

Винахід належить до виноробної промисловості і може бути використаний при виробництві столових сухих червоних вин.

Відомо спосіб виробництва ординарного червоного столового сухого вина, який полягає в збиранні винограду, подрібненні його з відділенням гребенів, сульфитації м'язги з розрахунку $50-200\text{мг/дм}^3$ сірчистої кислоти на 1кг винограду, зброджуванні м'язги при температурі $28-32^\circ\text{C}$ при перемішуванні 3-4 рази на добу, відокремленні м'язги від суслу, бродінні, знятті виноматеріалів з дріжджових осадів, егалізації та відправленні на зберігання і обробку [Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., Агропромиздат, 1985, - с.1-18].

Зазначений спосіб не дозволяє виготовити вино з високими органолептичними показниками.

Найближчим до винаходу є спосіб виробництва ординарного столового сухого червоного вина "Діамант", який передбачає подрібнення винограду з відділенням гребенів, сульфитацію м'язги, настоювання суслу на м'яззі, пресування, відділення суслу від м'язги, об'єднання суслу-самопливу і суслу перших пресових фракцій, охолодження до 12°C та відстоювання не більше 24 годин, повне зброджування суслу і купажування виноматеріалів з сортів винограду Одеський чорний, Бастардо магарацький та суміші виноматеріалів червоних і білих європейських сортів винограду у визначеній кількості [деклараційний патент України №37712, С12G1/00,2000].

Даний спосіб, як і попередній аналог, не дозволяє отримати вино з високими органолептичними показниками.

В основу винаходу поставлено задачу створення способу виробництва столового сухого червоного вина з високими органолептичними показниками.

Поставлену задачу вирішують тим, що у способі виробництва столового сухого червоного вина, який передбачає дроблення винограду, відділення гребенів, сульфитацію м'язги, зброджування суслу на м'яззі, відділення суслу-самопливу, пресування м'язги, об'єднання суслу-самопливу з суслим першої фракції, доброджування суслу, згідно з винаходом, використовують виноград сортів Сапераві, Каберне-совіньйон, Піно чорний та Мерло у рівних співвідношеннях, зброджування суслу на м'яззі здійснюють із зануреною "шапкою", м'язгу направляють на пресування при залишковому вмісті цукрів $3-5\text{г/100см}^3$.

Перед зброджуванням м'язгу можуть нагрівати до температури $35-40^\circ\text{C}$ з наступним самоохолодженням.

Такий склад інгредієнтів та їх співвідношення забезпечують одержання столового сухого червоного вина "Бартоломео" з високими органолептичними показниками.

Спосіб виробництва здійснюють наступним чином.

Для виготовлення вина столового сухого червоного "Бартоломео" використовують:

- виноград сортів Сапераві - 25%, Каберне - Совіньйон - 25%, Піно чорний - 25%, Мерло - 25% з масовою концентрацією цукрів не менше 170г/дм^3 і з масовою концентрацією титрованих кислот $6-10\text{г/дм}^3$ згідно з ДСТУ 2366;

- допоміжні матеріали згідно з ГСТУ 202.002 та "Перечнем конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для применения в винодельческой промышленности Украины" РД-01.

Збирання, транспортування, приймання та переробку винограду здійснюють у відповідності з "Общини правилами по переработке винограда на виноматериалы", затвердженими МХП СРСР 09.08.1967.

Вино столове сухе червоне "Бартоломео" виготовляють з винограду сортів Сапераві, Каберне-Совіньйон, Піно чорний. Мерло згідно з "Технологической инструкцией по производству ординарных сухих столовых вин", затвердженою МХП СРСР 09.07.67.

Виноград подрібнюють на типових лініях з відділенням гребенів. М'язгу сульфитують із розрахунку масової концентрації загальної сірчистої кислоти $75-100\text{мг/дм}^3$, направляють у резервуари на бродіння.

Для отримання інтенсивного забарвлення допускається нагрівання м'язги перед бродінням до температури $35-40^\circ\text{C}$ з наступним самоохолодженням.

Бродіння суслу на м'яззі здійснюють із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 30°C з перемішуванням 3-4 рази на добу.

При залишковому вмісті цукрів $3-5\text{г/100 см}^3$ м'язгу направляють на пресування. Одержане сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції змішують та направляють на доброджування. Для виробництва вина використовують не більше 60 дал суслу з 1 тонни винограду.

Зброджені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду, при необхідності егалізують та подають на зберігання в повних долихтих місткостях.

Для досягнення розливості на підставі висновків виробничої лабораторії готові виноматеріали обробляють згідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности. Правилами транспортирования виноматериалов и вин", затвердженою МХП СРСР 17.11.1967.

Готові виноматеріали направляють на відпочинок не менше 10 діб і після контрольної фільтрації - на розлив.

Розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання столового сухого червоного вина "Бартоломео" здійснюють відповідно до вимог ГСТУ 202.002.

Переробку винограду, виробництво, обробку і зберігання виноматеріалів та готового вина здійснюють з використанням типових матеріалів і технологічних місткостей, виготовлених з корозійностійких матеріалів чи із спеціальними покриттями, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України для виноробної продукції.

Спосіб пояснюється прикладами.

Приклад 1

Для виготовлення вина столового сухого червоного "Бартоломео" використовували виноград сортів Сапераві - 25%, Каберне - Совіньйон - 25%, Піно чорний - 25%, Мерло - 25% з масовою концентрацією цукрів 170г/дм^3 і з масовою концентрацією титрованих кислот 6г/дм^3 .

Виноград подрібнювали на типових лініях з відділенням гребенів. М'язгу сульфитували із розрахунку масової концентрації загальної сірчистої кислоти 75мг/дм^3 , направляли у резервуари на бродіння. Для отримання

інтенсивного забарвлення м'язгу нагрівали перед бродінням до температури 35°C з наступним самоохолодженням.

Бродіння суслу на м'яззі здійснювали із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 30°C з перемішуванням 3 рази на добу.

При залишковому вмісту цукрів 3г/100 см³ м'язгу направляли на пресування. Одержане сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції змішували та направляли на доброджування. Для виробництва вина використовували 60 дал суслу з 1 тонни винограду.

Зброджені та освітлені виноматеріали знімали з дріжджового осаду, егалізували та подавали на зберігання в повних долитих місткостях.

Для досягнення розливостійкості на підставі висновків виробничої лабораторії готові виноматеріали обробляли.

Готові виноматеріали направляли на відпочинок на 10 діб і після контрольної фільтрації - на розлив.

Приклад 2

Для виготовлення вина столового сухого червоного "Бартоломео" використовували виноград сортів Салераві - 25%, Каберне - Совіньйон - 25%, Піно чорний - 25%, Мерло -25% з масовою концентрацією цукрів 175г/дм³ і з масовою концентрацією титрованих кислот 8г/дм³.

Виноград подрібнювали на типових лініях з відділенням гребенів. М'язгу сульфитували із розрахунку масової концентрації загальної сірчистої кислоти 90мг/дм³, направляли у резервуари на бродіння.

Бродіння суслу на м'яззі здійснювали із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 28°C з перемішуванням 4 рази на добу.

При залишковому вмісту цукрів 4г/100 см³ м'язгу направляли на пресування. Одержане сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції змішували та направляли на доброджування. Для виробництва вина використовували 55 дал суслу з 1 тонни винограду.

Зброджені та освітлені виноматеріали знімали з дріжджового осаду, егалізували та подавали на зберігання в повних долитих місткостях.

Для досягнення розливостійкості на підставі висновків виробничої лабораторії готові виноматеріали обробляли.

Готові виноматеріали направляли на відпочинок на 12 діб і після контрольної фільтрації - на розлив.

Приклад 3

Для виготовлення вина столового сухого червоного "Бартоломео" використовували виноград сортів Салераві - 25%, Каберне - Совіньйон - 25%, Піно чорний - 25%, Мерло -25% з масовою концентрацією цукрів не менше 180г/дм³ і з масовою концентрацією титрованих кислот 10г/дм³ згідно з ДСТУ 2366.

Виноград подрібнювали на типових лініях з відділенням гребенів. М'язгу сульфитували із розрахунку масової концентрації загальної сірчистої кислоти 100 мг/дм³, направляли у резервуари на бродіння. Для отримання інтенсивного забарвлення м'язгу нагрівали перед бродінням до температури 40°C з наступним самоохолодженням.

Бродіння суслу на м'яззі здійснювали із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 25°C з перемішуванням 3 рази на добу.

При залишковому вмісту цукрів 5 г/100 см³ м'язгу направляли на пресування. Одержане сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції змішували та направляли на доброджування. Для виробництва вина використовували 50 дал суслу з 1 тонни винограду.

Зброджені та освітлені виноматеріали знімали з дріжджового осаду та подавали на зберігання в повних долитих місткостях.

Для досягнення розливостійкості на підставі висновків виробничої лабораторії готові виноматеріали обробляли.

Готові виноматеріали направляли на відпочинок на 15 діб і після контрольної фільтрації на розлив.

Використання даного способу виробництва вина і запропонований склад столового сухого червоного вина "Бартоломео" забезпечують органолептичні та фізико-хімічні показники, що представлені у Таблиці 1 та Таблиці 2.

Таблиця 1

Органолептичні показники готової продукції

Назва показника	Значення показників
Забарвлення	Рубінове з фіолетовим відтінком
Аромат	Складний, властивий сортам винограду
Смак	Гармонійний, терпкістю повний, з помірною

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готової продукції

Назва показників	Значення
------------------	----------

	показників
Об'ємна частка етилового спирту, %	9,0-12,0
Масова концентрація цукру, г/100см ³ , не більше	0,3
Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту), г/дм ³	6,0