

(11) 62218

(19) UA

льон, Сільванер, Аліготе та Рислінг рейнський при наступних групових співвідношеннях, мас %

Ркацителі 50-70

Совіньон зелений, Семпльон, Сільванер 10-20

Аліготе, Рислінг рейнський 20-30

Купажний склад виноградної сировини та кількісне співвідношення сортів винограду у сукупності з технологічними прийомами виробництва забезпечують одержання десертного білого виноградного вина «Сльози Учан-Су», виділяючи його за смаком та ароматом з ряду відомих десертних виноградних вин

Виноградну сировину застосованих сортів окремо використовують у виноробстві для одержання в основному однойменних найменувань столових ординарних чи високоякісних білих вин

Купажування виноматеріалів у складі, що пропонується, не відомо, що забезпечує винаходу наявність признаку «новизна»

Кожна група сортів винограду, з якої вироблено виноматеріали привносить до напою притаманні їй властивості у смаку та ароматі. Купажу завдяки процесу асиміляції, надаються нові властивості, які забезпечують вищі органолептичні показники вина, а винаходу – наявність признаку «суттєвість ознак»

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 50-70%, Совіньон зелений, Семпльон, Сільванер разом 10-20%, Аліготе, Рислінг рейнський разом 20-30% подрібнюють з гребневідділенням окремо або в суміші сортів

Одержану м'язгу сульфтують з розрахунку 75-100 мг/дм³ вмісту сірчистої кислоти і направляють на настоювання протягом 12-24 годин з періодич-

ним перемішуванням 3-4 рази на добу з подальшим відділенням сусла від м'язги. З метою кращого забезпечення органолептичних показників вина, до 50 відсотків м'язги рекомендується настоювати з нагріванням, для чого м'язгу сульфтують з розрахунку 100-150 мг/дм³, нагрівають до температури 35-40°C і настоюють в резервуарах протягом 12-36 годин з періодичним перемішуванням та само охолодженням до температури навколишнього середовища

Після закінчення настоювання м'язгу направляють на відокремлення сусла. Для виготовлення вина використовують сусло-самоплив та першу фракцію пресового сусла у загальній кількості не більше 65 дал із однієї тонни винограду

Відібране сусло направляють на бродіння і спиртування. Бродіння сусла проводять з використанням чистої культури дріжджів при температурі не більше 25°C. Сусло зброджують до накопичення спирту не менше 1,8% об

Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та обробляють за технологічними схемами згідно з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженою МХП СРСР 17.11.67

Купажування виноматеріалів, вироблених з різних сортів винограду, з метою досягнення необхідних органолептичних та фізико-хімічних показників, проводять до або після їх технологічних обробок

Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок терміном не менше як на 10 діб для забезпечення найбільшої гармонії і типовості в смаку та ароматі

Проводять контрольну фільтрацію, подають на розлив

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам (табл. 1, 2, 3)

- за органолептичними показниками

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-золотистого до темно-золотистого
Аромат	Чистий, з легкими плодовими тонами
Смак	Повний, гармонійний

- за фізико-хімічними показниками

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100см ³	13,5
Масова концентрація титрованих кислот, на винну кислоту, г/дм ³ у перерахунку	5,0

Приклади конкретного виконання наведені у таблиці 3 (див. нижче)

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

Таблиця 3

Загальні ознаки способу	Приклади виконання	Склад виноградної сировини	Кількість, тн	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка, бал
Виноградну сировину сортів Ркацителі, Совіньон зелений, Семільон, Сільванер, Алготе, Рислінг рейнський за кількісними показниками згідно прикладів 1-5 сульфитують з розрахунку 75-100мг/дм ³ , настоюють 24 години з перемішуванням. Відокремлюють сусло-самоплив та першу фракцію пресового суслу не більше 65 дал з тони винограду, зброджують сусло на чистій культурі дріжджів до накопичення спирту 1,8 % об. Сусло спиртують, знімають з дріжджового осаду і обробляють згідно з «Технологической инструкцией по обработке виноградарских материалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженій МХП СРСР 17.11.67. Виноматеріали купажують, готовий купаж направляють на відпочинок, фільтрують та подають на розлив.	1	Ркацителі Совіньон зелений, Семільон, Сільванер Алготе, Рислінг рейнський	50 20 30	Гармонійний, повний	Чистий, з легкими плодовими тонами	Світло-золотисте	8,42
	2	Ркацителі Совіньон зелений, Семільон, Сільванер Алготе, Рислінг рейнський	60 20 20	Гармонійний, повний	Чистий, з легкими плодовими тонами	Золотисте	8,43
	3	Ркацителі Совіньон зелений, Семільон, Сільванер Алготе, Рислінг рейнський	60 15 25	Гармонійний, повний, м'який	Чистий, з легкими плодовими тонами	Золотисте	8,45
	4	Ркацителі Совіньон зелений, Семільон, Сільванер Алготе, Рислінг рейнський	70 10 20	Гармонійний, повний	Чистий, з легкими плодовими тонами	Темно-золотисте	8,43
	5	Ркацителі Совіньон зелений, Семільон, Сільванер Алготе, Рислінг рейнський	60 16 24	Гармонійний, повний	Чистий, з легкими плодовими тонами	Золотисте	8,42