



УКРАЇНА

(19) UA (11) 74612 (13) C2
(51) МПК
C12G 1/02 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ОРДИНАРНЕ МІЦНЕ БІЛЕ ВИНО ТА СПОСІБ ЙОГО ВИРОБНИЦТВА

1

(21) 2003076772

(22) 18.07.2003

(24) 16.01.2006

(46) 16.01.2006, Бюл. № 1, 2006 р.

(72) Томашек Олег Георгійович, Бабакіна Елла
Леонідівна(73) ДЕРЖАВНЕ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКЕ ПІД-
ПРИЄМСТВО "АГРОПРОМКОМБІНАТ "ВИНОГРА-
ДНИЙ"

(56) UA A 57308, 15.06.2003.

UA A 22543, 30.06.98.

UA A 38552, 15.05.2001.

Експертиза напунктов /Под общ. ред.
В.М.Позняковского - 4-е изд., Новосибирск, 2001,
с.226-230.(57) 1. Ординарне міцне біле вино, яке містить
виноматеріали білих європейських сортів виногра-
ду, яке **відрізняється** тим, що включає виномате-
ріали сортів винограду Ркацителі, Кокур білий,
Аліготе, Совіньон зелений при наступному співвід-
ношенні компонентів, %:

Ркацителі	60 - 70
Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений	30 - 40.

2. Спосіб виробництва ординарного міцного білого
вина, що включає переробку винограду з відділен-
ням гребенів, сульфитацію м'язгу із розрахунку 75-
100 мг/дм³ вмісту сірчистої кислоти, нагрівання
м'язгу, відокремлення суслу-самопливу та пресу-
вання, збродження при температурі 25 °С до вмі-
сту спирту не менше 4,2 об. %, спиртування, освіт-
лення, знімання з дріжджів, купажування,

2

корегування та обробку виноматеріалів теплом
для доведення вина до типу портвейн при темпе-
ратурі 50-55 °С та витримуванням до 10 діб, на-
правлення готових виноматеріалів на зберігання
або на розлив, який **відрізняється** тим, що пере-
робляють з відділенням гребенів виноград сортів
Ркацителі, Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений
з масовою концентрацією цукрів не менше 180
г/дм, при цьому в настояну сульфитовану м'язгу
сортів винограду Ркацителі додають чисту культуру
дріжджів з послідовним перемішуванням, відокре-
мленням суслу та спиртуванням, а м'язгу виногра-
ду Кокур білий, Аліготе і Совіньон зелений нагрі-
вають з послідовним охолодженням і послідовним
відокремленням суслу, зброджують, спиртують,
освітлюють та купають з виноматеріалами сорту
винограду Ркацителі.

3. Спосіб за п.2, який **відрізняється** тим, що м'яз-
гу винограду Кокур білий, Аліготе і Совіньон зеле-
ний нагрівають до температури 55-60 °С.4. Спосіб за п.2 або п.3, який **відрізняється** тим,
що м'язгу винограду Кокур білий, Аліготе і Сові-
ньон зелений після нагріву охолоджують до тем-
ператури не більше 25 °С.5. Спосіб за будь-яким з пп.2-4, який **відрізняєть-
ся** тим, що виноматеріали витримують для дове-
дення вина до типу портвейн в термоізолюваних
ємностях.6. Спосіб за будь-яким з пп.2-5, який **відрізняєть-
ся** тим, що готові виноматеріали направляють на
відпочинок терміном не менше 10 діб з наступним
фільтруванням.

Винахід стосується виноробної промисловості,
а саме виробництва ординарного міцного білого
вина „Портвейн Булганак”.

Відомо ординарне міцне біле вино „Портвейн
Таврида”. Для його виробництва використовують
суміш білих європейських сортів винограду з ма-
совою концентрацією цукрів не менш 160г/дм³.
(Технологічна інструкція по виробництву вина
міцного ординарного білого „портвейн Таврида”
18.8294-2001 - додається). Колір вина від золоти-
стого до темно-золотистого, аромат-складний,
притаманний даному типу з легкими плодовими
тонами, смак-чистий, гармонійний, достатньо пов-
ний.

Спосіб приготування даного вина наступний.

Виноград суміші білих сортів з масовою
концентрацією цукрів не менш 160г/дм³ перероб-
ляють з відокремленням гребенів. М'язгу
сульфитують до 75-100мг/дм³ і направляють на
настоювання з перемішуванням 3-4 рази на
протязі 12-24 годин. Для екстрагування екстрак-
тивних і забарвлених речовин мезгу нагрівають до
температури 40-45°С з витримкою при цій
температурі 5-6 годин та наступним самоохолод-
женням. Після настоювання м'язгу направляють в
стікачі для відокремлення суслу-самопливу, а
потім на пресування. Для виготовлення вина вико-
ристовують всі фракції суслу, а також пресові

(13) C2

(11) 74612

(19) UA

фракції від шампанських, столових марочних та сортових виноматеріалів. Отриманні об'єднані фракції сусла зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C. При зброджуванні до вмісту спирту не менше 4,2% об. проводять спиртування сусла.

Після освітлення виноматеріали знімають з дріжджів та купажують та обробляють теплом при температурі 50-55°C та витримкою до 10 діб.

Недоліком існуючого способу є:

- у приведеному способі не проведено підбір сортів винограду, що забезпечують типовість вина, повноту його смаку. Якщо в посадках відсутні сорти, багаті екстрактивними речовинами, ніякі технологічні прийоми не можуть гарантувати високої якості продукції;

- використання пресових фракцій від шампанських, столових марочних і сортових виноматеріалів у край небажано для даного типу міцного вина, оскільки при виробництві цих виноматеріалів не передбачений контакт сусла з м'язгою і вони збіднені екстрактивними речовинами. Крім того, пресові фракції ускладнюють подальшу обробку виноматеріалів для додання їм розливостікості, вимагаючи підвищених доз оклеюючих речовин або внесення ферментних препаратів;

- настоювання м'язги і зброджування відпресованого сусла збіднює виноматеріали. Теплова обробка м'язги лише частково вирішує проблему, що не гарантує отримання якісного вина.

Задачею винаходу є створення вина, багатого екстрактивними сполуками та способу виробництва ординарного міцного білого вина, який також дозволяв би отримувати розливостіке вино, а також дозволяв би значно знизити енерговитрати на виробництво вина.

Поставлене завдання вирішується тим, що ординарне міцне біле вино, яке містить виноматеріали білих європейських сортів винограду, згідно винаходу, в вино введені виноматеріали сортів винограду Ркацителі, Кокур білий. Аліготе, Совіньон зелений, при наступному співвідношенні: Ркацителі- 60-70%, Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений - 40-30%.

Поставлене завдання вирішується тим, що відповідно до способу виробництва ординарного міцного білого вина, який включає переробку винограду з відділенням гребенів, сульфитацію м'язги із розрахунку 75-100мг/дм³ вмісту сірчистої кислоти, нагрівання м'язги, відокремлення сусла-самопливу та пресування, збродження при температурі 25°C до вмісту спирту не менше 4,2% об., спиртування, освітлення, знімання з дріжджів, купажування, корегування та обробку виноматеріалів теплом для доведення вина до типу портвейн при температурі 50-55°C та витримкою до 10 діб, направлення готових виноматеріалів на зберігання або на розлив, згідно винаходу, переробляють з відділенням гребенів виноград наступних сортів:

Ркацителі, Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений, з масовою концентрацією цукрів не менше 180г/дм³, при цьому сульфитовану м'язгу сорту винограду Ркацителі настоюють, додають чисту культуру дріжджів з послідовним перемішуванням, відокремленням сусла та спиртуванням, а м'язгу

винограду Кокур білий, Аліготе і Совіньон зелений нагрівають з послідовним перемішуванням, охолодженням і відокремленням сусла, зброджують, спиртують, освітлюють та купажують з виноматеріалами сорту винограду Ркацителі. При цьому, м'язгу винограду Кокур білий, Аліготе і Совіньон зелений нагрівають до температури 55-60°C. Виноматеріали витримують для доведення вина до типу портвейн в термоізованих ємностях. Готові виноматеріали направляють на відпочинок терміном не менш 10 діб, та фільтрують.

Таким, чином для отримання вина проводять підбір сортів винограду в наступному співвідношенні: Ркацителі 60-70%, Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений - 30-40%, що дозволяє отримати багату екстрактивними речовинами сировину для подальшої технологічної обробки.

Відповідно до пропонованого способу процес максимального витягу фенольних речовин винограду досягається двома технологічними прийомами: настоюванням і бродінням сусла на меззі основного вискоекстрактивного сорту винограду Ркацителі і нагрівання м'язги інших сортів, що входять до складу сировини: Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений.

Енерговитрати зменшено за рахунок зменшення операцій пресування, яку згідно запропонованого засобу, не потрібно проводити на 60-70% виноматеріалів сортів винограду Ркацителі. Крім того, пресові фракції, як то в прототипі, ускладнюють подальшу обробку виноматеріалів для придання їм розливостікості, так як потребують збільшених доз оклеюючих речовин або внесення ферментних препаратів.

Спосіб, що заявляється до охорони, здійснюється наступним чином:

Виноград сортів Ркацителі, Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений з масовою концентрацією цукрів не менш 180г/дм³ переробляють на типових лініях з відділенням гребенів. Одержана м'язга сульфитують із розрахунку 75-100мг/дм³ вмісту сірчистої кислоти. В сульфитовану м'язгу сорту винограду Ркацителі, якого беруть у кількості 60-70%, додають чисту культуру дріжджів. В процесі підбродження м'язгу періодично перемішують і направляють в сікачі для відокремлення сусла-самопливу та потім проводять спиртування.

М'язгу винограду сортів Кокур білий, Аліготе і Совіньон зелений, яких беруть у кількості 40-30%, нагрівають до температури 55°-60°C з послідовним самоохолодженням, а при необхідності охолодженням до температури не більше 25°C і відпресовують сусло всіх фракцій. Отримане сусло зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C. При зброджуванні сусла до вмісту спирту не менше 4,2% об. проводять його спиртування для забезпечення у готовому вині необхідних кондицій (табл. 2). Після спиртування виноматеріали освітлюють, знімають з дріжджів та купажують з виноматеріалами сорту винограду Ркацителі. З метою доведення вина до типу портвейну виноматеріали обробляють теплом при температурі 50°-60°C і витримують при цій температурі в термоізованих ємностях не менше 10 діб. Для досягнення розливостікості на підставі висновків виробничої лабораторії

виноматеріали обробляють згідно з нормативними документами. Готові розливостійкі виноматеріали направляють на відпочинок терміном не менш 10 діб і після контрольної фільтрації подають на зберігання або розлив.

Приклад 1

Виноград переробляють на типових лініях з відділенням гребенів, в кількості: Ркацителі - 60%, Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений - 40%. Одержану м'язгу сульфітують з розрахунку 75-100мг/дм³ вмісту сірчистої кислоти. В сульфітовану м'язгу винограду Ркацителі додають чисту культуру дріжджів. В процесі підбродження м'язгу періодично перемішують і направляють в стікачі для відокремлення сусла-самопливу та пресування, потім проводять спиртування. М'язгу сортів винограду Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений - (40%) направляють на нагрів до температури 55°C з послідовним охолодженням до 25°C, потім відокремлюють сусло. Отримане сусло зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C. При зброджуванні сусли до вмісту спирту не менше 4,2% об. проводять його спиртування спиртом ректифікованим. Освітлені виноматеріали знімають з дріжджів та купають. Потім виноматеріали обробляють теплом при температурі 50°C і витримують в термоізолюваних ємностях не менш 10 діб. Готові розливостійкі виноматеріали направляють на відпочинок терміном не менш 10 діб, фільтрують і подають на розлив або зберігання.

Приклад 2

Виноград переробляють на типових лініях з відділенням гребенів, в кількості: Ркацителі - 65%, Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений - 35%. Одержану м'язгу сульфітують з розрахунку 75-100мг/дм³ вмісту сірчистої кислоти. В сульфітовану м'язгу винограду Ркацителі додають чисту культуру дріжджів. В процесі підбродження м'язгу періодично перемішують і направляють в стікачі для відокремлення сусла-самопливу та пресування, і проводять його спиртування.

М'язгу сортів винограду Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений - (35%) направляють на нагрів до температури 55°C з послідовним охолодженням до 25°C, потім відокремлюють сусло. Отримане сусло зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C. При зброджуванні сусли до вмісту спирту не менше 4,2% об. проводять його спиртування спиртом ректифікованим. Освітлені виноматеріали знімають з дріжджів та купають. Потім виноматеріали обробляються теплом при температурі 55°C і витримують в термоізолюваних ємностях не менш 10 діб. Готові розливостійкі виноматеріали направляють на відпочинок терміном не менш 10 діб, фільтрують і подають на зберігання або розлив.

Приклад 3

Виноград переробляють на типових лініях з

відділенням гребенів, в кількості: Ркацителі - 70%, Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений - 30%. Одержану м'язгу сульфітують з розрахунку 75-100мг/дм³ вмісту сірчистої кислоти. В сульфітовану м'язгу винограду Ркацителі додають чисту культуру дріжджів. В процесі підбродження м'язгу періодично перемішують і направляють в стікачі для відокремлення сусла-самопливу та пресування, та проводять його спиртування. М'язгу сортів винограду Кокур білий, Аліготе, Совіньон зелений - (30%) направляють на нагрів до температури 60°C з послідовним охолодженням до 25°C, потім відокремлюють сусло. Отримане сусло зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C. При зброджуванні сусли до вмісту спирту не менше 4,2% об. проводять його спиртування спиртом ректифікованим. Освітлені виноматеріали знімають з дріжджів та купають. Потім виноматеріали обробляються теплом при температурі 55°C і витримують в термоізолюваних ємностях не менш 10 діб. Готові розливостійкі виноматеріали направляють на відпочинок терміном не менш 10 діб, фільтрують і подають на зберігання або розлив. При виконанні інших параметрів способу та іншого складу вина не досягається отримання більш якісної продукції ніж в прикладах 1-3.

Готова продукція відповідає таким вимогам:
- за органолептичними показниками

Таблиця 1

Найменування показників	Характеристика
Колір	Від темно-золотистого до янтарного
Аромат	Типовий для портвейну з плодовими тонами та відтінками сухофруктів
Смак	Повний, гармонійний з присмаком плодів

- фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2

Назва показників	Од. вим.	Приклади		
		№1	№2	№3
Об'ємна доля етилового спирту	%	18,1	18,0	18,2
Масова концентрація титрованих кислот	г/дм ³	6,0	5,0	5,0
Масова концентрація цукрів /у перерахунку кистлоту/	г/100 см ³	8,1	8,0	8,2