



УКРАЇНА

(19) UA (11) 71463 (13) A

(51) 7 C12G1/00, C12G1/06

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

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГАЗОВАНОГО ВИНА "ІСКРИСТЕ КРИМУ" ("КРЕМАН ДЕ КРИМЕ")

1

2

(21) 20031213165

(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) 1. Спосіб виробництва газованого вина, що  
передбачає купажування оброблених столових  
виноматеріалів і цукровмісного компонента у ви-  
гляді консервованого виноградного суслу, охолоджен-  
ня купажу, його фільтрацію, насичення дво-

окисом вуглецю і розлив, який **відрізняється** тим,  
що купажують виноматеріали із сортів винограду  
Каберне, Одеський чорний, Ранній Магарача, Рка-  
цителі та мускатних сортів при наступному їх спів-  
відношенні: 15-25%, 25-35%, 10-20%, 15-25%, 10-  
20%, а як цукровмісний компонент додатково ви-  
користовують містельні матеріали, вироблені з тих  
же сортів винограду, що і столові виноматеріали,  
та концентрати виноградного соку.

2. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що охо-  
лодження купажу перед насиченням двоокисом  
вуглецю здійснюють до температури мінус 2° -  
мінус 4°C.

Спосіб відноситься до виноробної промисло-  
вості, а саме до способів виробництва газованих  
вин.

Відомий спосіб виробництва газованих вин,  
який передбачає купажування оброблених столо-  
вих виноматеріалів з екстедиційним лікером або  
консервованим виноградним суслим, охолодження  
купажу до 0±2°C, фільтрацію, насичення двооки-  
сом вуглецю у сатураторах і розлив (Енциклопе-  
дия виноградарства. -Кишинев: Главная редакция  
Молдавской Советской Энциклопедии, 1986. -  
с.290-291).

Спільні ознаки з винаходом, що заявляється -  
купажування оброблених столових виноматеріалів  
з цукровмісним компонентом у вигляді консер-  
вованого виноградного суслу, охолодження купа-  
жу, його фільтрація, насичення двоокисом вугле-  
цю і розлив.

До недоліків цього способу виробництва газо-  
ваного вина можна віднести недостатньо високі  
органолептичні показники вина.

В основу винаходу поставлена задача забез-  
печити одержання вина з високими органолептич-  
ними властивостями шляхом гармонійного сполу-  
чення виноматеріалів, які купажуються.

Поставлена задача вирішується тим, що в  
спосіб, який передбачає купажування обробле-  
них столових виноматеріалів і цукровмісуючого  
компонента, охолодження купажу, його фільтра-  
цію, насичення двоокисом вуглецю і розлив, згідно

з винаходом купажують виноматеріали із сортів  
инограду Каберне, Одеський чорний, Ранній Ма-  
гарача, Ркацителі та мускатних сортів, при наступ-  
ному їх співвідношенні: 15-25%, 25-35%, 10-20%,  
15-25%, 10-20%, а як цукровмісуючий компонент  
додатково використовують містельні матеріали,  
вироблені з тих же сортів винограду, що і столові  
виноматеріали, та концентрати виноградного соку.  
При цьому охолодження купажу перед насиченням  
двоокисом вуглецю здійснюють до температури  
мінус 2°C - мінус 4°C.

Сортовий склад виноматеріалів та їх співвід-  
ношення забезпечують одержання газованого ви-  
на з високими органолептичними властивостями:  
смак - гармонійний, легкий, освіжаючий; забарв-  
лення - від світло-червоного до темно-червоного;  
аромат - розвинутий, складний.

Сукупність технологічних прийомів та купажно-  
го складу, що заявляється, забезпечує наявність  
необхідних та достатніх умов для рішення постав-  
леної задачі.

Спосіб виробництва газованого вина "Іскристе  
Криму" ("Креман де Крима") здійснюють наступним  
чином.

Транспортування, приймання, обробку вино-  
матеріалів здійснюють у відповідності з "Техноло-  
гической инструкцией по обработке виноматериа-  
лов и вин на предприятиях винодельческой  
промышленности", затверджених МХП СРСР  
09.08.67р.

(13) A

(11) 71463

(19) UA

Сухі столові виноматеріали із винограду сортів Каберне, Одеський чорний, Ранній Магарача, Ркацителі та мускатних сортів у кількості за рецептурою та цукровміщуючий компонент купажують, забезпечуючи необхідні кондиції та витримуючи вимоги типовості.

Консервоване виноградне сусло перед його введенням до купажу відстоюють та освітлюють у відповідності з "Технологической инструкцией по производству столовых полусухих и полусладких вин», затвердженою МХП СРСР 12.08.71р.

Концентрат виноградного соку розбавляють у 3-4 рази сухим виноматеріалом і обробляють полівинілпирролідом згідно з «Технологической инструкцией по комплексной обработке вин с исполь-

зованием поливинилпирролидона», затвердженою МХП СРСР 20.05.76р.

Містельні матеріали виробляються в першу чергу з винограду мускатних сортів. Готовий розливостійкий купаж фільтрують, охолоджують до температури мінус 2°C - мінус 4°C і насичують двоокисом вуглецю в сатураторах, після чого направляють в акратофори, а потім на розлив. Можливо насичення двоокисом вуглецю в акратофорах або тільки в сатураторах. Розливають вино при температурі не вище +8°C і тиску не нижче 200кПа.

Купажний склад для прикладів конкретного виконання наведений в таблиці 1.

Таблиця 1

Купажний склад	Кількісний склад згідно прикладів				
	I	II	III	IV	V
Каберне	30	15	20	25	10
Одеський чорний	15	35	30	25	40
Ранній Магарача	10	10	15	20	10
Ркацителі	40	20	20	15	10
Мускатні сорти	5	20	15	15	30
Цукровміщуючі матеріали	У кількості для досягнення кондицій та типовості напою				
Органолептичні характеристики:					
Аромат	нетиповий	складний, розвинутий	розвинутий, складний	складний, розвинутий	нетиповий
Смак	негармонійний	легкий, гармонійний	легкий, гармонійний, освіжаючий	легкий, гармонійний	обтяжливий, негармонійний
Забарвлення	рожеве	червоне	червоне	темно-червоне	темно-червоне
Дегустаційна оцінка	7,9	8,4	8,6	8,4	8,0

Готове вино, одержане згідно винаходу, що заявляється, має наступні характеристики:  
- за органолептичними показниками:

Таблиця 2

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Від світло-червоного до темно-червоного
Аромат	Розвинутий, складний
Смак	Гармонійний, легкий, освіжаючий
Пінливі властивості	При наливанні в келих спостерігається легке спінювання з виділенням бульбашок двоокису вуглецю

- за фізико-хімічними показниками

Таблиця 3

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	9,0-12,0
Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup>	3,0-5,0
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм	5,0-7,0
Тиск двоокису вуглецю у плящі з вином при температурі 20°C, кПа, не менше	200

Зразки вина, що вироблені згідно наведених у таблиці 1 прикладів, підтверджують оптимальність вибраного купажу як за сортовим, так і кількісним складом.

Вино газове напівсолодке червоне "Іскристе Криму" ("Креман де Криму") рекомендоване

до виробництва Центральною галузевою дегустаційною (приймальною) комісією по визначенню якості виноробної продукції Держпроду Міністерства агрополітики України (протокол №5 від 25.09.02р.).

