



УКРАЇНА

(19) UA (11) 71462 (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 "СОВІНЬЙОН МЕГАНOM"

1

2

(21) 20031213164

(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 білого вина, який передбачає подрібнення з гребневідділенням виноградної сировини, 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, який **відрізняється** тим, що переробляють виноград сортів Совіньйон зелений і Шардоне, які вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, при цьому співвідношення сировини складає, мас. %:

Совіньйон зелений	85-90
Шардоне	10-15.

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

Відомий спосіб виробництва столового сухого білого марочного вина "Совіньйон Кубані", згідно з яким виноград сорту Совіньйон збирають при цукровмістості не менше 17%, титрованої кислотності 6-9 г/дм³, переробляють з гребневідділенням. Вино готують у відповідності з інструкцією по виробництву білих столових сухих виноматеріалів («Енциклопедія виноградарства», Кишинев. Главная редакция Молдавской Советской Энциклопедии, 1987. стр.124-125).

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 відділяють сусло-самоплив, м'язгу пресують. Сусло відстоюють та направляють на бродіння. Після закінчення бродіння виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на обробку. Оброблені виноматеріали направляють на розлив («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.11-14).

Згідно відомому способу при виробництві сухого білого 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 білого столового вина з органолептичними характеристиками, які відрізняли б його від відомих сухих білих вин і надавали вину оригінальність за смаком та ароматом.

Поставлена мета досягається способом виробництва столового сухого білого вина, який передбачає подрібнення з гребневідділенням виноградної сировини, відділення суслу від м'язги, відстій суслу та бродіння його на чистій культурі дріжджів, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, їх обробку і розлив готового вина, при цьому згідно винаходу, що заявляється, переробляють виноград сортів Совіньйон зелений та Шардоне, які вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, при цьому співвідношення сировини складає мас. %:

Совіньйон зелений	85-90
Шардоне	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-

(13) A

(11) 71462

(19) UA

ються 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.

Виноматеріали з сорту винограду Совіньйон зелений оригінальні за смаком і ароматом, гармонійні, з відтінком листа чорної смородини.

Виноматеріали з сорту винограду Шардоне мають світло-солом'яне з зеленуватим відтінком забарвлення, яскравий, квітковий-пряний аромат, гармонійний, вишуканий, з горіхово-мигдальними тонами, смак.

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

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

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

Для виробництва вина використовують виноград сортів Совіньйон зелений і Шардоне, який вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Со-

нячна долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова.

Виноград збирають при масовій концентрації цукрів 170-200г/дм³ і масовій концентрації титрованих кислот 6-9г/дм³.

Переробку винограду здійснюють на обладнанні для виробництва ординарних білих столових сухих вин. З одержаної м'язги відбирають не більше 60дал суслу з однієї тонни винограду. Відібране сусло сульфитують сірчистим ангідридом із розрахунку 75-100мг/дм³ і направляють на відстоювання. Бродіння суслу здійснюють на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 20°С. 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 винограда 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, приємний
Смак	М'який, ніжний, гармонійний з тонами чорної смородини

- 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 Совіньйон зелений у кількості 90т, Шардоне - 10т. 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 60дал суслу. Відібране сусло сульфитували сірчистим ангідридом із розрахунку 80мг/дм³ і направляли на відстоювання, після чого проводили бродіння су-

ла на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 20°С.

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 Совіньйон зелений у кількості 85т, Шардоне - 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: Совіньйон зелений у кількості 87,5т, Шардоне - 12,5т.

Масова концентрація цукрів 185г/дм³, масова концентрація титрованих кислот 7,5г/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 забар-

вленням, чистим злагодженим ароматом та м'яким, ніжним, 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 №5 від 17-18 червня 2003р.) прийнято рекомендацію до впровадження зразка столового сухого білого вина "Совіньйон Меганом", що виготовлений у відповідності зі способом, що заявляється, до виробництва.