



УКРАЇНА

(19) UA (11) 76983 (13) C2  
(51) МПК  
C12G 1/02 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) МАРОЧНЕ ДЕСЕРТНЕ ЧЕРВОНЕ СОЛОДКЕ ВИНО ТА СПОСІБ ЙОГО ВИРОБНИЦТВА

1

(21) 2003098703

(22) 24.09.2003

(24) 16.10.2006

(46) 16.10.2006, Бюл. № 10, 2006 р.

(72) Бойко Микола Костянтинович, Тарчинська  
Любов Георгіївна(73) НАЦІОНАЛЬНЕ ВИРОБНИЧО-АГРАРНЕ  
ОБ'ЄДНАННЯ "МАСАНДРА"

(56) UA A 50400, 15.10.2002.

UA C2 27632, 15.09.2000.

UA A 64458, 16.02.2004.

(57) 1. Марочне десертне червоне солодке вино,  
що включає виноматеріали сортів винограду Еким-  
Кара, Кефесія, яке **відрізняється** тим, що додат-  
ково містить виноматеріал з сорту винограду Дже-  
ват-кара при наступному співвідношенні компонен-  
тів, мас. %:

Еким-Кара	40-45
Кефесія	30-40
Джеват-кара	решта.

2. Спосіб виробництва марочного десертного чер-  
воного солодкого вина за п.1, що передбачає дро-  
блення винограду сортів Еким-Кара, Кефесія з  
одержанням м'язги, зброджування м'язги, спирту-  
вання м'язги, відділення суслу самопливу і суслу

2

першої пресової фракції, пресування, зняття осві-  
тлених виноматеріалів з дріжджів, егалізацію, ви-  
тримку, доробку до необхідних органолептичних  
показників, розлив, який **відрізняється** тим, що  
обробці піддають виноград сортів Еким-Кара, Ке-  
фесія, Джеват-кара у селажі, м'язгу сульфитують з  
розрахунку 70-100 мг/дм<sup>3</sup> сірчистої кислоти, отри-  
ману м'язгу настоюють протягом 24-36 годин з  
перемішуванням, зброджують при температурі не  
більш 25 °С до вмісту спирту не менше 1,2 об.%,  
настоюють протягом 10-15 діб після спиртування,  
проводять доспиртування виноматеріалів, напра-  
вляють на витримку при температурі 10-20 °С.

3. Спосіб за п. 2, який **відрізняється** тим, що тер-  
мін витримки виноматеріалів складає 2 роки.4. Спосіб за одним з пп.2-3, який **відрізняється**  
тим, що на першому році витримки проводять ега-  
лізацію виноматеріалів, оклеювання, одне-два  
відкритих переливання.5. Спосіб за одним пп. 2-4, який **відрізняється**  
тим, що на другому році витримки проводять одне-  
два закриті переливання.6. Спосіб за одним пп. 2-5, який **відрізняється**  
тим, що витримку виноматеріалів проводять в ду-  
бовій тарі.

Винахід відноситься до виноробної промисло-  
вості, а саме до способів виробництва марочних  
десертних червоних солодких вин, наприклад ма-  
рочного десертного солодкого червоного вина  
"Чорний доктор Масандра".

Відомо марочне десертне солодке червоне  
вино, яке готують із сортів винограду Еким-Кара  
40-60%, Кефесія, Крона 40-60%. Колір вина від  
гранатового до темно-рубінового. Букет своєрід-  
ний, десертного характеру. Смак м'який, гармоній-  
ний, з тонами чорносливу або шоколаду. Виноград  
збирають при цукристості 220г/дм<sup>3</sup>. Зібраний при  
повній зрілості виноград дроблять і відокремлю-  
ють від гребенів на валкових дробарках. Отриману  
м'язгу направляють в ємності, де спиртують до  
4%об. Потім вносять чисту культуру дріжджів, і  
після зброджування не менш 2% цукрів, збро-  
дження припиняють додаванням спирту у кілько-  
сті, що забезпечує отримання у готовому вині тре-  
буємих кондицій, а саме з урахуванням витрат

спирту при кріпленні м'язги, витриманні і техноло-  
гічній обробці виноматеріалів. Для кріплення вико-  
ристовують спирт ректифікований високої очистки  
[Технологічна інструкція №53 "Марочное десерт-  
ное красное вино"].

Ємності з кріпленою м'язгою після ретельного  
перемішування герметично закривають та зали-  
шають у спокої 10-12 діб, після чого м'язгу пресу-  
ють. Самоплив і суслу першої пресової фракції  
збирають окремо та направляють на марку.

Освітлені виноматеріали знімають з дріжджів,  
егалізують і направляють на витримку.

Вино витримують у дубовій тарі з вид'ємом 2-  
5л. На першому році витримки здійснюють дві-три  
відкриті переливки. На другому році - одна закрита  
перелівка, оклейка і при необхідності, обробка  
холодом. Розлив вина здійснюють на третьому  
році.

Однак дане вино можна приготувати один раз  
у 3-5 років, тому що не завжди кліматичні умови

(13) C2

(11) 76983

(19) UA

дозволяють зібрати виноград у повному обсязі, при цукристості  $220\text{г/дм}^3$ , що приводить до нерентабельного використання зібраного винограду.

В основу винаходу поставлена задача розширення асортименту вин, створення якісного марочного червоного десертного вина "Чорний доктор Масандра", що має високу розливостійкість, має колір від гранатового до темно-рубінового, з тонами чорносливу і шоколаду, та має повний, гармонійний смак, з тонами шоколаду, а також способу його виготовлення, що включає послідовність прийомів, які забезпечують високі органолептичні характеристики і високу розливостійкість

Поставлена задача вирішується тим, що вино марочне десертне солодке червоне, що включає виноматеріали з сортів винограду Еким-Кара, Кефесія, відповідно до винаходу, до складу включені виноматеріали сорти винограду Джеват-кара та інші при наступному співвідношенні компонентів у (%):

Еким-Кара	40-45
Кефесія	30-40
Джеват-кара та інші	30-15.

Поставлена задача вирішується тим, що відповідно до способу, що передбачає дроблення сортів винограду Еким-Кара, Кефесія з одержанням м'язги, настоювання м'язги, зброджування м'язги, спиртування м'язги, відділення суслу самопливу і суслу першої пресової фракції, пресування, зняття освітлених виноматеріалів з дріжджів, егалізацію, витримку, доробку до необхідних органолептичних показників, розлив, відповідно до способу, обробляють виноград сортів Еким-Кара, Кефесія, Джеват-кара та інших у сепажі, м'язгу сульфітують з розрахунку  $70\text{-}100\text{мг/дм}^3$  сірчистої кислоти, потім м'язгу настоюють з перемішуванням, зброджують до вмісту спирту не менш  $1,2\%$  об., проводять спиртування до  $16\%$  об. з наступним настоюванням, направляють на витримку. Сульфітовану м'язгу настоюють протягом 24-36 годин. Кріплену м'язгу настоюють на протязі 10-15 діб. Термін витримки виноматеріалів 2 роки при температурі  $10\text{-}20^\circ$ . На першому році витримки проводять егалізацію виноматеріалів, склеювання, одне-два відкритих переливання. На другому році витримки проводять одне-два закриті переливання.

Таким чином, запропоноване сполучення сортів винограду, а саме, Еким-Кара, Кефесія, Джеват-кара та інших дозволяє одержати марочне червоне солодке десертне вино "Чорний доктор Масандра", у колірній гамі якого виявляється інтенсивне фарбування Еким-Кари, що додає в сполученні з колірною гамою сортів Кефесія, Джеват-кара та інших колір від гранатового до темно-рубінового, а в смаку виявляються легкі тони шоколаду, з оксамитовою танінністю, букет оригінальний, складний, з шоколадними тонами.

Настоювання сульфітованої м'язгу протягом 24-36 годин з перемішуванням 3-4 рази на добу, та настоювання кріпленої м'язги протягом 10-15 діб забезпечує більш повно витягнення фенольних, барвних й інших розчинних речовин (ароматичні і екстрактивні речовини), що підвищують органолептичні властивості виноматеріалів. Це явище засноване на дифузії, для збільшення швидкості якої

і роблять перемішування. Запропоноване сполучення технологічних прийомів дозволяє додати продукту високу розливостійкість і питкість. Витримування виноматеріалів на м'язгі забезпечує поліпшення органолептичних показників, смак стає більш повним з оксамитовою танінністю, маслянистим, підсилює забарвлення виноматеріалів, збагачується букет.

Відповідно до фізико-хімічних показників виноматеріали повинні відповідати вимогам, відзначеним у таблиці 1.

Таблиця 1

Фізико - хімічні показники

Назва показників	Норма
Об'ємна частка етилового спирту, %	17,0-17,1
Масова концентрація цукрів, $\text{г/100дм}^3$ , не менше	15,8-16,5
Масова концентрація титрованих кислот, $\text{г/дм}^3$	5,0-8,0

Червоне десертне солодке вино, що заявляється і спосіб його виробництва, здійснюють у такий спосіб:

Приклад 1.

Виноград по сортах Еким-Кара-40%, Кефесія-30%, Джеват-кара та інших-30% у сепажі, з масовою концентрацією цукрів не менш  $220\text{г/дм}^3$  та масовою концентрацією титрованих кислот  $5\text{-}9\text{г/дм}^3$ , подрібнюють з відділенням гребенів, отриману м'язгу сульфітують до  $70\text{-}100\text{мг/дм}^3$  і настоюють протягом 24 години з перемішуванням 3-4 рази на добу. Після настоювання м'язгу зброджують на чистий культурі дріжджів за температурою не вище  $25^\circ\text{C}$ . При накопиченні спирту не менш  $1,2\%$  об. м'язгу спиртують до  $16\%$  об. і настоюють протягом 10 діб. Після настоювання м'язгу направляють на відділення суслу - самопливу та пресування. Для готування вина використовують суслу - самоплив, суслу першої пресової фракції в кількості 65 дал з однієї тони винограду. Доспіртування виноматеріалів здійснюють з урахуванням втрат спирту при витримці та технологічних обробках.

Освітлені матеріали знімають з дріжджового осадку, егалізують і направляють на витримку. Витримку здійснюють 2 роки у дубовій тарі за температурою  $10^\circ\text{C}$ . На першому році витримки проводять егалізацію, склеювання, при необхідності з де металізацією, одне-два відкритих переливання. На другому році витримки проводять одне-два закриті переливання.

Отримано вино по забарвленню, аромату і смаку відповідне таблиці 2. Мікробіологічний стан вина - здорове. Вино розливостійке. Приклад 2.

Виноград по сортах Еким-Кара-45%, Кефесія-40%, Джеват-кара та інших - 15% у сепажі, подрібнюють з відділенням гребенів з масовою концентрацією цукрів не менш  $220\text{г/дм}^3$  та масовою концентрацією титрованих кислот  $5\text{-}9\text{г/дм}^3$ , отриману м'язгу сульфітують до  $70\text{-}100\text{мг/дм}^3$  і настоюють протягом 36 години з перемішуванням 3-4 рази на добу. Після настоювання м'язгу зброджують на чистий культурі дріжджів за температурою не вище  $25^\circ\text{C}$ . При накопиченні спирту не менш  $1,2\%$  об.

м'язгу спиртують до 16%об. і настоюють протягом 15 діб. Після настоювання м'язгу направляють на відділення суслу-самопливу та пресування. Для готування вина використовують сусло -самоплив, сусло першої пресової фракції в кількості 65 дал з однієї тони винограду. Доспиртування виноматеріалів здійснюють з урахуванням втрат спирту при витримці та технологічних обробках.

Освітлені матеріали знімають з дріжджового осадку, егалізують і направляють на витримку. Витримку здійснюють 2 роки у дубовій тарі за температурою 10°C. На першому році витримки проводять егалізацію, склеювання, при необхідності з де металізацією, одне-два відкритих переливання. На другому році витримки проводять одне-два закриті переливання.

Отримано вино по забарвленню, аромату і смаку відповідне таблиці 2. Мікробіологічний стан вина - здорове. Вино розливостійке.

Приклад 3.

Виноград по сортах Еким-Кара - 40%, Кефесія - 40%, Джеват-кара та інших - 20% у сепажі, подрібнюють з відділенням гребенів з масовою концентрацією цукрів не менш 220г/дм<sup>3</sup> та масовою концентрацією титрованих кислот 5-9г/дм<sup>3</sup>, отриману м'язгу сульфитують до 70-100мг/дм<sup>3</sup> і настоюють протягом 24 години з перемішуванням 3-4 рази на добу. Після настоювання м'язгу зброджують на чистий культурі дріжджів за температурою не вище 25°C. При накопиченні спирту не менш 1,2%об. м'язгу спиртують до 16%об. і настоюють протягом 15 діб. Після настоювання м'язгу направляють на відділення суслу-самопливу та пресування. Для готування вина використовують сусло - самоплив, сусло першої пресової фракції в кількості 65 дал з однієї тони винограду. Доспиртування виноматеріалів здійснюють з урахування втрат спирту при витримці та технологічних обробках.

Освітлені матеріали знімають з дріжджового осадку, егалізують і направляють на витримку. Витримку здійснюють 2 роки у дубовій тарі за температурою 10°C. На першому році витримки проводять егалізацію, склеювання, при необхідності з деметалізацією, одне-два відкритих переливання. На другому році витримки проводять одне-два закриті переливання.

Отримано вино по забарвленню, аромату і смаку відповідне таблиці 2. Мікробіологічний стан вина - здорове. Вино розливостійке.

При завданні інших параметрів способу і складу провина не досягається одержання більш високоякісної продукції, чим у прикладах 1-3.

У випадку виявлення схильності до помутніння - здійснюється дообробка для досягнення розливостійкості.

Зазначені режими переробки винограду за пропонованою технологією дозволяють одержати більш багаті червоні десертні солодкі виноматеріали, що мають красиве від гранатового до темно-рубінового забарвлення, багатий добре складений сортовий аромат і повний гармонійний смак. У порівнянні з прототипом, запропонований спосіб дозволяє одержати більш багаті по фенольному складу вина, що мають підвищений термін стабільності проти колоїдних помутнінь.

Таким чином, приведені дані показують, що запропонований спосіб одержання червоних десертних вин значно ефективніше відомих технологій.

Використання даного способу виробництва вина і запропонований склад марочного червоного солодкого десертного вина "Чорний доктор Масандра" забезпечує в отриманому готовому продукті органолептичні показники та фізико-хімічні показники, приведених у таблицях 2, 3.

Таблиця 2

Органолептичні показники

Назва показників	Характеристика
Колір	від гранатового до темно-рубінового
Букет	оригінальний, солодкий з шоколадними тонами, тонами чорносливу і шоколаду
Смак	повний гранатовий з легкими тонами шоколаду з оксамитовою танністю

Таблиця 3.

Фізико-хімічні показники

Показники	Од.вим.	Приклади		
		Приклад №1	Приклад №2	Приклад-№3
Об'ємна частка етилового спирту	%	16	16	16
Масова концентрація титрованих кислот	г/дм <sup>3</sup>	4,0	5,0	6,0
Масова концентрація цукрів	г/100см <sup>3</sup>	15,8	16,0	16,8