



УКРАЇНА

(19) UA (11) 71461 (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 БІЛОГО ВІНА "КОКУР МЕГАНOM"

1

2

(21) 20031213163

(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 гребеневід-
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 вино-
град сортів Кокур білий і Совіньйон зелений, які
вироснуть у ґрунтово-кліматичній зоні селища
Сонячна Долина та мису Меганом Судацької вино-
градарської зони Кримського півострова, при цьо-
му співвідношення сировини складає, мас. %:

Кокур білий	85-90
Совіньйон зелений	10-15.

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 тони винограду. Сушло су-
льфитують, відстоюють та направляють на
бродіння. Після закінчення бродіння виноматері-
али відстоюють, знімають з дріжджового осаду і
направляють на розлив. («Технологическая инст-
рукция по производству ординарных сухих столо-
вых вин». Утвержд. Минпищепромом СССР
09.08.67г. Сборник технологических инструкций,
правил и нормативных материалов по винодель-
ческой 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.

Метою винаходу, що заявляється, є створення
високоякісного сухого білого столового вина з ор-
ганолептичними характеристиками, які відрізняли

б його від відомих сухих білих вин і надавали вину
оригінальність за смаком та ароматом.

Поставлена мета досягається способом ви-
робництва столового сухого білого вина, який перед-
бачає подрібнення з гребеневідділенням 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 з
винаходом, що заявляється, переробляють вино-
град сортів Кокур білий та Совіньйон зелений, які
вироснуть у ґрунтово-кліматичній зоні селища
Сонячна Долина та мису Меганом Судацької вино-
градарської зони Кримського півострова, а співвід-
ношення сировини складає мас. %:

Кокур білий	85-90
Совіньйон зелений	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
ґрунти забезпечують якісне визрівання винограду,
високу енергію цукронакопичення при оптималь-
них значеннях титрованої кислотності.

Виноматеріали з сорту винограду Кокур білий,
які прийнято у купажі за основу, відрізняються яс-
раво вираженим сортовим, з медовими тонами,

(13) A

(11) 71461

(19) UA

букетом, золотистим кольором, м'яким, ніжним смаком.

Включення до купажу виноматеріалів сорту винограду Совіньйон зелений надає вину нових відтінків, покращує органолептичні властивості.

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

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

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

Для виробництва вина використовують виноград сортів Кокур білий і Совіньйон зелений, який вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна Долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського 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 сульфітують сірчистим ангідридом із розрахунку 75-100 мг/дм³ 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 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 зеленуватим відтінком
Аромат	Чистий, злагоджений
Смак	М'який, ніжний, гармонійний

- 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 Кокур білий у кількості 90т, Совіньйон зелений - 10. Масова концентрація цукрів у винограді - 200г/дм³, масова концентрація титрованих кислот - 6г/дм³. 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 сусло сульфитували сірчистим ангідридом із розрахунку 80мг/дм³ 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 Кокур білий у кількості 85т, Совіньйон зелений - 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: Кокур білий у кількості 87,5т, Совіньйон зелений - 12,5т.

Масова концентрація цукрів у винограді - 180г/дм³, масова концентрація титрованих кислот 7г/дм³.

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: яскравим забарвленням, чистим злагодженим ароматом та м'яким, ніжним, гармонійним смаком.

Дослідженнями встановлено, що вихід зазначені 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 білого вина "Кокур Меганом", що виготовлений у відповідності зі способом, що заявляється, до виробництва.