

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

Відомий спосіб виробництва виноградних вин, що передбачає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, обробку та витримку купажу, розлив одержаного 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: купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, обробка та витримка купажу, розлив одержаного вина.

Відомий спосіб не забезпечує одержання вина з високими органолептичними якостями внаслідок неповної гармонії купажних виноматеріалів.

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

Відомий спосіб також не забезпечує високі органолептичні показники вину.

Загальними ознаками з винаходом, що заявляється, є купажування виноматеріалів з винограду білих, червоних та рожевих сортів, зокрема Трамінер рожевий, а також використання у купажі виноматеріалів з винограду мускатної групи - Мускат білий.

Відомі високі органолептичні показники білих вин, особливо вин мускатної групи. Відомо також, що вино - це продукт, при вживанні якого до організму людини попадають цінні хімічні сполуки природного походження. Тобто вино може характеризуватися не тільки високою органолептикою, але і властивостями, що направлені на оздоровлення людини. Червоні вина, що мають у своєму складі ферменти, вітаміни мікроелементи з вираженою Р-вітамінною активністю, проте декілька важкі у споживанні, танінні у смаку, спрощені у ароматі.

Тому для поліпшення їх органолептичних показників необхідно введення до купажу виноматеріалів, що забезпечать напою м'який, гармонійний смак, складний, оригінальний аромат.

Винахід, що заявляється, направлений 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, з відтінком троянди, аромат.

Поставлена задача вирішується сукупністю суттєвих ознак, які включають відомі технологічні прийоми: купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, зокрема Трамінер рожевий, використання винограду мускатної групи - Мускат білий, обробку та витримку купажу, розлив одержаного вина, а також нових, відмінних від найближчого аналога ознак - купажування виноматеріалів з сортів винограду Ркацителі, Бастардо Магарацький, з мускатної групи - Мускат білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти за наступним співвідношенням, % від загального об'єму купажу:

Ркацителі	40-60
Бастардо Магарацький	10-20
Трамінер рожевий	20
Мускат білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти	20-30

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

Мускатні сорти винограду забезпечують виноматеріали м'якими мускатними тонами у смаку та ароматі, крім того Мускат рожевий надає аромату оригінальний трояндовий відтінок, характерний для цього сорту винограду.

Виноград сорту Бастардо Магарацький падає виноматеріалам повноту у смаку, забезпечує екстрактивність, рожевий відтінок у забарвленні, крім того він має у своєму складі високий вміст фенольних речовин, забезпечує радіопротекторні властивості і позитивно впливає на організм людини, виводячи радіонукліди та солі важких металів.

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

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

Переробку здійснюють з відділенням гребенів, пошкоджених та недозрілих ягід.

Виноград подрібнюють окремо по сортам, або у сепажі у такому співвідношенні, %

Ркацителі	40-60
Бастардо Магарацький	10-20
Трамінер рожевий	20
Мускат білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти	20-30

Одержану м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 80-100мг/дм³.

М'язгу винограду червоного сорту Бастардо магарацький нагрівають до температури 40-55°C і настоюють протягом 12-24 годин з послідовним охолодженням до температури не більше 30°C.

Під час настоювання проводять перемішування м'язги не менше чотирьох разів на добу протягом 20-30 хвилин.

М'язгу винограду сортів Ркацителі, Трамінер рожевий, Мускат білий, Мускат рожевий та інших мускатних сортів настоюють в екстракторі при температурі 35-40°C протягом 24-36 годин з перемішуванням.

Для більш повного екстрагування ароматичних речовин та отримання повноти вина, настоювання на м'яззі проводять до перших ознак бродіння.

Після настоювання м'язгу направляють на відокремлення суслу-самопливу і суслу першого тиску в кількості не більше 65 дал з однієї тони винограду.

Бродіння суслу проводять при температурі не більше 23°C з використанням чистої культури дріжджів, яка задається в кількості 2-3%.

Спиртування суслу ведуть під час бродіння при накопиченні спирту не менше 1,8% об. з умов забезпечення одержання у готовому вині необхідних кондицій.

Освітлені виноматеріали декантують із дріжджових осадів.

Купажують виноматеріали, вироблені із білих, рожевих та червоних виноматеріалів.

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

Готовий купаж обробляють у відповідності з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

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.

Готове десертне рожеве вино «Приємне побачення» повинно відповідати таким вимогам:

- за органолептичними показниками:

Таблиця 1

Назва показників	Характеристика
Забарвлення	Від рожевого до темно-рожевого
Смак	Гармонійний з квітковими та легкими мускатними тонами
Аромат	М'який, повний, з десертними тонами

- за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100 см ³	15,0
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	4,0-4,7

Приклади конкретного виконання наведені у таблиці 3.

Таблиця 3

Загальні ознаки способу	Приклади виконання	Склад виноградної сировини	Кількість тн.	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка, бал
Виноградну сировину сортів Ркацетелі, Бастардо магарацький. Трамінер рожевий. Мускат білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти і за кількісними значеннями згідно з прикладами 1-5 переробляли шляхом дроблення з гребневідділенням. Одержану м'язгу сульфитували до вмісту сірчистої кислоти 90 мг/дм ³ . М'язгу винограду Бастардо магарацький нагріли до 45 °C, настояли 18 годин, поступово охолодили до температури 30°C, забезпечуючи перемішування не	1	Ркацетелі	40	М'який, повний, з десертними тонами	Гармонійний з квітковими мускатними тонами	Темно-рожеве	8,6
		Бастардо магарацький	15				
		Трамінер рожевий	20				
		Мускат Білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти	25				
	2	Ркацетелі	50	М'який, повний, з десертними тонами	Гармонійний з квітковими мускатними тонами	Рожеве	8,5
		Бастардо магарацький	15				
		Трамінер рожевий	20				
		Мускат Білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти	15				
	3	Ркацетелі	40	М'який, повний	Гармонійний з квітковими мускатними тонами	Темно-рожеве	8,4
		Бастардо магарацький	20				
		Трамінер рожевий	20				

менше 4-х разів на добу протягом 20-30 хвилин. М'язгу винограду сортів Ркацетелі, Трамінер рожевий та мускатних настояли в екстракторі при температурі 35-40°C на протязі 30 годин з перемішуванням. Відокремили сусло-самоплив та сусло першого тиску у кількості 60 дал з тонни винограду. Сусло збродили при температурі 20°C на чистій культурі дріжджів у кількості 2-3 %. При накопиченні спирту 2 % об. сусло заспиртували. Одержані виноматеріали зняли з дріжджових осадів. Купажували виноматеріали за складом заявляемого кількісного співвідношення. Купаж обробили за вимогами існуючих технологічних норм і правил. Готовий розливостійкий купаж направили на відпочинок терміном 14 днів, після чого провели контрольну фільтрацію і подали на розлив.		Мускат Білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти	20				
	4	Ркацетелі	60	Роз- лагод- жений, простий	Не гармо- нійний, простий	Рожеве	8,0
		Бастардо магарацький	10				
		Трамінер рожевий	20				
		Мускат Білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти	10				
	5	Ркацетелі	50	Роз- лагод- жений, простий	Розлагод- жений, простий	Рожеве	8,0
		Бастардо магарацький	15				
		Трамінер рожевий	20				
		Мускат Білий, Мускат рожевий та інші мускатні сорти	15				

Дослідженнями встановлено, що вихід за означені в формулі винаходу кількісні показники та співвідношення сортів винограду не забезпечує досягнення поставленої мети, погіршує органолептичні характеристики та дегустаційну оцінку вина. Таким чином, кількісне співвідношення сортового складу винограду та технологічні прийоми, що заявляються, забезпечують досягнення поставленої мети.