



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 71460

(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 "ШАРДОНЕ МЕГАНОМ"

1

2

(21) 20031213162

(22) 30.12.2003

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Кіранов Александр Александрович, RU, Рубе-
нія Рєвасі Кліментьєвич, RU(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "СО-
НЯЧНА ДОЛИНА"(57) Спосіб виробництва столового сухого білого
вина, який передбачає подрібнення з гребневід-
діленням виноградної сировини, відділення суслу

від м'язги, відстій суслу та його бродіння на чистій
культурі дріжджів, зняття виноматеріалів з дріж-
джового осаду, їх обробку і розлив готового вина,
який **відрізняється** тим, що переробляють виног-
рад сортів Шардоне і Ркацителі, які вирощують у
грунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина
та мису Меганом Судацької виноградарської зони
Кримського півострова, при цьому співвідношення
сировини складає, мас. %:

Шардоне	85-90
Ркацителі	10-15.

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

Відоме біле столове вино «Шаблі», яке вироб-
ляють з винограду сорту Шардоне з невеликою
добавкою винограду сорту Аліготе. Чистота, зла-
годженість букету та м'який, ніжний смак надають
вину оцінку як кращому білому столовому вину
Франції (М.А. Герасимов. Технологія вина. -М.:
Пищевая промышленность, 1964, с.434)

Найближчим до способу, що заявляється, є
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 відді-
ляють сушло-самоплив, м'язгу пресують. Сушло
відстоюють та направляють на бродіння. Після
закінчення бродіння виноматеріали знімають з
дріжджового осаду і направляють на обробку. Об-
роблені виноматеріали направляють на розлив
(«Технологическая инструкция по производству
ординарных сухих столовых вин». Утвержд. Мин-
пищепромом СССР 09.08.67г. Сборник технологи-
ческих инструкций, правил и нормативных мате-
риалов 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 всебі-
чного урахування їх органолептичних властивос-

тей, обумовлених місцем вирощування винограду,
не гарантує створення високоякісного оригіналь-
ного вина, яке може мати власну торгову марку.

Метою винаходу, що заявляється, є створення
якісного сухого білого столового вина з органоле-
птичними характеристиками, які відрізняли б його
від відомих сухих білих вин і надавали вину оригі-
нальність за смаком та ароматом.

Поставлена мета досягається способом ви-
робництва столового сухого білого вина, який перед-
бачає подрібнення з гребневідділенням виногра-
дної сировини, відділення суслу від м'язги, відстій
суслу та його бродіння на чистій культурі дріжджів,
зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, їх об-
робку і розлив готового вина, при цьому згідно
винаходу, що заявляється, переробляють виног-
рад сортів Шардоне та Ркацителі, які вирощують у
грунтовокліматичній зоні селища Сонячна Долина
та мису Меганом Судацької виноградарської зони
Кримського півострова, при цьому співвідношення
сировини складає мас. %:

Шардоне	85-90
Ркацителі	10-15

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 вирощу-
ються в Судацькій зоні на сході Кримського півос-
трова - конкретно - поблизу селища Сонячна Доли-
на та мису Меганом. Значна кількість сонячних
днів, морський клімат, алювіальні глинисто-гірські

(13) A

(11) 71460

(19) UA

ґрунти забезпечують якісне визрівання винограду, високу енергію цукронакопичення при оптимальній титрованій кислотності.

Виноматеріали з сорту винограду Шардоне гармонійні, м'які, з горіхово-мигдальними тонами у смаку, у ароматі - яскраві, квітково-пряні. Купажування з виноматеріалами сорту винограду Ркацители, які мають квітковий аромат, дозволяє розширити органолептичний спектр та надати вину нових відмінних признаков.

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

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

Для виробництва вина використовують виноград сортів Шардоне і Ркацители, який вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова. Виноград збирають при

масовій. 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 сушло сульфитують сірчистим ангідридом із розрахунку $75-100 \text{ мг/дм}^3$ 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 і направляють на обробку. Залежно від схильності до помутнінь освітлені виноматеріали обробляють за технологічними схемами згідно з «Технологической инструкцией по обработке виноматериалов 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	Світло-солом'яне з золотистим відтінком
Аромат	Чистий, злагоджений, квітково-пряний
Смак	М'який, ніжний, гармонійний з горіхово-мигдальними тонами

- 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^3	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 Шардоне у кількості 90т, Ркацители - 10т. Масова концентрація цукрів у винограді - 200 г/дм^3 , масова концентрація титрованих кислот - 6 г/дм^3 . Технологічне обладнання для переробки винограду - валкові дробарки-гребневідділювачі. Відокремлення суслу від м'язги здійснювали на горизонтальних пневматичних пресах закритого типу. З однієї тонни винограду відбирали 60 дал суслу. Відібране сушло сульфитували сірчистим ангідридом із розрахунку 80 мг/дм^3 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 Шардоне у кількості 85т, Ркацители - 15т.

Масова концентрація цукрів у винограді - 170 г/дм^3 , масова концентрація титрованих кислот 9 г/дм^3 .

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

Приклад 3

Для виробництва вина використовували виноград Шардоне у кількості 85т, Ркацители - 15т. Виноград вирощений на ґрунтах виноградарської передгірної зони Кримського півострова.

Масова концентрація цукрів 170 г/дм^3 , масова концентрація титрованих кислот $8,0 \text{ г/дм}^3$.

Технологічне обладнання та технологічні прийоми - аналогічні застосованим у прикладі 1.

Органолептичні показники та дегустаційні оцінки вироблених зразків наведені у таблиці 3.

Таблиця 3

Приклад здійснення способу	Органолептичні показники			Дегустаційна оцінка
	Забарвлення	Аромат	Смак	
1	Світло-солом'яне з золотистим відтінком	Чистий, злагоджений, квітково-пряний	М'який, ніжний, гармонійний, з горіхово-мигдальними тонами	8,7
2	Світло-солом'яне з золотистим відтінком	Чистий, злагоджений, квітково-пряний	М'який, ніжний, гармонійний, з горіхово-мигдальними тонами	8,6
3	Світло-солом'яне	Чистий, простий	Простий	8,0

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

Вино, органолептичні показники якого наведені у прикладі 3, не відповідає меті, що поставлена в основу винаходу. Вино, вироблене з винограду сорту Шардоне та сорту Ркацелі, вирощених у передгірній зоні Криму (приклад 3), значно поступається за своїми органолептичними властивостями вину, до купажу якого ввійшли виноматеріали з однойменних сортів винограду, вирощеного на ґрунтах і у кліматичній зоні Судацького виноградарського району, конкретно - долині біля селища Сонячна Долина та мису Меганом.

Таким чином, вихід за означені у формулі межі процентних співвідношень сортового складу винограду та районів його вирощування не забезпечу-

вав досягнення технічного результату, приводив до погіршення органолептичних показників та зниження дегустаційної оцінки.

Сухе столове біле вино «Шардоне Меганом» відрізняється гармонійним, м'яким, вишуканим, з горіхово-мигдальними тонами смаком, квітково-пряним яскравим ароматом, золотистим забарвленням.

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 білого вина "Шардоне Меганом", що виготовлений у відповідності зі способом, що заявляється, до виробництва.