

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

Відомий спосіб виробництва червоного вина, який передбачає переробку винограду сорту Бастардо магарацький шляхом його подрібнення з відділенням гребенів, сульфитацію м'язги та її екстрагування, відокремлення суслу з відбиранням суслу-самопливу та фракції суслу першого тиску, часткове збродження суслу. При цьому кількість винограду сорту Бастардо магарацький складає 80-90% від загального об'єму переробки, а решту 20-10% об'єму доповнюють виноградом сорту Піно чорний, при цьому часткове збродження суслу здійснюють у процесі екстрагування м'язги, відбирання суслу-самопливу проводять безпосередньо з апарата для екстрагування м'язги, а пресову фракцію суслу першого тиску із залишків м'язги беруть у такому об'ємі, щоб загальна кількість суслу-самопливу та суслу першого тиску не перевищувала 60 декалітрів з однієї тони винограду (Патент UA, №49302 A, C12G1/2, 2002).

Обмеженість насаджень сортових виноградників не дозволяє розширити виробництво якісних червоних виноматеріалів в кількостях, необхідних для споживання.

Найближчим аналогом способу, що заявляється, є спосіб виробництва ординарного столового напівсухого червоного вина, який передбачає приготування купажу з використанням сухих виноградних виноматеріалів з сортів винограду Одеський чорний. Мерло, Бастардо, Молдова, Ранній Магараца та солодкого виноматеріалу у вигляді спиртованого виноградного суслу-містелю з суміші червоних європейських сортів винограду у кількості необхідній для досягнення концентрації цукру та спирту, які задані. Купаж освітлюють, фільтрують і подають на розлив (Патент UA №41193A, C12G1/02, 2001).

Цей спосіб має спільні ознаки з винаходом, що заявляється; приготування купажу з використанням сухих виноградних виноматеріалів з сортів винограду Одеський чорний. Мерло і солодкого компоненту у вигляді спиртованого виноградного суслу-містелю з червоних європейських сортів винограду, освітлення купажу, його фільтрацію та розлив.

Розширення сортового складу виноматеріалів дозволяє отримати нові смакові та ароматичні властивості, поліпшити її показники. Застосування винограду сорту Бастардо магарацький, який виведено шляхом сполучення винограду Бастардо та Сапераві значно поліпшує смакові властивості виноматеріалів, що введені до купажу.

В основу винаходу поставлена задача - розширити асортимент напівсухих столових червоних вин, забезпечуючи при цьому високі органолептичні властивості шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів, які купажуються з червоних сортів винограду Бастардо магарацький, Одеський чорний, Каберне Совіньон та Мерло.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва столового напівсухого червоного вина, який передбачає приготування купажу з використанням сухих виноградних виноматеріалів з сортів винограду Одеський чорний і Мерло і солодкого компоненту у вигляді суслу-містелю з червоних європейських сортів винограду, освітлення купажу, його фільтрацію та розлив, згідно з винаходом при купажуванні додатково використовують сухі виноматеріали з червоних європейських сортів винограду Каберне Совіньон та Бастардо магарацький при наступних співвідношеннях, в % від об'єму купажу:

Бастардо магарацький	30-40
Одеський чорний	30-40
Каберне Совіньон	15-20
Мерло	10-15

Як солодкий компонент додатково використовують концентрати виноградного соку та консервоване виноградне сусло з червоних європейських сортів винограду.

Вино, що заявляється, може бути як тихим так і газованим. При виробленні газованого вина купаж перед розливом насичують двоокисом вуглецю.

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

Спосіб, що заявляється, здійснюють наступним чином:

Для виробництва столового ординарного напівсухого червоного вина «Кримське напівсухе» використовують столові сухі червоні оброблені виноматеріали, що виготовлені з червоних європейських сортів винограду Бастардо магарацький. Одеський чорний. 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 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, концентрати виноградного соку або містель.

Освітлене сусло зберігають в асептичних умовах при низьких (мінус 2°C) температурах або шляхом консервування з допомогою пас-теризації, 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 щільності 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-4°С і направляють на сатурацію двоокисом вуглецю.

Розлив столового напівсухого червоного 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	Рубінове з фіолетовим чи червоним відтінками
Аромат	Чистий, з квітковими тонами та характерними відтінками
Смак	Гармонійний, м'який, освіжаючий
Для газованого вина: пінливі властивості	При наливанні в келих спостерігається легке спінювання 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/дм <sup>3</sup>	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 Бастардо магарацький, Одеський чорний, Каберне Совіньон, Мерло у кількості, відповідно: 35т., 35т., 18т., 12т збирали при масовій концентрації цукрів 200г/дм<sup>3</sup> та масовій концентрації титрованих кислот 7,0г/дм<sup>3</sup>.

Переробки винограду, відстоювання та зброджування сусла 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 смаку і ароматі.

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. %:

Бастардо магарацький	40
Одеський чорний	30
Каберне Совіньон	15
Мерло	15

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. %:

Бастардо магарацький	30
Одеський чорний	40
Каберне Совіньон	20
Мерло	10

Як солодкий компонент використовували виноградне сусло, консервоване методом сульфитації 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. %:

Бастардо магарацький	20
Одеський чорний	20
Каберне Совіньон	30
Мерло	30

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. %:

Бастардо магарацький	45
Одеський чорний	45
Каберне Совіньон	5
Мерло	5

Органолептичні показники напівсухого червоного вина «Кримське напівсухе» наведені у таблиці 3.

Таблиця 3

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Гармонійний, м'який, освіжаючий	Чистий, розвинутий, з квітковими тонами	Рубінове	Тихого - 8,58 Газованого - 8,62
2	Гармонійний, м'який, освіжаючий	Чистий, розвинутий, 3 квітковими тонами	Рубінове	Тихого - 8,57 Газованого - 8,61
3	Гармонійний, м'який, освіжаючий	Чистий, розвинутий, 3 квітковими тонами	Рубінове	Тихого - 8,57 Газованого - 8,6
4	Недостатньо гармонійний	Не характерний для типу вина	Рубінове з фіолетовим відтінком	Тихого - 8,42 Газованого - 8,44
5	Не характерний для типу вина	Не характерний для типу вина	Червоне	Тихого - 8,39 Газованого - 8,41

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.