



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36857 (13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО НАПІВСОЛОДКОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "ОВІДІОПОЛЬ"

(21) 2000020876

(22) 16.02.2000

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Кротів Анатолій Федосійович, Сальнікова  
Тетяна Іванівна(73) Державне мале підприємство "Овідіопольсь-  
кий Винзавод"(57) Спосіб виробництва столового напівсолодкого  
червоного вина, який передбачає дроблення вино-  
граду, гребневідділення, сульфитацію м'язги, збро-  
дження суслу на м'яззі, відділення сусла-  
самопливу, пресування м'язги, об'єднання сусла-  
самопливу з суслим першої і другої фракцій, по-вністю збродження суслу, купажування сухих  
ординарних оброблених червоних виноматеріалів і  
концентрату виноградного соку, який **відрізняєть-  
ся** тим, що при купажуванні використовують вино-  
матеріали з сортів винограду: Каберне-Совіньйон.  
Сапераві, Одеський чорний, з суміші червоних  
виноматеріалів європейських сортів винограду та  
концентрат виноградного соку цукровістю 45-60%  
при таких співвідношеннях інгредієнтів, мас %:

Виноматеріали Каберне-Совіньйон	10-20
Виноматеріали Сапераві	10-20
Виноматеріали Одеський чорний	20-30
Виноматеріали суміші виноматеріалів з червоних європейських сортів винограду	30-55
Концентрат виноградного соку	5-10

Винахід відноситься до виноробної промисло-  
вості та може бути використаний при виробництві  
столових напівсолодких червоних вин.

Відомий спосіб виробництва столових напів-  
солодких червоних вин (Технологическая инструк-  
ция по производству столовых полусухих и полу-  
сладких вин. Утв.12.08.1971г. Сборник технологи-  
ческих инструкций правил и нормативных матери-  
алов по винодельческой промышленности.— М.:  
Агропромиздат, 1985. — с.18-21), який передбачає  
дроблення винограду, гребневідділення, сульфита-  
цію м'язги, зброження суслу на м'яззі, відділення  
сусла-самопливу, пресування м'язги, об'єднання  
сусла-самопливу з суслим першої і другої фракцій,  
повністю зброження суслу, купажування обробле-  
них сухих червоних виноматеріалів і інгредієнту,  
який підвищує цукровість купажу.

В якості прототипу вибраний спосіб виробниц-  
тва, який описаний в патенті Росії N2109041, кл. С  
12G 1/00 від 25.08.95р. При цьому способі викори-  
стовують ординарні оброблені сухі червоні вино-  
матеріали, а в якості інгредієнту, який підвищує  
цукровість купажу — концентрат виноградного соку  
цукровістю 60-68%.

В основу винаходу поставлена задача — удо-  
сконалити спосіб виробництва столового напівсо-  
лодкого червоного вина та забезпечити виготов-  
лення вина з високими органоліптичними власти-  
востями шляхом гармонійного сполучення вино-  
матеріалів, які купажуються, з червоних сортів ви-  
нограду: Каберне-Совіньйон, Сапераві, Одеський

чорний, з суміші червоних виноматеріалів євро-  
пейських сортів винограду і концентрату виноград-  
ного соку.

Поставлена задача вирішується тим, що в  
способі виробництва столового сухого напівсолод-  
кого червоного вина, який передбачає дроблення  
инограду, гребне відділення, сульфитацію м'язги,  
зброження суслу на м'яззі, відділення сусла-  
самопливу, пресування м'язги, об'єднання сусла-  
самопливу з суслим першої і другої фракцій, повні-  
стю зброження суслу, купажування сухих ордина-  
рних оброблених червоних виноматеріалів і кон-  
центрату виноградного соку, згідно з винаходом,  
при купажуванні використовують виноматеріали з  
сортів винограду: Каберне-Совіньйон, Сапераві,  
Одеський чорний, суміш червоних виноматеріалів  
з європейських сортів винограду та концентрат  
иноградного соку цукровістю 45-60% при сліду-  
ючих відношеннях інгредієнтів, мас, %:

Виноматеріали Каберне-Совіньйон	10-20
Виноматеріали Сапераві	10-20
Виноматеріали Одеський чорний	20-30

Виноматеріали суміші виноматеріалів з черво-  
них європейських сортів винограду 30-55  
Концентрат виноградного соку 5-10

Склад інгредієнтів та їх співвідношення забез-  
печує одержання столового напівсолодкого черво-  
ного вина "Овідіополь" з високими органоліптич-  
ними властивостями.

Смак вина: повний, гармонійний, свіжий.

(19) UA (11) 36857 (13) A

Забарвлення: від червоного до темно-рубінового

Аромат: чистий, властивий сортам винограду.

Прозорість: прозоре, без осаду і сторонніх включень.

Дегустаційна оцінка – 8,6 бала.

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином. Готують столове напівсолодке червоне вино купажуванням ординарних оброблених червоних столових сухих виноградарських сортів винограду: Каберне-Совіньйон, Сапераві, Одеський чорний, суміші виноградарських із червоних європейських сортів винограду і концентрату виноградного соку цукровістю 45-60%.

Для отримання виноградарських виноград дроблять з гребневідділенням, сульфитують м'язгу та подають в бродильні резервуари, бродіння сусла здійснюють на м'яззі, відбирають сусло-самоплив, пресують м'язгу та об'єднують сусло-самоплив з суслом першої та другої фракцій, після чого повністю зброджують сусло до остаточного цукру 0,2г/100см<sup>3</sup>.

При купажуванні використовують виноградарські та концентрат виноградного соку при наступних відношеннях, мас. %: виноградарський Каберне-Совіньйон – 10-20, виноградарський Сапераві – 10-20, виноградарський Одеський чорний – 20-30, суміш виноградарських червоних європейських сортів винограду – 30-60 і концентрат виноградного соку – 5-10.

Для досягнення стабільності, готовий виноградарський оброблюють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноградарских и вин на предприятиях винодельческой промышленности". Утв.17.11.1967г. (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. – М.: Агропромиздат, 1985. – с.46-49). Готовий купаж сульфитують та витримують в герметично закритому резервуарі при відсутності кисню протягом 18 діб при t – 40°C.

Приклад 1.

Виноград сортів: Каберне-Совіньйон, Сапераві, Одеський чорний, суміш червоних європейських сортів винограду в кількості, відповідно: 20т, 20т, 20т, 33т дробили, відділяли гребні та сульфитували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 75-100 мг/дм<sup>3</sup>. М'язгу подавали в бродильні резервуари та зброджували сусло на м'яззі. Потім відбирали сусло-самоплив, м'язгу пресували і об'єднали сусло-самоплив з суслом першої та другої фракцій. Об'єднане сусло зброджували до остаточного цукру 0,2г/100см<sup>3</sup>.

Купаж готували з виноградарських, які одержані з сортів винограду: Каберне-Совіньйон, Сапераві, Одеський чорний, європейських червоних сортів винограду та концентрату виноградного а

соку з цукровістю 45 відповідно: 20, 20, 20, 33, 7 мас. %.

Готовий купаж обробляли, відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноградарских и вин на предприятиях винодельческой промышленности" та витримували в герметично закритому резервуарі при відсутності кисню протягом 18 діб при t – 40° С. Після чого розливають у пляшки виноградарський розливали.

Приклад 2.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при наступних відношеннях інгредієнтів, мас. %:

Виноградарський Каберне-Совіньйон	20
Виноградарський Сапераві	15
Виноградарський Одеський чорний	25
Виноградарський червоних європейських сортів винограду	32
Концентрат виноградного соку цукровістю 50%	8

Приклад 3.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при наступних відношеннях інгредієнтів, мас. %:

Виноградарський Каберне-Совіньйон	15
Виноградарський Сапераві	20
Виноградарський Одеський чорний	25
Виноградарський червоних європейських сортів винограду	32
Концентрат виноградного соку цукровістю 60%	8

Приклад 4.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при наступних відношеннях інгредієнтів мас. %:

Виноградарський Каберне-Совіньйон	20
Виноградарський Сапераві	15
Виноградарський Одеський чорний	23
Виноградарський червоних європейських сортів винограду	35
Концентрат виноградного соку цукровістю 50%	7

Приклад 5.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при наступних відношеннях інгредієнтів, мас. %:

Виноградарський Каберне-Совіньйон	20
Виноградарський Сапераві	10
Виноградарський Одеський чорний	20
Виноградарський червоних європейських сортів винограду	40
Концентрат виноградного соку цукровістю 45%	10

Дані по органолептичним показникам і масової концентрації цукру столового напівсолодкого червоного вина "Овідіополь" наведені в таблиці.

Таблиця

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Масова концентрація цукру г/100 см <sup>3</sup>	Дегустаційна оцінка
1	повний, гармонійний, тонкий	чистий, властивий сортам винограду	темно-рубіновий	3,2	8,6
2	гармонійний, м'який	чистий, властивий сортам винограду	Темно-рубіновий	4,1	8,4
3.	Повний, солодкуватий	Чистий, властивий сортам винограду	Темно-рубіновий	5,0	8,3
4	простий	слабко розвинений	червоний	4,2	8,2
5.	негармонійний	Складний	червоний	4,7	8,2

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
 Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
 (044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
 Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
 (044) 268-25-22

---

