

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

Відомий спосіб виробництва напівсухого рожевого вина, який передбачає неповне зброджування суслу білих та червоних сортів винограду, зупинку бродіння, сульфитацію суслу, при цьому використовують виноград сортів Аліготе, Ркацителі, Фіолетовий ранній, інші червоні сорти відповідно у кількості 40-50, 20-30, 15-20 та 10-15% (Деклараційний патент України №22544 А, С12G1/00, 1996).

Найближчим до способу, що заявляється, є спосіб виробництва ординарного столового сухого рожевого вина, який передбачає дроблення винограду, гребне-відділення, відділення суслу-самопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу, зброджування суслу, купажування сухих білих та червоних виноматеріалів з європейських сортів винограду Аліготе, Ркацителі, Сухолиманський та суміші червоних сортів винограду відповідно в кількостях 10-15%, 10-15%, 10-15%, 55-65% від об'єму купажу (Деклараційний патент України №35348 А, С12G1/02, 1999).

Спільні ознаки з винаходом, що заявляється: дроблення винограду, гребневідділення, відділення суслу-самопливу та суслу першої фракції, відстій суслу, зброджування суслу, купажування сухого білого виноматеріалу з білого європейського сорту винограду Ркацителі та сухих червоних виноматеріалів із червоних сортів винограду.

Напівсухі та напівсолодкі вина, вмістність цукру в яких невелика, з метою досягнення високих органолептичних показників, особливо за смаком, вимагають використання купажних схем з застосуванням інгредієнтів - виноматеріалів та солодких компонентів, які б забезпечили винам необхідні вимоги за органолептичними властивостями.

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

Поставлена задача вирішується способом вироблення столового напівсухого рожевого вина, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, відділення суслу-самопливу та суслу першої пресової фракції, відстій суслу, зброджування суслу, купажування сухого білого виноматеріалу з білого європейського сорту винограду Ркацителі та сухих червоних виноматеріалів із червоних сортів винограду, при цьому до купажу додатково додають солодкий компонент, а червоні виноматеріали виробляють з червоних європейських сортів винограду Каберне-Совіньон та Мерло при наступних співвідношеннях, % від об'єму купажу:

Ркацителі	80-90
Каберне-Совіньон	5-10
Мерло	5-10

При виробленні вина як солодкий компонент використовують концентрати виноградного соку або консервоване сусло із європейських сортів винограду.

Напівсухе рожеве 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 забезпечують одержання столового напівсухого рожевого вина «Кримське напівсухе» з високими органолептичними властивостями, що свідчить про наявність «суттєвих ознак».

Спосіб, що заявляється, здійснюють наступним чином.

Для виробництва столового напівсухого рожевого вина «Кримське напівсухе» використовують сухий білий виноматеріал із білого європейського сорту винограду Ркацителі та сухі червоні виноматеріали із червоних європейських сортів винограду Каберне-Совіньон та Мерло.

Збирання винограду здійснюють при масовій концентрації цукрів 180-220г/дм<sup>3</sup> і масовій концентрації титрованих кислот 5-10г/дм<sup>3</sup>.

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

Як солодкий купажний компонент при виробництві вина використовують свіже чи консервоване сусло із європейських сортів винограду та концентрати виноградного соку. При виробленні газованого вина як солодкий компонент додатково використовують містелі 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°С) температурах або шляхом консервування за допомогою пастеризації, сульфитації та внесення сорбінової кислоти.

При використанні концентрату виноградного суслу, виготовленого методом випарювання, проводять попередню обробку суслу полінівінілпірролідом 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 зброджування.

Після відпочинку вино фільтрують і подають на розлив.

Для одержання газованого вина готовий розливостійкий купаж фільтрують, охолоджують до температури мінус 2°С - мінус 4°С і направляють на сатурацію двоокисом вуглецю.

Розлив столового напівсухого рожевого 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-рожевого до темно-рожевого
Аромат	Розвинутий, складний, з квітковими тонами та характерними відтінками
Смак	Гармонійний, м'який, освіжаючий
Для газованого вина: пінливі властивості	При наливанні в келих спостерігається легке спінювання з виділенням 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 <sup>3</sup>	0,5-2,5
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	5,0-7,0
Для газованого вина: тиск двоокису вуглецю у пляшці з вином при температурі 20°C, кПа, не менше	200

Приклади конкретного виконання:

#### Приклад 1

Виноград сортів Ркацелі, Каберне-Совіньон та Мерло у кількостях, відповідно: 85., 7,0т., 8т., збирали при масовій концентрації цукрів 200г/см<sup>3</sup> та масовій концентрації титрованих кислот 7,0г/дм<sup>3</sup>.

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

Готовий купаж обробили згідно вимог "Технологической инструкции по обработке винноматериалов 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°C та направили на сатурацію двоокисом вуглецю, після чого розлили у пляшки.

#### Приклад 2

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

Ркацелі	80,0
Каберне-Совіньон	10,0
Мерло	10,0

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

#### Приклад 3

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

Ркацелі	90,0
Каберне-Совіньон	5,0
Мерло	5,0

Як солодкий компонент використовували виноградне сушло, консервоване методом сульфатації та внесення сорбінової кислоти.

#### Приклад 4

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

Ркацелі	95,0
Каберне-Совіньон	2,0
Мерло	3,0

Як солодкий компонент використовували виноградне сушло, 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. %:

Ркацелі	70,0
Каберне-Совіньон	15,0
Мерло	15,0

Як солодкий компонент використовували виноградне сушло, консервоване методом сульфатації.

Органолептичні показники напівсухого рожевого вина "Кримське напівсухе", наведені у таблиці 3.

Таблиця 3

Приклади здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Гармонійний, м'який, освіжаючий	Чистий, розвинутий, з квітковими тонами	Рожеве	Тихого - 8,54 Газованого - 8,65
2	Гармонійний, м'який	Чистий, розвинутий	Темно-рожеве	Тихого - 8,53 Газованого - 8,63
3	Гармонійний, м'який	Чистий, розвинутий	Світло-рожеве	Тихого - 8,53 Газованого - 8,63
4	Недостатньо гармонійний, легкий	Чистий, недостатньо відповідає типу вина	Злегка рожеве, не типові	Тихого - 8,33 Газованого - 8,38
5	Надмірно екстрактивний	Чистий, недостатньо відповідає типу вина	Майже червоне, не типові	Тихого - 8,31 Газованого - 8,3

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.