

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способів виробництва десертних вин.

Відомий спосіб виробництва десертного вина «Мускат янтарний», який передбачає купажування виноматеріалів з винограду мускатних сортів Мускат білий та Мускат Оттонель, які збирають при масовій концентрації цукрів не нижче 23%. Виноград подрібнюють з гребневідділенням, виноматеріали готують шляхом настоювання м'язги з перемішуванням, сусло відділяють, підброджують, спиртують, витримують 2 роки, ведуть закриті переливки (Енциклопедія виноградарства. Кишинів. Главная редакция Молдавской Советской энциклопедии, 1986, с. 257).

Загальними ознаками відомого та способу, що заявляється є такі: використання для виробництва виноматеріалів винограду сорту Мускат білий, обробка та витримка виноматеріалів, в процесі якої ведуть переливки.

Найближчим до технічного рішення, що заявляється, є спосіб виробництва десертного вина «Мускатель білий «Маріно», який передбачає купажування виноматеріалів з сортів винограду Мускат білий, Трамінер рожевий, Піно сірий, обробку та витримку купажу, розлив одержаного вина (Патент України № 22441 А, С 12 G 1/02, 1995).

Ознаками найближчого аналогу, які співпадають с суттєвими ознаками способу, що заявляється, є такі: використання для вироблення виноматеріалів винограду сортів Мускат білий та Піно сірий, обробка та витримка виноматеріалів, розлив готового вина.

Виноматеріали, вироблені з винограду сортів за їх місцем походження відрізняються як за смаком так і ароматом.

Найхарактерніше це явище проявляється у виноматеріалах з аборигенних сортів винограду, які зберігалися в Судакській зоні на сході Кримського півострова, конкретно - поблизу селища Сонячна долина.

Достатня кількість сонячних днів, морський клімат, аллювіальні глинисто-гірські ґрунти забезпечують винограду можливість визрівання, високу енергію цукронакопичення - не нижче 220 г/дм³ при невисоких значеннях титрованої кислотності.

Сортові зразки виноматеріалів вироблені із винограду сортів Сари-Пандас, Кок-Пандас, Сонячнодолинський та інших аборигенних - Солдайя, Капсельський білий, відрізняються оригінальністю у смаку та ароматі, у кольорі вони нарядні, золотисті.

Аналіз відомих способів виробництва марочних десертних білих вин дозволяє зробити висновки про можливість вирішення задачі, що поставлена в основу винаходу - знайти співвідношення сортового та кількісного складу виноградної сировини, яка б забезпечила одержання вина, що відрізняється від інших білих марочних десертних вин кращими показниками за смаком, ароматом та кольором.

Поставлена задача вирішується способом виробництва марочного десертного вина, що передбачає використання для вироблення виноматеріалів винограду сортів Мускат білий та Піно сірий, обробку, витримку виноматеріалів та розлив готового вина, при цьому, згідно винаходу, для вироблення виноматеріалів додатково використовують виноград Токайських сортів і Кокура білого та аборигенних сортів винограду, вирощених в умовах селища «Сонячна долина» Суданської виноградної зони Кримського півострова при наступному співвідношенні сортів, %:

Мускат білий	15-25
Токайські, Піно сірий	15-25
Кокур білий	5-15
Та аборигенні:	
Сари-Пандас	10-15
Кок-Пандас	10-15
Сонячнодолинський	15-25
Суміш інших аборигенних сортів	3-7

Згідно способу, що заявляється, витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі при температурі 16-20°C терміном не менше 3-х років, при цьому в процесі першого року витримки здійснюють 2-3 відкритих переливки, на другому році витримки - одну відкрити та одну закрити переливки, а на третьому році витримки - одну закрити переливку, після чого вино направляють на розлив.

Аналіз відомих технічних рішень щодо способів виробництва марочних десертних білих вин свідчить про відсутність аналогічного способу, що надає винаходу наявність признаку «новизна».

Наявність ознаки «суттєвості» підтверджується сортовим та кількісним складом виноградної сировини, з якої виробляються виноматеріали.

Відомі високі органолептичні властивості вин, що вироблені з класичних сортів на білі десертні вина - Мускат білий, Кокур білий та Піно сірий.

Застосування аборигенних сортів винограду, Сонячнодолинський, Сари-Пандас, Кок-Пандас надають вину оригінальні букет та смак, повноту та гармонійність. Ягоди винограду Сари-Пандас та Кок-Пандас мають приємний сортовий аромат, тонкий медовий смак. Цукровмісткість ягід досягає 250-260 г/дм³.

Виноматеріали, вироблені з цих сортів винограду за смаковими властивостями, своєрідним букетом наближаються до токайських вин.

З інших аборигенних сортів, кількість яких на землях Сонячної долини незначна, виділяються Солдайя та Капсельський білий, виноматеріали з яких м'які, повні, маслянисті з медовим відтінком.

Дослідні зразки з окремих сортів аборигенних сортів, виготовлені в лабораторних умовах, мають високі дегустаційні оцінки - не нижче 8,7, але вони поступаються купажному складу вина «Сонячна долина».

Витримка виноматеріалів на протязі 3-х років та регулювання окислювально-відновних процесів методом закритих та відкритих переливок сприяє підвищенню органолептичних властивостей вина, що заявляється.

Таким чином, суттєві признаки, що заявляються винаходом, є необхідними та достатніми для досягнення наставленої мети.

Марочне десертне вино «Сонячна долина» готують наступним чином.

Виноградну сировину згідно сортового та кількісного співвідношення у складі: Мускат білий 15-25%, Токайські, Піно сірий 15-25%, Кокур білий 5-15%, Сари-Пандас 10-15%, Кок-Пандас 10-15%, Сонячнодолинський 15-25%, та суміш інших аборигенних сортів 3-7 % переробляють у відповідності з «Общими правилами по переработке винограда на виноматериалах», затвердженими МХП СРСР 09.08.67р.

Виноград подрібнюють з відділенням гребенів. Отриману м'язгу сульфітують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 80-100мг/дм³, настоюють 18-36 годин до появи перших ознак бродіння.

По закінченню настоювання м'язгу направляють на пресування. Відбирають сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції в кількості не більше 60 дал з однієї тонни винограду.

Спиртування сусла здійснюють під час бродіння, забезпечуючи необхідні кондиції по цукру у готовому вині.

Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та направляють на витримку.

Виноматеріали, що направляються на витримку, повинні відповідати технологічним вимогам і мати колір, смак, аромат без сторонніх тонів.

За фізико-хімічними показниками виноматеріали повинні відповідати вимогам, позначеним в таблиці 1.

Таблиця 1

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	17,0
Масова концентрація цукрів, г/100 см ³	16,0
Масова концентрація титрованих кислот, г/дм ³	5,0 - 7,0

Витримку здійснюють у дубовій тарі при температурі 16-20°C. Термін витримки 3 роки.

На першому році витримки здійснюють 2-3 відкриті переливки. На другому році витримки здійснюють 1 відкрити, другу закрити переливки, а на третьому році - одну закрити переливку.

Готовий розливостійкий виноматеріал направляють на відпочинок не менше як на 10 діб після чого направляють на розлив.

Приклади конкретного виконання.

Приклад 1

Виноградну сировину у наступному сортовому складі: Мускат білий 20т. Токайські, Піно сірий 20т, Кокур білий 10т, Сари-Пандас 12,5т, Кок-Пандас 12,5т, Сонячнодолинський 20т, та суміш інших аборигенних сортів 5т переробили з відділенням м'язги, засульфитували сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 90г/дм³ і настояли 24години. З появою перших ознак бродіння м'язгу направили на пресування. Відбрали сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції, але не більше 60 дал за однієї тони винограду.

Сусло заспиртували до вмісту етилового спирту 17%об., забезпечуючи масову концентрацію цукрів рівною 16,0г/100см³.

Виноматеріали направили на витримку терміном на 3 роки. Витримку здійснювали у дубовій тарі при температурі 16-20°C.

На першому році витримки провели 2 відкриті переливки, на 2-му році провели 1 закрити, другу - відкрити, а на третьому році - одну закрити переливку.

Готовий розливостійкий виноматеріал направили на відпочинок на 12 діб, після чого розлили в пляшки.

Приклад 2

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

За виноградну сировину прийняли сорти у кількості: Мускат білий 25т. Токайські, Піно сірий 25т, Кокур білий 12т, Сари-Пандас 10т, Кок-Пандас 10т, Сонячнодолинський 15т, та суміш інших аборигенних сортів 3т.

Приклад 3

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

За виноградну сировину прийняли сорти у кількості: Мускат білий 15т. Токайські, Піно сірий 18т, Кокур білий 5т, Сари-Пандас 15т, Кок-Пандас 15т, Сонячнодолинський 25т, та суміш інших аборигенних сортів 7т.

Приклад 4

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

За виноградну сировину прийняли сорти у кількості: Мускат білий 30 т. Токайські, Піно сірий 25т, Кокур білий 20т, Сари-Пандас 7,5т, Кок-Пандас 7,5т, Сонячнодолинський 7,5т, та суміш інших аборигенних сортів 2,5т.

Органолептичні властивості вироблених зразків вина наведені у таблиці 2.

Таблиця 2

Приклади виконання способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Повний, екстрактивний, м'який з медовими тонами	Чистий, складний з квітковими та медовими тонами	Золотисте	8,87
2	Повний, екстрактивний,	Чистий, складний з	Золотисте	8,75

	м'який з медовими тонами	мускатними та медовими тонами		
3	Повний, екстрактивний, м'який з медовими тонами	Чистий, складний медовими тонами	Золотисте	8,75
4	Повний, м'який, менш гармонійний	Спрощений, переважно мускатний аромат	Світло-золотистий	8,5

Як видно з таблиці 2, найкращі органолептичні показники мають зразки вина, що вироблені в межах процентних співвідношень сортів винограду згідно з технічним рішенням, що заявляється.

Вихід за означені співвідношення не забезпечує досягнення необхідного технічного результату внаслідок погіршення органолептичних властивостей вина.

Марочне десертне вино «Сонячна долина» відрізняється своєрідним, оригінальним смаком, чистим квітково-медовим ароматом, у кольорі - нарядне, золотисте.

Відтворити вино з винограду тотожних аборигенних сортів, вирощених в інших зонах Кримського півострова неможливо.