

Винахід належить до виноробної промисловості і може бути використаний при виробництві столових напівсухих та напівсолодких червоних вин.

Відомо спосіб виробництва столових напівсолодких та напівсухих червоних вин, який передбачає дроблення винограду, відділення гребенів, сульфитацію м'язги, зброджування сусла на м'яззі, відокремлення сусла-самопливу, пресування м'язги, об'єднання сусла-самопливу з суслим першої і другої фракції, повного зброджування сусла, купажування оброблених сухих червоних виноматеріалів та інгредієнту, який підвищує цукровість купажу. [Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., Агропромиздат, 1985, - с.18-21].

Зазначений спосіб не дозволяє отримати вино з високими органолептичними показниками.

Найближчим до винаходу є спосіб виробництва столового напівсолодкого червоного вина "Овідіополь", який передбачає дроблення винограду, відділення гребенів, сульфитацію м'язги, зброджування сусла на м'яззі, відділення сусла-самопливу, пресування м'язги, об'єднання сусла-самопливу з суслим першої і другої фракції, повного зброджування сусла, купажування оброблених сухих червоних виноматеріалів і концентрату виноградного соку. При купажуванні використовують виноматеріали з винограду сортів Каберне-Совіньйон, Сапераві, Одеський чорний та із суміші червоних виноматеріалів європейських сортів винограду і концентрат виноградного соку при цукристості 45-60% у визначеному співвідношенні [деклараційний патент України №36857, C12G1/2, 2000].

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

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

Поставлену задачу вирішують тим, що у способі виробництва столового напівсухого та напівсолодкого червоного вина, який передбачає використання сортів винограду Сапераві, Каберне-Совіньйон, дроблення винограду, відділення гребенів, сульфитацію м'язги, бродіння сусла на м'яззі, відділення сусла-самопливу, пресування м'язги, об'єднання сусла-самопливу з суслим першої фракції, доброджування сусла, купажування оброблених сухих червоних виноматеріалів та інгредієнту, причому при купажуванні використовують виноматеріали з винограду сортів Каберне-Совіньйон, Сапераві, згідно з винаходом, додатково використовують виноград сортів Піно чорний та Мерло у рівних співвідношеннях усіх сортів винограду, бродіння сусла на м'яззі здійснюють із зануреною "шапкою", м'язгу направляють на пресування при залишковому вмісті цукрів 3-5г/100см³, а при купажуванні додатково використовують виноматеріали з сортів винограду Піно чорний та Мерло і як інгредієнт використовують концентрат виноградного соку або консервоване виноградне сусло.

Перед зброджуванням м'язгу можуть нагрівати до температури 35-40°C з наступним самоохолодженням.

Концентрат виноградного соку розбавляють у 3-4 рази сухими виноматеріалами та обробляють полівінілпіролідом.

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

Спосіб здійснюють наступним чином.

Для виготовлення вина столового напівсухого або напівсолодкого червоного "Бартоломео" використовують:

- виноград сортів Сапераві - 25%, Каберне - Совіньйон - 25%, Піно чорний - 25%, Мерло - 25% з масовою концентрацією цукрів не менше 180г/дм³ і з масовою концентрацією титрованих кислот 6-10г/дм³ згідно з ДСТУ 2366;

- концентрат виноградного соку згідно з ТУ 10.04.05.57;

- консервоване виноградне сусло;

- 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 напівсухе або напівсолодке червоне "Бартоломео" виготовляють з винограду сортів Сапераві, Каберне-Совіньйон, Піно чорний. Мерло згідно з «Технологической инструкцией по производству столовых полусухих и полусладких вин», затвердженою МХП СРСР 12.08.71.

Виноград подрібнюють на типових лініях з відділенням гребенів. М'язгу сульфитують із розрахунку масової концентрації загальної сірчистої кислоти 75-100мг/дм³, направляють у резервуари на бродіння. Для отримання інтенсивного забарвлення допускається нагрівання м'язги перед бродінням до температури 35-40°C з наступним само охолодженням.

Бродіння сусла 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 3-5г/100см³ 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 сусла з 1 тонни винограду.

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

Для приготування готового купажу для вина столового напівсухого та напівсолодкого Бартоломео" використовують виноматеріали з винограду сортів Сапераві, Каберне-Совіньйон, Піно чорний з доведенням до кондицій готового вина (згідно з таблицею 2) концентратом виноградного соку чи консервованим виноградним суслим.

Консервоване виноградне сусло виробляють після його відстоювання та освітлення згідно з "Технологической инструкцией по производству столовых полусухих и полусладких вин", затвердженою МХП СРСР 12.08.71.

Концентрат виноградного соку повинен відповідати вимогам ТУ 10.04.57 та вироблятися згідно з "Технологической инструкцией по производству концентратов виноградного сока" ТИ 10-04-05-48-90, затвердженою Головупрдержпродресурсів при Держкомісії РМ України з продовольства та закупівлі 23.11.90.

У разі використання концентрату виноградного соку рекомендується для покращення органолептичних властивостей розбавлення його у 3-4 рази сухими виноматеріалами і обробка полівінілпіролідом згідно з

«Технологической инструкции по комплексной обработке вин с использованием поливинилпирролидона», затвердженою МХП СРСР 20.05.76.

Для досягнення розливостійкості на підставі висновків виробничої лабораторії готові виноматеріали (купаж) 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 напівсухого, напівсолодкого червоного вина "Бартоломео" здійснюють відповідно до вимог ГСТУ 202.002.

Переробка винограду, виробництво, обробка і зберігання виноматеріалів та готового вина здійснюють з використанням типових обладнання 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 напівсухого або напівсолодкого червоного "Бартоломео" використовували виноград сортів Сапераві - 25%, Каберне - Совіньйон - 25%, Піно чорний - 25%, Мерло - 25% з масовою концентрацією цукрів 180г/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 вмісті цукрів 3г/100см^3 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 приготування готового купажу для вина столового напівсухого та напівсолодкого Бартоломео" використовували виноматеріали з винограду сортів Сапераві, Каберне-Совіньйон, Піно чорний з доведенням до кондицій готового вина концентратом виноградного соку.

Виноградний сік для покращення органолептичних властивостей розбавляли у 3 рази сухими виноматеріалами і обробляли полівинілпіролідом.

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

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

Приклад 2

Для виготовлення вина столового напівсухого або напівсолодкого червоного "Бартоломео" використовували виноград сортів Сапераві - 25%, Каберне - Совіньйон - 25%,

Піно чорний - 25%, Мерло - 25% з масовою концентрацією цукрів 185г/дм^3 і з масовою концентрацією титрованих кислот 8г/дм^3 .

Виноград подрібнювали на типових лініях з відділенням гребенів. М'язгу сульфитували із розрахунку масової концентрації загальної сірчистої кислоти 90мг/дм^3 , 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 вмісті цукрів 4г/100см^3 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 та подавали на зберігання в повних долитих місткостях.

Для приготування готового купажу для вина столового напівсухого та напівсолодкого Бартоломео" використовували виноматеріали з винограду сортів Сапераві, Каберне-Совіньйон, Піно чорний з доведенням до кондицій готового вина (згідно з таблицею 2) консервованим виноградним суслом.

Консервоване виноградне сусло виробляли після його відстоювання та освітлення.

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

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

Приклад 3

Для виготовлення вина столового напівсухого або напівсолодкого червоного "Бартоломео" використовували виноград сортів Сапераві - 25%, Каберне - Совіньйон - 25%, Піно чорний - 25%, Мерло - 25% з масовою концентрацією цукрів 190г/дм^3 і з масовою концентрацією титрованих кислот 10г/дм^3 .

Виноград подрібнювали на типових лініях з відділенням гребенів. М'язгу сульфитували із розрахунку масової концентрації загальної сірчистої кислоти 100мг/дм^3 , 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 30°C з перемішуванням 4 рази на добу.

При залишковому вмісті цукрів 5г/100см^3 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, егалізували та подавали на зберігання в повних долитих місткостях.

Для приготування готового купажу для вина столового напівсухого та напівсолодкого "Бартоломео" використовували виноматеріали з винограду сортів Сапераві, Каберне-Совіньйон, Піно чорний з доведенням до кондицій готового вина (згідно з таблицею 2) концентратом виноградного соку.

Концентрат виноградного соку розбавляли у 4 рази сухими виноматеріалами і обробляли полівінілпіролідом.

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

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

Використання даного способу виробництва вина і запропонований склад столового напівсухого та напівсолодкого 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	1,0-2,0
напівсухого	4,0-5,0
Напівсолодкого	
Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту), г/дм ³	6,0