

Винахід відноситься до виноробної промисловості і призначений для виробництва столового напівсухого білого виноградного вина «Кримське напівсухе».

Відомий спосіб виробництва столового білого вина, який передбачає дроблення винограду, відділення суслу від м'язги, сульфитацію, відстій його, збродження суслу, освітлення, фільтрацію, пастеризацію, при цьому як сировину для приготування виноматеріалів застосовують виноград сортів Сухолиманський білий, Фятезка і Аліготе в співвідношенні 2:1:1, до купажу також вводять консервоване сусло із сорту винограду Сухолиманський білий до вмісту в купажі цукру 3,5-4,0г/100см³ (Деклараційний патент України №32949А, С12G1/02, 1998).

Найближчим до способу, що заявляється, є спосіб виробництва столового напівсолодкого білого вина, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, сульфитацію м'язги, відділення суслу-самопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу, повне збродження суслу, купажування сухих оброблених столових білих виноматеріалів і концентрату виноградного соку, при цьому при купажуванні використовують виноматеріали з сортів винограду: Аліготе, Совіньон, Сухолиманський, суміш білих виноматеріалів з європейських сортів винограду та концентрат виноградного соку цукристістю 45-60% (Деклараційний патент України №36856А, С12G1/2, 2000)

Спільні ознаки з винаходом, що заявляється: дроблення винограду, гребневідділення, сульфитація м'язги, відділення суслу-самопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу, повне збродження суслу, купажування столових сухих оброблених білих виноматеріалів з сорту винограду Аліготе та із суміші європейських сортів винограду з солодким компонентом - концентрату виноградного соку.

Напівсухі вина, вмісткість цукру в яких невисока, виробляються, в основному по найбільш економічній купажній схемі з використанням інгредієнтів - сухих виноматеріалів та солодкого компоненту із розрахунку забезпечення у готовому вині необхідних фізико-хімічних та органолептичних показників.

В основу винаходу поставлена задача забезпечити виготовлення вина з високими органолептичними властивостями шляхом гармонійного сполучення сухих виноматеріалів та цукровмістких компонентів переробки виноградного суслу.

Поставлена задача вирішується способом виробництва столового напівсухого білого вина, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, сульфитацію м'язги, відділення суслу-самопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу, повне збродження, купажування столових сухих оброблених білих виноматеріалів та солодкого компоненту - концентрату виноградного соку, одержаних із винограду сорту Аліготе та суміші білих європейських сортів, при цьому, згідно винаходу, як солодкий компонент додатково використовують консервоване виноградне сусло із європейських сортів винограду, а як виноградну сировину додатково використовують сорти винограду Ркацителі та Рислінг рейнський при наступних співвідношеннях інгредієнтів, мас. %:

Ркацителі	60-70
Аліготе	10-15
Рислінг рейнський	5-10
Суміш білих європейських сортів винограду	10-20

Вино, що заявляється, може бути як тихим, так і газованим.

При виробленні вина газованим купаж перед розливом насичують двоокисом вуглецю, а як солодкий компонент додатково використовують містельні матеріали, вироблені із тих же сортів винограду що і сухі виноматеріали.

Склад інгредієнтів та їх співвідношення забезпечує одержання столового напівсухого білого вина «Кримське напівсухе» з високими органолептичними властивостями, що свідчить про наявність «суттєвих ознак».

Аналіз відомих технологій та складу купажу вин цього типу, як тихих так і газованих, дозволяє зробити висновки про відсутність технічного рішення ідентичного рішення, що заявляється, забезпечуючи спосіб виробництва напівсухого білого вина «Кримське напівсухе» наявність ознаки «новизна».

Спосіб, що заявляється, здійснюють наступним чином:

Для виробництва столового ординарного напівсухого білого вина «Кримське напівсухе» використовують столові сухі білі оброблені виноматеріали, що виготовлені із білих європейських сортів винограду Ркацителі, Рислінг рейнський. Аліготе та суміші білих європейських сортів винограду.

Збирання винограду здійснюють при масовій концентрації цукрів 180-220г/дм³ і масовій концентрації титрованих кислот 5-10г/дм³.

Переробку винограду, відстоювання та збродження суслу здійснюють у відповідності з «Общими правилами по переработке винограда на виноматериалы», затвердженими МХП СРСР 09.08.67р. Виноматеріали виробляються окремо або в суміші сортів винограду.

Як солодкий купажний компонент при виробництві вина використовують консервоване виноградне сусло та концентрат виноградного соку. При виробленні газованого вина як солодкий компонент додатково використовують містельні матеріали із тих же сортів винограду, що і сухі виноматеріали, а сам купаж перед розливом насичують двоокисом вуглецю.

Освітлене сусло зберігається в асептичних умовах при низьких (мінус 2°C) температурах або шляхом консервування з допомогою пастеризації, сульфитації та внесення сорбінової кислоти.

При використанні концентрату виноградного суслу, виготовленого методом випарювання, проводять попередню обробку суслу полінівініл-пірролідонем згідно з «Технологической инструкцией по комплексной обработке вин с использованием поливинилпирролидона», затвердженою МХП СРСР 20.05.76.

Для цього концентрат перед обробкою розбавляють у 3-4 рази сухим виноматеріалом.

Виробничий купаж готують на основі пробних купажів в емальованих резервуарах шляхом послідовного внесення столових сухих виноматеріалів та солодкого компоненту в кількостях, що забезпечують кондиції готової продукції та її органолептичні властивості.

Купаж в залежності від схильності до помутніння обробляють у відповідності з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности. Правила транспортирования виноматериалов и вин», затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

Після обробки купаж перед розливом направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку.

Розливостійке вино зберігають до розливу за температурою, що виключає заброджування.

Після відпочинку вино фільтрують і подають на розлив.

Для одержання газованого вина, готовий розливостійкий купаж фільтрують, охолоджують до температури мінус 2°С і направляють на сатурацію двоокисом вуглецю.

Розлив столового напівсухого білого вина «Кримське напівсухе» здійснюють у відповідності з діючими технологічними вимогами.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

- за органолептичними показниками:

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-солом'яного до золотистого
Аромат	Розвинутий, складний
Смак	Гармонійний, легкий, освіжаючий
Для газованого вина: пінливі властивості	При наливанні в келих спостерігається легке спінування з відділенням бульбашок двоокису вуглецю

- за фізико-хімічними показниками

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	9,0-12,0
Масова концентрація цукрів, г/100см	0,5-2,5
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм³	5,0-7,0
Для газованого вина: тиск двоокису вуглецю у пляшці з вином при температурі 20°С, кПа, не менше	200

Приклади конкретного виконання:

Приклад 1

Виноград сортів Ркацителі, Аліготе, Рислінг рейнський та суміш білих європейських сортів винограду у кількості, відповідно: 65т., 12 т., 8т., 15т збирали при масовій концентрації цукрів 200 г/см³ та титрованих кислот 7,0г/дм³.

Переробки винограду, відстоювання та зброджування суслу здійснювали у відповідності з «Общими правилами по переработке винограда на виноматериалы», затвердженими МХП СРСР 09.08.67.

При купажуванні до вироблених столових сухих виноматеріалів додавали солодкий компонент:

- для тихого вина-концентрат виноградного соку, виготовлений методом випарювання. Концентрат перед використанням розбавляли в 4 рази сухими виноматеріалами і обробляли полінівінілпірроліденом;

- для газованого вина — містельні матеріали, вироблені з винограду тих же сортів, що і сухі виноматеріали.

Готовий купаж обробили згідно вимог «Технологической инструкции по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженої МХП СРСР 17.11.67.

Після обробки купаж направили на відпочинок на 14 діб для досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку.

Після відпочинку готове вино піддали повторній контрольній фільтрації.

Тихе вино подали на розлив.

Для газованого вина температуру купажу після контрольної фільтрації знизили до мінус 4°С та направили на сатурацію двоокисом вуглецю, після чого розлили у пляшки.

Приклад 2

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1, купаж готували з виноматеріалів та солодкого компоненту, які одержані за сортовим та кількісним складом при наступних співвідношеннях, мас. %:

Ркацителі 60,0

Аліготе 10,0

Рислінг рейнський 10,0

Суміш білих європейських

сортів винограду 20,0

Як солодкий компонент використовували виноградне сусло, консервоване методом пастеризації і збереження в асептичних умовах.

Приклад 3

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1, купаж готували з виноматеріалів та солодкого компоненту, які одержані за сортовим та кількісним складом при наступних співвідношеннях, мас. %:

Ркацителі 70,0

Аліготе 15,0

Рислінг рейнський 5,0
Суміш білих європейських сортів винограду 10,0
Як солодкий компонент використовували виноградне сусло, консервоване методом сульфатації та внесенням сорбінової кислоти.

Приклад 4
Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1, купаж готували з виноматеріалів та солодкого компоненту, які одержані за сортовим та кількісним складом при наступних співвідношеннях, мас.%:
Ркацтелі 50,0
Аліготе 20,0
Рислінг рейнський 20,0
Суміш білих європейських сортів винограду 10,0
Як солодкий компонент використовували виноградне сусло, консервоване методом пастеризації.

Приклад 5
Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1, купаж готували з виноматеріалів та солодкого компоненту, які одержані за сортовим та кількісним складом при наступних співвідношеннях, мас.%:
Ркацтелі 80,0
Аліготе 5,0
Рислінг рейнський 5,0
Суміш білих європейських сортів винограду 10,0
Як солодкий компонент використовували виноградне сусло, консервоване методом сульфатації.

Органолептичні показники напівсухого білого вина «Кримське напівсухе», отриманого за прикладами 1-5, наведені у таблиці 3.

Таблиця 3

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Гармонійний, м'який, складний	Чистий, розвинутий, з квітковими тонами	Солом'яне	Тихого - 8,52 Газованого - 8,62
2	Гармонійний, м'який, складний	Чистий, розвинутий	Світло-солом'яне	Тихого - 8,51 Газованого - 8,6
3	Гармонійний, м'який, складний	Чистий, розвинутий	Світло-золотисте	Тихого - 8,5 Газованого - 8,6
4	Недостатньо гармонійний	Не характерний для типу вина	Світло-солом'яне	Тихого - 8,34 Газованого - 8,38
5	Недостатньо гармонійний	Не характерний для типу вина	Золотисте	Тихого - 8,33 Газованого - 8,35

Наведені приклади підтверджують оптимальність заявлених прийомів та сортового і кількісного співвідношення винограду, з якого виробляються виноматеріали та солодкі компоненти.

Вино може бути виготовлено на стандартному обладнанні.

Вино рекомендовано до виробництва Центральною дегустаційною комісією виноробної промисловості Держдепартаменту продовольства аграрної політики України.