

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до способів виробництва десертних виноградних вин.

Відомий спосіб виробництва десертного вина, що передбачає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду Мускат білий, Піно сірій, Трамінер рожевий та червоних, обробку та витримку купажа, розлив одержаного вина. (Патент України №20802А, С12G1/02, 1997).

Вино, яке отримано за відомим способом, має недостатньо високі органолептичні властивості у зв'язку з вузьким асортиментом сортового складу винограду, що використовується на його виробництво.

Відомий спосіб виробництва виноградних вин, який передбачає подрібнення винограду з гребеневідділенням, сульфитування м'язги, нагрівання та настоювання суслу на м'яззі білих, рожевих та червоних сортів винограду, відокремлення суслу та його бродіння і спиртування, освітлення вироблених виноматеріалів, купажування, відпочинок та розлив готового вина (Технологическая инструкция по производству ординарных крепких и десертных вин. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М. Агропромиздат 1985, с. 21-22).

Загальними ознаками з винаходом, що заявляється є такі: подрібнення винограду з гребеневідділенням, сульфитування м'язги, часткове нагрівання та настоювання суслу на м'яззі білих та червоних сортів винограду, відокремлення суслу та його бродіння і спиртування, освітлення вироблених виноматеріалів, купажування, відпочинок та розлив готового вина

Відомий спосіб не гарантує одержання вина з високими органолептичними властивостями внаслідок неповної гармонії купажних виноматеріалів.

Технічне рішення, що заявляється, направлене на вирішення задачі підвищення органолептичних показників та розширення асортименту виноградних вин.

Технічний результат забезпечується шляхом введення до купажу виноматеріалів з сортів винограду, що надають вину м'якість і гармонійність у смаку, тонкий оригінальний мускатний аромат.

Поставлена задача вирішується сукупністю суттєвих ознак, які включають відомі технологічні прийоми: подрібнення винограду з гребеневідділенням, сульфитування м'язги, часткове нагрівання та настоювання суслу на м'яззі білих та червоних сортів винограду, відокремлення суслу та його бродіння і спиртування, освітлення вироблених виноматеріалів, купажування, відпочинок та розлив готового вина, а також нових, відмінних від найближчого аналога ознак - згідно способу виноматеріали виробляють із сортів винограду Ркацелі, Аліготе, Совіньйон зелений, Бастардо Магарацький, Одеський чорний, Мерло, Мускат Оттонель та інших мускатних сортів за наступним їх співвідношенням, мас. %:

Ркацелі	40-60
Аліготе	5-10
Совіньйон зелений	5-10
Бастардо Магарацький	5-15
Одеський чорний	5-10
Мерло	5-10
Мускат Оттонель та інші мускатні сорти	55-15

Сортовий склад винограду, з якого приготовлені виноматеріали, що входять до купажу, та технологічні прийоми, застосовані при виробництві десертного рожевого вина «Усмішка», забезпечують наявність необхідних та достатніх умов для вирішення поставленої задачі.

Вино «Усмішка» має забарвлення від світло-рожевого до темно-рожевого, повний, м'який гармонійний смак, своєрідний складний букет з плодовими та мускатними тонами.

На основі технічного рішення, що заявляється, десертне рожеве вино «Усмішка» готують наступним чином.

Збирання, транспортування та переробку винограду здійснюють у відповідності з «Общими правилами по переработке винограда на виноматериалы», затвердженими МХП СРСР 09.08.67р.

Переробку винограду здійснюють з відділенням гребенів, пошкоджених та недозрілих ягід.

Отриману м'язгу винограду сульфитують сірчистим ангідридом з розрахунку 75-100мг/дм<sup>3</sup> і направляють на настоювання протягом 24-48 годин з неодноразовим перемішуванням.

М'язгу червоних сортів винограду - Бастардо Магарацький, Одеський чорний, Мерло настоюють з нагріванням, а саме: м'язгу сульфитують з розрахунку 100-150мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають до температури 35-40°C і настоюють у резервуарах протягом 12-36 годин з періодичним перемішуванням та самоохолодженням до температури навколишнього середовища.

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

Спиртування ведуть з розрахунку забезпечення у готовому вині необхідних кондицій.

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 за складом, що заявляється, ведуть у відповідності до вимог за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок терміном не менше 10 діб для забезпечення найбільшої типовості і гармонії в ароматі та смаку і після контрольної фільтрації подають на розлив.

Одержане десертне рожеве вино «Усмішка» має наступні показники:

- за органолептичними показниками:

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-рожевого до темно-рожевого
Букет	Чистий, складний з плодовими та легкими мускатними тонами
Смак	Повний, м'який, гармонійний

- за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100см	14,0
Масова концентрація титрованих кислот, на винну кислот, у перерахунку г/дм <sup>3</sup>	5,0

Приклади конкретного виконання.

Приклад 1

Виноград сортів Ркацелі у кількості 50т. Аліготе - 7т, Совіньйон зелений - 8т, Бастардо Магарацький - 10т, Одеський чорний - 7т, Мерло -8т та Мускат Оттонель - 10т подрібноли та відділили гребені.

М'язгу червоних сортів Бастардо Магарацький, Одеський чорний та Мерло сульфитували з розрахунку 120мг/дм<sup>3</sup> нагрівали до температури 40°C і настоювали у резервуарах протягом 24 годин, періодично перемішуючи. У процесі перемішування м'язга самоохолодилася до температури навколишнього середовища.

М'язгу винограду сортів Ркацелі, Аліготе, Совіньйон зелений та Мускат Оттонель сульфитували з розрахунку 75мг/дм<sup>3</sup> і направляли на настоювання протягом 36 годин, забезпечуючи неодноразове перемішування.

Після закінчення настоювання сусло відокремили від м'язги і подали на бродіння до накопичення спирту не менше 1,8%об.

Освітлені виноматеріали знімали з дріжджового осаду та обробляли за існуючими технологічними схемами.

Виноматеріали купажували за складом згідно винаходу, що заявляється, у відповідності з вимогами до органолептичних та фізико-хімічних показників.

Готовий розливостійкий купаж направляли на відпочинок строком на 15 діб і після контрольної фільтрації подавали на розлив.

Приклади II-V

Технологічні прийоми аналогічні способу виробництва та прикладу I. Виноматеріали виробляли з сортів винограду у кількісних співвідношеннях згідно таблиці 3

Таблиця 3

Сортовий склад винограду у купажі	Приклади			
	II	III	IV	V
Ркацелі	40	60	30	70
Аліготе	10	5	5	5
Совіньйон зелений	10	5	10	5
Бастардо Магарацький	15	5	20	5
Одеський чорний	5	10	15	5
Мерло	15	10	15	5
Мускат Оттонель та інші мускатні сорти	5	5	5	5

Органолептичні показники вироблених вин наведені у таблиці 4.

Таблиця 4

Приклади виконання способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка, бал
1	Повний, м'який, гармонійний	Чистий, складний, з плодовими та мускатними тонами	Рожеве	8,6
2	Повний, м'який, гармонійний	Чистий, складний з мускатними тонами	Темно-рожеве	8,5
3	Повний, м'який, гармонійний	Чистий, складний, з плодовими та легкими мускатними тонами	Світло-рожеве	8.5
4	Повний, але надмірно екстрактивний	Негармонійний, спрощений	Червоне	8,0
5	Недостатньо повний, 1 слабо екстрактивний	Негармонійний, спрощений	Рожеве	8,0

Сортовий та кількісний склад купажу виноматеріалів, що наведений у прикладах конкретного виконання, підтверджують оптимальність величин, що заявляються.

Десертне рожеве вино «Усмішка» відповідає вимогам щодо органолептичних та фізико-хімічних показників десертних вин і рекомендоване до виробництва Центральною дегустаційною комісією виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства агрополітики України