



УКРАЇНА

(19) UA (11) 71457 (13) A

(51) 7 C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО СУХОГО БІЛОГО ВІНА "МЕГ АНОМ"

1

2

(21) 20031213159

(22) 30.12.2003

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Кіранов Александр Александрович, RU, Рубе-  
нія Рєвасі Кліментьєвіч, RU(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СО-  
НЯЧНА ДОЛИНА"(57) Спосіб виробництва столового сухого білого  
вина, який передбачає подрібнення з гребневід-  
діленням винограду сорту Аліготе, відділення су-  
сла від м'язги, відстій суслу та його бродіння на  
чистій культурі дріжджів, зняття виноматеріалів здріжджового осаду, їх обробку і розлив готового  
вина, який **відрізняється** тим, що додатково пе-  
реробляють виноград сортів Гарє Левелю, Фур-  
мінт та суміш інших білих сортів, при цьому вино-  
град вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні  
селища Сонячна Долина та мису Меганом Суда-  
цької виноградарської зони Кримського півострова,  
а співвідношення виноградної сировини за сорта-  
ми складає, мас. %:

Аліготе	35-75
Гарє Левелю і/або Фурмінт	15-35
суміш інших білих сортів	решта

Винахід відноситься до виноробної промисло-  
вості, а саме до способів виробництва столових  
сухих білих вин.

Відомий спосіб виробництва ординарних білих  
столових сухих вин, згідно з яким вина готують з  
одного чи декількох сортів винограду. Виноград  
подрібнюють з відділенням гребенів, з одержаної  
м'язги відділяють сушло-самоплив, м'язгу пресу-  
ють. Загальна кількість суслу не повинна переви-  
щувати 60 дал з однієї тонни винограду. Сушло  
сульфітують, відстоюють та направляють на бро-  
діння. Після закінчення бродіння виноматеріали  
відстоюють, знімають з дріжджового осаду і на-  
правляють на розлив. («Технологическая инструк-  
ция по производству ординарных сухих столовых  
вин». Утвержд. Минпищепромом СССР 09.08.67г.  
Сборник технологических инструкций, правил и  
нормативных материалов по винодельческой  
промышленности М.:Агропромиздат, 1985. с.11-  
14).

Згідно відомому способу при виробництві су-  
хого білого столового вина за основу приймається  
певний сорт винограду, до якого додають незначну  
кількість одного чи декількох інших сортів.

Проте купажування виноматеріалів без ураху-  
вання їх органолептичних властивостей, обумов-  
лених місцем вирощування винограду, не гарантує  
створення високоякісного оригінального вина, яке  
може мати власну торгову марку.

Найближчим до заявляемого є спосіб вироб-  
ництва столового марочного білого вина "Аліготе  
Золота балка", яке виробляється з винограду сор-  
ту Аліготе, що вирощений в кліматичній зоні пів-  
денно-західного району Криму. Згідно способу, до  
купажу додають до 20% виноматеріалів з виногра-  
ду сорту Аліготе, який вирощений в інших районах  
Криму. Виноград подрібнюють з гребневідділен-  
ням, відділяють сушло від м'язги, сушло відстою-  
ють, зброджують на чистій культурі дріжджів, зні-  
мають виноматеріал з дріжджового осаду,  
обробляють і направляють на розлив, при цьому  
на дріжджах виноматеріал витримують 1,5 роки в  
дубовій тарі при температурі 10°C-14°C, засто-  
вують відкриті та закриті переливки (Енциклопе-  
дия виноградарства. -Кишинев: Главная редакция  
Молдавской Советской Энциклопедии, 1986. -  
с.55).

Спільними ознаками відомого способу та тех-  
нологічного рішення, що заявляється, є наступні:  
подрібнення з гребневідділенням винограду сорту  
Аліготе, відділення суслу від м'язги, відстій суслу  
та його бродіння на чистій культурі дріжджів, знят-  
тя виноматеріалів з дріжджового осаду, їх обробка  
і розлив готового вина. Столове марочне біле вино  
"Аліготе Золота балка" має високу якість за раху-  
нок значних часових термінів його обробки - ви-  
тримки в дубовій тарі, витримки в емальованій тарі  
та інше.

(13) A

(11) 71457

(19) UA

Вино, яке отримане за відомим способом, має значну собівартість, при його виробництві задіяна значна частина виробничих ємностей.

В основу винаходу поставлена задача - забезпечити одержання вина з високими органолептичними властивостями шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів, які купажуються. При цьому до основного сорту Аліготе додають виноград токайських сортів Гарє Левелю і/або Фурмінт.

Поставлена задача вирішується способом виробництва столового сухого білого вина, який передбачає подібнення з гребневідділенням винограду сорту Аліготе, відділення суслу від м'язги, відстій суслу та його бродіння на чистій культурі дріжджів, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, їх обробку і розлив готового вина, при цьому згідно винаходу, що заявляється, додатково переробляють виноград сортів Гарє Левелю і/або Фурмінт та суміш інших білих сортів, а виноград вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, співвідношення виноградної сировини за сортами складає, мас. %:

Аліготе	35-75
Гарє Левелю і/або Фурмінт	15-35
Суміш інших білих сортів	решта

Умови вирощення винограду, сортовий склад та його кількісне співвідношення у купажі забезпечують одержання вина з м'яким, гармонійним смаком та чистим, ніжним ароматом.

Відомо, що виноматеріали, вироблені з сортів винограду за їх місцем походження, відрізняються як за смаком, так і за ароматом.

Найхарактерніше це явище проявляється у виноматеріалах з сортів винограду, які вирощуються в Судацькій зоні на сході Кримського півострова - конкретно - поблизу селища Сонячна Долина та мису Меганом. Значна кількість сонячних днів, морський клімат, алювіальні глинисто-гірські ґрунти забезпечують якісне визрівання винограду, високу енергію цукронакопичення при оптимальних значеннях титрованої кислотності.

Виноматеріали з винограду сорту Аліготе, які прийнято у купажі за основу, відрізняються яскраво вираженим сортовим, з квітковим-пряними тонами, букетом, золотистим кольором, м'яким, ніжним, з пікантною гірчиною, смаком.

Включення до купажу виноматеріалів з винограду токайських сортів Гарє Левелю та Фурмінт надає вину нових відтінків, покращає органолептичні властивості за рахунок легких токайських тонів з відтінком скориночки свіжовипеченого житнього хліба.

Таким чином спосіб виробництва столового сухого білого вина "Меганом" відрізняється від відомих способів виробництва столових білих сухих вин наявністю признаков "суттєві ознаки" та "новизна".

Спосіб виробництва столового сухого білого вина «Меганом» здійснюють наступним чином.

Для виробництва вина використовують виноград сортів Аліготе, Гарє Левелю, Фурмінт та суміш інших білих сортів, які вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримсь-

кого півострова. Переробку винограду здійснюють на обладнанні для виробництва ординарних білих столових сухих вин. З одержаної м'язги відбирають не більше 60 дал суслу з однієї тонни винограду. Відібране сусло сульфатують сірчистим ангідридом із розрахунку 75-100 мг/дм<sup>3</sup> і направляють на відстоювання. Бродіння суслу здійснюють на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 20°C. Зброджені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду, егалізують і направляють на обробку. Залежно від схильності до помутнінь освітлені виноматеріали обробляють за технологічними схемами згідно з «Технологической инструкцией по обработке виноделия и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

Оброблені виноматеріали направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для забезпечення найбільшої типовості і гармонії в ароматі та смаку і після контрольної фільтрації подають на розлив.

Готове вино повинно відповідати вимогам, що наведені в таблицях 1 і 2:

- за органолептичними показниками:

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-солом'яне з зеленуватим відтінком до світло-золотистого
Аромат	Чистий, злагоджений, ніжний
Смак	М'який, гармонійний

- за фізико-хімічними показниками

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	10,0-12,0
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	6,0

Спосіб, що пропонується, пояснюється наступними прикладами.

#### Приклад 1

Для виробництва вина використовували виноград, вирощений у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, а саме Аліготе у кількості 60 т, Гарє Левелю - 17,5 т, Фурмінт - 17,5 т, суміш білих сортів - 5 т. Масова концентрація цукрів у винограді - 180 г/дм<sup>3</sup>, масова концентрація титрованих кислот - 6 г/дм<sup>3</sup>. З однієї тонни винограду відбирали 60 дал суслу. Відібране сусло сульфатували сірчистим ангідридом із розрахунку 80 мг/дм<sup>3</sup> і направляли на відстоювання, після чого проводили бродіння суслу на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 20°C.

Зброджені та освітлені виноматеріали знімали з дріжджового осаду, егалізували і направляли на обробку.

Оброблені виноматеріали направляли на відпочинок на 15 діб для забезпечення типовості і гармонії в ароматі і смаку.

Після контрольної фільтрації вино розливали у пляшки.

#### Приклад 2

Для виробництва вина використовували виноград, вирощений у тій же ґрунтово-кліматичній зоні, а саме сорту Аліготе у кількості 75т, Гарє Левелю - 10т, Фурмінт - 10т, суміш білих сортів - 5т.

Масова концентрація цукрів у винограді -  $190\text{г/дм}^3$ , масова концентрація титрованих кислот  $9\text{г/дм}^3$ .

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

#### Приклад 3

Для виробництва вина використовували виноград, вирощений у тій же, що і прикладу 1 ґрунтово-кліматичній зоні, а саме: Аліготе у кількості 40т, Гарє Левелю - 20т, Фурмінт - 20т, суміш білих сортів - 20т.

Масова концентрація цукрів у винограді -  $180\text{г/дм}^3$ , масова концентрація титрованих кислот  $7\text{г/дм}^3$ .

Технологічні прийоми - аналогічні прикладу 1.

Органолептичні показники вироблених зразків за забарвленням, ароматом та смаком відповідали вимогам, що наведені у таблиці 1. Дегустаційна оцінка зразків становила 8,7 бала.

Таким чином, застосування запропонованого винаходу дозволяє виробляти вино з високими органолептичними властивостями: світло-золотистим забарвленням, чистим, злагодженим, ніжним ароматом та м'яким, гармонійним смаком.

Дослідженнями встановлено, що вихід за означені у формулі межі процентних співвідношень сортового складу винограду та районів його вирощування не забезпечував досягнення технічного результату, приводив до погіршення органолептичних показників та зниження дегустаційної оцінки.

На засіданні Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України -м. Київ (протокол №8 від 03 вересня 2003р.) прийнято рекомендацію до впровадження зразка столового сухого білого вина "Меганом", що виготовлений у відповідності зі способом, що заявляється, до виробництва.