



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 71458

(13) A

(51) 7 C12G1/02

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

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТНОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "КАГОР СОНЯЧНОЇ ДОЛИНИ"

1

2

(21) 20031213160

(22) 30.12.2003

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Кіранов Александр Александрович, RU, Рубе-  
нія Рєвасі Клімент'євич, RU(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СО-  
НЯЧНА ДОЛИНА"(57) Спосіб виробництва десертного червоного  
вина, що передбачає подрібнення винограду сор-  
тів Бастардо Магарацький та Каберне-Совіньйон,  
відділення гребенів, обробку м'язги теплом, відді-  
лення суслу від м'язги, спиртування суслу, освіт-лення та зняття виноматеріалів з дріжджових оса-  
дів, обробку, витримку та розлив готового вина,  
який відрізняється тим, що додатково використо-  
вують суміш червоних сортів винограду, а вся ви-  
ноградна сировина вирощена в умовах ґрунтово-  
кліматичної зони східного Криму, а саме селища  
Сонячна Долина, кількісний вміст її дорівнює на-  
ступним показникам та складає мас. % від загаль-  
ного об'єму купажу:

Каберне-Совіньйон	50-70
Бастардо Магарацький	15-35
суміш червоних сортів	решта.

Винахід відноситься до виноробної промисло-  
вості, а саме - до способів виробництва десертних  
вин, зокрема кагорів.

Відомий спосіб виробництва червоних десерт-  
них вин типу Кагор, що включає подрібнення м'яз-  
ги, відділення гребенів, сульфитацію м'язги з роз-  
рахунку 100-150мг/л, обробку теплом 55-60°C,  
після чого м'язгу залишають на самоохолодження  
та направляють на відділення суслу.

В одержане сусло додають чисту культуру  
дріжджів, та після наброду 2-3г цукрів на 100мл  
суслу - спирт-ректифікат вищої очистки. Виноматеріал  
витримують у бочках чи бутах, купажують,  
оклеюють, проводять переливки, подають на роз-  
лив (Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. «Технологія  
переработки винограда» М. Агропромиздат с.296-  
297).

Відомі червоні вина типу Кагор одноманітні у  
смаку та ароматі, якість їх невисока.

Найближчим до заявляемого технічного рі-  
шення є спосіб виробництва десертного червоного  
вина, що передбачає подрібнення винограду, від-  
ділення гребенів, обробку м'язги теплом, відділен-  
ня суслу від м'язги, спиртування суслу, освітлення  
та зняття виноматеріалів з дріжджових осадів, об-  
робку, витримку та розлив вина, при цьому в якості  
сировини приймається виноград сорту Бастардо  
Магарацький у кількості 40-60% від загального  
об'єму та відповідно Сапераві - 20-40%, а решту

складає Каберне-Совіньйон (Деклараційний па-  
тент UA №55694 А, С12G1/02, 2002).

Задачею, на яку направлено технічне рішення,  
що заявляється, є підвищення якості та розширен-  
ня асортименту червоних вин типу Кагор шляхом  
залучення у виробництво винограду, вирощеного у  
південно-східній виноградарській зоні Кримського  
півострова.

Виробництво десертних червоних вин, зокре-  
ма типу Кагор, вимагає введення до купажу висо-  
коякісних виноматеріалів, одержаних з червоних  
сортів винограду, здебільше рідких сортів - Сапе-  
раві, Бастардо Магарацький. Сорти винограду Ка-  
берне-Совіньйон, Одеський чорний та подібні, які  
вирощені в виноградарських південних областях  
України - Одеській, Миколаївській та інших, не за-  
безпечать високу якість вину.

Разом з тим навіть виноград одного сорту, на-  
приклад Каберне-Совіньйон, в різних ґрунтово-  
кліматичних зонах Кримського півострова відрізня-  
ється за біохімічними показниками. Вміст екстрак-  
тивних речовин - фенольних, мінеральних і органі-  
чних кислот в ягодах визначають їх цінність,  
підвищують дієтичні та лікувальні властивості ви-  
на. Вони забезпечують антибактеріальну дію на  
організм людини, Р-вітамінну активність, яка спри-  
яє накопиченню в організмі людини вітаміну С та  
зміцнює капіляри судинної системи. Широко відо-  
мо застосування вина типу Кагор як засіб для під-

(13) A

(11) 71458

(19) UA

вищення імунітету людини, особливо при захворюванні систем кровотворення.

Таким чином, спосіб, що заявляється відповідає вимогам наявності в винаході признаков "новизна" та "суттєвість" і забезпечує рішення поставленої задачі.

Поставлена мета досягається способом виробництва десертного червоного вина, який передбачає подрібнення винограду сортів Бастардо Магарацький та Каберне-Совіньйон, відділення гребенів, обробку м'язги теплом, відділення сусла від м'язги, спиртування сусла, освітлення та зняття виноматеріалів з дріжджових осадів, обробку, витримку та розлив готового вина, при цьому згідно винаходу додатково використовують суміш червоних сортів винограду, вся виноградна сировина вирощена в умовах ґрунтово-кліматичної зони східного Криму, а саме селища Сонячна Долина, кількісний вміст її дорівнює наступним показникам та складає мас.% від загального об'єму купажу:

Каберне-Совіньйон	50-70
Бастардо Магарацький	15-35
Суміш червоних сортів	решта
Готують вино десертне червоне "Кагор Сонячної Долини" наступним чином.	

Зібраний виноград подрібнюється з відділення гребенів по сортам у такому співвідношенні:

Каберне-Совіньйон	50-70%
Бастардо Магарацький	15-35%
Суміш червоних сортів	решта

Отриману м'язгу сульфітують сірчистим ангідридом з розрахунку 100-150мг/дм<sup>3</sup>, нагрівають в апаратах термічної обробки до температури 60-65°C і направляють на настоювання протягом 18-24 годин з періодичним перемішуванням та наступним самоохолодженням до температури навколишнього середовища.

Після охолодження м'язгу направляють на відокремлення сусла. Для виготовлення вина використовують сусло-самоплив і першу та другу фракцію пресового сусла у загальній кількості не більше 65дал із однієї тонни винограду.

Відібране сусло направляють на бродіння та спиртування. Бродіння сусла проводять з використанням чистої культури дріжджів при температурі не більше 25°C.

Сусло зброджують до накопичення спирту не менше 1,8% об. Спиртування сусла здійснюють під час бродіння з урахуванням втрат спирту та наявності цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій.

Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та обробляють за технологічними схемами в залежності від схильності до помутнінь згідно з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности», затвердженою МХП СРСР 17.11.67р.

Купажують виноматеріали, вироблені з сортів винограду згідно винаходу з метою досягнення органолептичних та фізико-хімічних показників. Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше ніж на 10 діб для забезпечення найбільшої типовості і гармонії в ароматі і смаку і після контрольної фільтрації подають на розлив.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

- за органолептичними показниками:

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Рубінове
Аромат	Приємний, чистий, з легкими тонами чорносливу
Смак	Повний, бархатистий, екстрактивний з помірною танинністю

- за фізико-хімічними показниками

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup>	17,0
Масова концентрація титрованих кислот, у поррахунок на винну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	5,0

У таблиці 3 наведені кількісні співвідношення сортів винограду, що застосовані в прикладах кон-

кретного виконання способу, які здійснені за вище позначеними технологічними схемами.

Таблиця 3

Виноматеріали	Кількість виноградної сировини, кг		
	приклад 1	приклад 2	приклад 3
Каберне-Совіньйон	50	60	70
Бастардо Магарацький	15	25	15
Червоні сорти винограду	35	15	15
Дегустаційна оцінка	8,5	8,7	8,5

Згідно таблиці 3 найкращі органолептичні показники має вино, що вироблене за прикладом 2, вино за прикладами 1 і 3 задовольняє вимогам поставленої мети.

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.

Таким чином, застосування запропонованого винаходу дозволяє виробляти вино з високими

органолептичними властивостями: яскравим рубіновим забарвленням, приємним, чистим, з легкими тонами чорносливу ароматом та повним, бархатистим, з помірною танинністю смаком.

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 десертного червоного вина "Кагор Сонячної Долини", що виготовлений у відповідності зі способом, що заявляється, до виробництва.