



УКРАЇНА

(19) UA (11) 71459 (13) A
(51) 7 C12G1/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО СУХОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "КАБЕРНЕ МЕГАНOM"

1

2

(21) 20031213161

(22) 30.12.2003

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Кіранов Александр Александрович, RU, Рубенія Рєвасі Клімент'євич, RU

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СОНЯЧНА ДОЛИНА"

(57) Спосіб виробництва столового сухого червоного вина, який передбачає подрібнення з гребне-невідділенням виноградної сировини з винограду сорту Каберне-Совіньйон, бродіння суслу на м'яз-

зі, відділення суслу від м'язги, відстій суслу та його добродження, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, їх обробку і розлив готового вина, який **відрізняється** тим, що додатково переробляють виноград сорту Мерло, при цьому виноград вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, при цьому співвідношення сировини складає, мас. %:

Каберне-Совіньйон	85-90
Мерло	10-15.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до способів виробництва столових сухих червоних вин.

Відомий спосіб виробництва столових сухих червоних вин, який передбачає дроблення винограду, гребневідділення, сульфитацію, бродіння суслу на м'яззі, відділення суслу, повністю збродження суслу, освітлення та купажування виноматеріалів («Технологическая инструкция 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.11-18).

Найближчим до способу, що заявляється, є спосіб виробництва столового сухого червоного вина, згідно з яким вино готують з одного чи декількох сортів винограду. Виноград подрібнюють з відділенням гребенів, м'язгу сульфитують, сусло зброджують на м'яззі, відділяють, відстоюють та направляють на бродіння. Після закінчення бродіння виноматеріали освітлюють і купажують. Застосовують виноматеріали з сортів винограду Одеський чорний, Каберне-Совіньйон та суміші червоних європейських сортів, при цьому додають пресові фракції від виробництва червоних сортів виноматеріалів (Деклараційний патент UA №36855 A, C12G1/02).

Згідно відомому способу при виробництві сухого червоного столового вина за основу приймається певний сорт винограду, до якого додають

незначну кількість одного чи декількох інших сортів.

Проте купажування виноматеріалів без всебічного урахування їх органолептичних властивостей, обумовлених місцем вирощування винограду, не гарантує створення високоякісного оригінального вина, яке може мати власну торгову марку.

Метою винаходу, що заявляється, є створення якісного сухого червоного столового вина з органолептичними характеристиками, які відрізняли б його від відомих сухих червоних вин і надавали вину оригінальність за смаком та ароматом.

Поставлена мета досягається способом виробництва столового сухого червоного вина, який передбачає подрібнення з гребневідділенням виноградної сировини з винограду сорту Каберне-Совіньйон, бродіння суслу на м'яззі, відділення суслу від м'язги, відстій суслу та його добродження, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, їх обробку і розлив готового вина, а згідно винаходу, що заявляється, додатково переробляють виноград сорту Мерло, при цьому виноград вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, при цьому співвідношення сировини складає мас. %:

Каберне-Совіньйон	85-90
Мерло	10-15

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

(13) A

(11) 71459

(19) UA

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 оптимальній титрованій кислотності.

Об'єднання у купажному складі виноматеріалів з винограду Мерло та Каберне-Совіньйон, які вирощені в унікальній виноградарській зоні та за заявляємим співвідношенням дозволить надати вину в ароматі складні сап'янові тони з легким відтінком фіалки, у смаку одержати приємну бархатистість з легкою терпкістю.

Ароматичні, смакові властивості виноматеріалів у купажі доповнюють один другого, розширюють органолептичний спектр.

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

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

Для виробництва вина використовують виноград сортів Каберне-Совіньйон і Мерло, який вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова.

Виноград збирають при масовій концентрації цукрів не нижче 170г/дм³ і масовій концентрації титрованих кислот 6-9г/дм³.

Переробку винограду здійснюють на обладнанні для виробництва ординарних червоних столових сухих вин. Одержану м'язгу сульфітують сірчистим ангідридом із розрахунку 75-100мг/дм³ і направляють на збродження з періодичним перемішуванням. Бродіння проводять на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 28°C. М'язгу зброджують до залишкового цукру 2-4г/100см³, після чого сусло відокремлюють. Кількість відібраного сусла повинна складати не більше 60дал з однієї тони винограду. Відібране сусло направляють на доброджування.

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

Проводять егалізацію виноматеріалів з метою досягнення органолептичних та фізико-хімічних показників, що закладені в основі винаходу.

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	Рубінове з червоним відтінком
Аромат	Чистий, злагоджений, сортовий
Смак	Повний, гармонійний, бархатистий

- за фізико-хімічними показниками

Таблиця 2

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	9,0-12,0
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм	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 Каберне-Совіньйон у кількості 90т, Мерло - 10т. Масова концентрація цукрів у винограді - 170г/дм³, масова концентрація титрованих кислот - 6г/дм³. Технологічне обладнання для переробки винограду - валкові дробарки-гребневідділювачі. Відокремлення сусла від м'язги здійснювали на горизонтальних пневматичних пресах закритого типу.

Переробку винограду проводили за технологічною схемою згідно способу, що заявляється.

Приклад 2

Для виробництва вина використовували виноград, вирощений у тій же ґрунтово-кліматичній зоні, а саме сорту Каберне-Совіньйон у кількості 85т, Мерло - 15т.

Масова концентрація цукрів у винограді - 170г/дм³, масова концентрація титрованих кислот 9г/дм³.

Технологічне обладнання та технологічні прийоми, що застосовували при виробництві зразка за прикладом 2, аналогічні прикладу 1.

Приклад 3

Для виробництва вина використовували виноград, вирощений у тій же, що і прикладу 1 ґрунтово-кліматичній зоні, а саме: Каберне-Совіньйон зелений у кількості 87,5т, Мерло - 12,5т.

Масова концентрація цукрів 165г/дм^3 , масова концентрація титрованих кислот $7,5\text{г/дм}^3$.

Технологічне обладнання та технологічні прийоми - аналогічні застосованим у прикладі 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: рубіновим з червоним відтінком забарвленням, чистим злагодженим ароматом та повним, гармонійним, бархатистим смаком.

Дослідженнями встановлено, що вихід за означені у формулі межі процентних співвідно-

шень 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 №5 від 17-18 червня 2003р.) прийнято рекомендацію до впровадження зразка столового сухого червоного вина "Каберне Меганом", що виготовлений у відповідності зі способом, що заявляється, до виробництва.