

Изобретение относится к виноделию, а именно к способам получения крепленых вин.

Известен способ получения крепленых вин типа портвейн с использованием неочищенного виноградного спирта крепостью 77 - 78об. % [1].

Неочищенный виноградный спирт содержит большое количество высших спиртов (сивушных масел) и альдегидов, которые придают вину сивушные тона, грубый и негармоничный вкус. Для трансформирования этих веществ необходима длительная выдержка в дубовых бочках. Поэтому в известном способе вина выдерживают 5 - 6 и до 20 лет в неполных бочках. В результате этого вино приобретает приятный коньячный тон, чем и отличаются классические португальские портвейны. Однако выдержка вина в течение такого длительного времени при контакте с воздухом влечет за собой очень большие потери (2 - 7% в год) и большие затраты на сооружение площадок и помещений, а также большое количество деревянной тары. Все это резко повышает стоимость вина.

Ближайшим по сути к заявляемому является способ производства крепленых вин типа портвейн, включающий получение виноматериалов, их купаж, обработку теплом и другие технологические приемы. При этом в купажах портвейна используется спирт-ректификат [2].

Вина, производимые по указанной технологии, по своему качеству значительно отстают от общепризнанных в мире Португальских портвейнов, не имеют свойственного последним коньячного тона, по органолептическому содержанию мало отличаются от десертных вин, т.к. имеют плодовые и цветочные тона в букете и вкусе.

Задачей, на решение которой направлено заявляемое изобретение, является повышение качества вина, придание ему свойств, соответствующих типу вина Портвейн и приближающих его к конкурентноспособным мировым образцам.

Поставленная задача достигается тем, что, согласно изобретению, в способе, включающем получение виноматериалов, их купаж, обработку теплом, последующую технологическую обработку и выдержку, в купаж вводится спирт этиловый виноградный неректифицированный в качестве 2 - 5%, крепостью не менее 52об.%, выдержанный на дубовой древесине при температуре 50 - 55°C в течение 1 - 3 - х месяцев.

Сопоставительный анализ с прототипом показал, что заявляемый способ отличается от известного тем, что в купаже вина часть спирта-ректификата заменяется спиртом этиловым виноградным ректифицированным в количестве 2 - 5%, крепостью не ниже 52об.%, выдержанным на дубовой древесине при температуре 50 - 55°C в течение 1 - 3 месяцев,

Таким образом, заявляемое техническое решение соответствует критерию "существенные отличия".

Анализ известных способов производства крепких вин типа Портвейн позволяет сделать вывод, что введение в предлагаемое решение указанных признаков - использование в купаже спирта этилового виноградного неректифицированного в количестве 2 - 5% от общего объема купажа, крепостью не менее

52об.%, выдержанного на дубовой древесине при температуре 50 - 55°C в течение 1 - 3 - х месяцев, в совокупности с другими технологическими приемами не обнаружено в других способах получения крепких вин. Этот анализ позволяет сделать вывод о соответствии заявляемого технического решения критерию "новизна".

Предлагаемый способ позволяет получить крепкое вино типа Портвейн, которое по своим качествам соответствует этому типу вина, имеет коньячный тон в сочетании с плодовыми тонами во вкусе и аромате (табл.1).

Анализ данных табл.1 показывает, что введение в купаж спирта этилового виноградного неректифицированного не обработанного при заявляемых параметрах не позволяет получить зрелое, гармоничное вино типа Портвейн без дополнительной длительной выдержки.

Высокое качество вина, приготовленного по заявляемой технологии, обуславливается тем, что спирт этиловый виноградный неректифицированный, выдержанный при заявляемых параметрах содержит в своем составе ароматические альдегиды, обуславливающие коньячный тон, а также ацетали, эфиры, дубильные вещества и др. компоненты, которые ускоренно образуются в процессе выдержки спирта при температуре 50 - 55°C в присутствии древесины дуба. Эти вещества отсутствуют в необработанном (не выдержанном) виноградном спирте, который характеризуется грубым и негармоничным вкусом.

Сравнительные характеристики спиртов приведены в табл.2.

Как видно из табл.2 в необработанном спирте присутствует большое количество высших спиртов обуславливающих сивушный тон и отсутствуют компоненты обуславливающие тона выдержки.

В обработанном спирте количество высших спиртов снижается, что говорит об их трансформировании в процессе выдержки в компоненты обуславливающие вкус и букет выдержки (альдегиды), что и подтверждается увеличением последних в обработанном спирте. Лигнин переходит в спирт из древесины дуба и при дальнейшей выдержке вина частично распадается с образованием ароматических альдегидов.

Предлагаемый способ осуществляется следующим образом.

В купаж для приготовления вина типа Портвейн добавляют спирт этиловый виноградный неректифицированный в количестве 1 - 5% от объема купажа, крепостью 52 - 72об.%, выдержанный на дубовой древесине при температуре 50 - 55°C в течение 1 - 3 месяцев.

Далее купаж обрабатывают по общепринятой для Портвейна технологии - обработка теплом, оклейка, фильтрация, отдых и т.д.

Примеры конкретного выполнения приведены в табл.3.

Обработка кулажей во всех примерах велась по известной общепринятой технологии.

Исследования показали, что применение в технологии производства вина параметров ниже или выше заявляемых, ведет к ухудшению органолептических показателей вина. Таким образом, соблюдение технологических параметров (температура и время выдержки) в заявляемых пределах позволяет создать крепленое вино высокого качества, отвечающее

типу Портвейн.

Образцы вина под названием Портвейн "Балаклава" были представлены на конкурс вин "Крымвино-96", проведенный Союзом виноделов Крыма и НИИВиВ "Магарач", где вино получило высокий балл - 8,7 и золотую медаль. Выписка из протокола заседания жюри конкурса прилагается.

Наименование	Кондиции		
	сп. об. %	сах. %	т.п г/л
Купаж вина Портвейн с введением 2% этилового спирта виноградного не-ректификованного, креп. 70 об.%, выдержанного на дубовой древесине 2 мес., при температуре 50–55°C	18,1	8,2	4,5
Купаж вина Портвейн с введением 2% этилового спирта виноградного не-ректификованного, креп. 70 об.%, не обработанного	18,1	8,2	4,5

Наименование	Концентрация веществ, участвующих в создании аромата-б вина		
	высшие спирты, мг/л	альдегиды, мг/л	липиды, мг/л
Спирт этиловый виноградный неректификованный, креп. 72 об.%, выдерж. 3 мес., при температуре 55°C на дубовой древесине	4500	150	10
Спирт этиловый виноградный неректификованный, креп. 72 об.%, необработанный	5000	110	10

Таблица 3

Наименование, состав купажа	Уд. объем, %	Спирт. эт. об. %	Спирт. эт. об. %	Спирт. эт. об. %	Спирт. эт. об. %
Пример 1					
В/м выработанные из винограда	57				
В/м из пресловых фракций	25				
В/м из осадочных фракций после переливки	15				
Спирт этилов., виноград., неректифирован., креп. 71 об. %, выдержанный на дубовой древесине при температуре 45°C в течение 2-х месяцев	3				
Пример 2					
В/м выработанные из винограда	57				
В/м из пресловых фракций	25				
В/м из осадочных фракций после переливки	15				
Спирт этилов., виноград., неректифирован., креп. 71 об. %, выдержанный на дубовой древесине при температуре 50°C в течение 2-х месяцев					
Пример 3					
В/м выработанные из винограда	58				
В/м выработанный из пресловых фракций	25				
В/м из осадочных фракций после переливки	15				
Спирт этилов., виноград., неректифирован., креп. 71 об. %, выдержанный на дубовой древесине при температуре 55°C в течение 2-х месяцев	2				
Пример 4					
В/м выработанные из винограда	58				
В/м из пресловых фракций	25	17,5	8,5		Цвет – среднего чая.
В/м из осадочных фракций после переливки	15	17,4	–		Букет – плодотворный с легким коньячным тоном.
Пример 5					
В/м выработанные из винограда	55				
В/м из пресловых фракций	25				
В/м из осадочных фракций	15				
Спирт этилов., виноград., неректифирован., креп. 71 об. %, выдержанный на дубовой древесине при температуре 55°C в течение 21 дня	5				
Пример 6					
В/м выработанные из винограда	56				
В/м из пресловых фракций	25				
В/м из осадочных фракций	15				
Спирт этилов., виноград., неректифирован., креп. 71 об. %, выдержанный на дубовой древесине при температуре 55°C в течение 1 мес.					
Пример 7					
В/м выработанные из винограда	57				
В/м из пресловых фракций	25				
В/м из осадочных фракций	15				
Спирт этилов., виноград., неректифирован., креп. 71 об. %, выдержанный при температуре 55°C в течение 3-х месяцев	3				

Пример 8				
В/м выработанные из винограда	57	17,5	10,6	Прозрачность – чистое с блеском.
В/м из прессовых фракций	25	17,5	8,5	Цвет – среднего чая.
В/м из осадочных фракций	15	17,4	–	Букет – плодовый с легким коньячным тоном.
Спирт этилов., виноградн., неректификован., креп. 71 об.%, выдержанный при температуре 55°С в течение 4 мес.	2	71		Вкус – полный, гармоничный, типичный с приятным коньячным тоном.
				Дегустационная оценка – 8,65
Пример 9				
В/м выработанные из винограда	58	17,5	10,6	Прозрачность – чистое с блеском.
В/м выработан. из прессовых фракций	25	17,5	8,5	Цвет – среднего чая.
В/м из осадочных фракций после переливки	15	17,4	–	Букет – плодовый с легким коньячным тоном.
Спирт этилов., виноград., неректификован., креп. 52 об.%, выдержанный на дубовой древесине при температуре 55°С в течение 2-х месяцев	2	71		Вкус – гармоничный, типичный, с приятным коньячным тоном.
				Дегустационная оценка – 8,65