



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41193 (13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО СТОЛОВОГО НАПІВСУХОГО ЧЕРВОНОГО ВІНА "МОНАСТИРСЬКА ЛОЗА"

(21) 2001032054

(22) 28.03.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Цадзикідзе Отарі Володимировіч, Касим Дмитро Олександрович, Петрова Людмила Васильівна, Стародуб Меланія Іванівна

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ІЗМАЇЛЬСЬКИЙ ВИНЗАВОД"

(57) Спосіб виробництва ординарного столового напівсухого червоного вина, який передбачає готування купажу з використанням сухих виноградно-них виноматеріалів і солодкого виноматеріалу, просвітлення купажу, його фільтрацію та розлив, який відрізняється тим, що при готуванні купажу

використовують сухі виноматеріали з сортів винограду: Одеський чорний, Мерло, Бастардо, Молдова, Ранній Магарача при таких відношеннях інгредієнтів, мас. %:

Виноматеріали	
Одеський чорний	20 - 45
Виноматеріали Мерло	10 - 15
Виноматеріали Бастардо	10 - 40
Виноматеріали Молдова	10 - 40
Виноматеріали	
Ранній Магарача	10 - 20,

а як солодкий виноматеріал використовують спиртоване виноградне сусло-містель з суміші черво-них європейських сортів винограду в кількості, не-обхідній для досягнення концентрації цукру та спирту, які задані.

Винахід відноситься до виноробної промис-ловості та може бути використаний при виробницт-ві ординарних столових напівсухих червоних вин.

Відомий спосіб виробництва ординарних столових напівсухих червоних вин (Технологичес-кая инструкция по производству столовых полусу-хих и полусладких вин. Утв. 12.08.1971 г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., Агропромиздат, 1985, с. 18-21), який передбачає готування купажу з викорис-танням сухих виноградно-них матеріалів і солодкого виноматеріалу, освітлення купажу та розлив. В якості солодкого матеріалу використовують ва-куум-сусло.

Але з вакуум-суслом у вино вноситься знач-на кількість конденсованих сполук і продуктів цукро-аміної реакції, яка надає небажаний відті-нок в смаку та ароматі.

В основу винаходу поставлена задача - удосконалити спосіб виробництва ординарного столового напівсухого червоного вина та забезпе-чити виготовлення вина з високими органолептич-ними властивостями, шляхом гармонійного спо-лучення виноматеріалів, які купажуються, з червоних сортів винограду: Одеський чорний, Мерло, Бас-тардо, Молдова, Ранній Магарача та використання

в якості солодкого виноматеріалу спиртованого виноградно-го сусла-містелю.

Технічний результат від використання вина-ходу відображається в розширенні номенклатури якісних вин з селекційних та районованих сортів винограду і в зниженні собівартості продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва ординарного столового напів-сухого червоного вина, який передбачає готування купажу з використанням сухих виноградно-них виноматеріалів і солодкого виноматеріалу, освіт-лення купажу, його фільтрацію та розлив, згідно з винаходом, при готуванні купажу використовують сухі виноматеріали з сортів винограду: Одеський чорний, Мерло, Бастардо, Молдова, Ранній Ма-гарача при сліду-ючих відношеннях інгредієнтів, мас. %:

Виноматеріали	
Одеський чорний	20-45
Виноматеріали Мерло	10-15
Виноматеріали Бастардо	10-40
Виноматеріали Молдова	10-40
Виноматеріали	
Ранній Магарача	10-20,

а в якості солодкого виноматеріалу використо-вують спиртоване виноградне сусло-містель з су-міші червоних європейських сортів винограду в

кількості, необхідній для досягнення концентрації цукру та спирту, які задані.

Склад сухих виноматеріалів та їх співвідношення забезпечують отримання високоякісного вина з відмінними органолептичними властивостями, що враховують особливості всіх районуваних сортів винограду, з яких готують вина. Введення містелю дає можливість даному вину мати необхідну концентрацію цукру та спирту, придбати характерні органолептичні показники.

Смак вина: повний, гармонійний, свіжий.

Забарвлення: від червоного до темно-червоного.

Аромат: яскравий, властивий сортовому складу.

Дегустаційна оцінка – 8,4 бала.

Запропонований спосіб здійснюється слідуючим чином.

Готують ординарне столове напівсухе червоне вино купажуванням ординарних червоних столових сухих виноматеріалів із сортів винограду: Одеський чорний, Мерло, Бастардо, Молдова, Ранній Магараха і містелю з суміші червоних європейських сортів винограду.

Для отримання виноматеріалів виноград дроблять з гребневідділенням, сульфитують м'язгу та настоюють на м'яззі протягом трьох діб. Відбирають сусло-самоплив, пресують м'язгу та об'єднують сусло-самоплив з суслом першої фракції, після чого повністю зброджують сусло до остаточного цукру 0,2 г/100 см<sup>3</sup>.

При купажуванні використовують виноматеріал при слідуючих відношеннях, мас. %: виноматеріал Одеський чорний 20–45, виноматеріал Мерло 10–15, виноматеріал Бастардо 10–40, виноматеріал Молдова 10–40, виноматеріал Ранній Магараха 10–20, а містель беруть в кількості, необхідній для досягнення масової концентрації цукру (у перерахунку на інвертний) 2,0 г/100 см<sup>3</sup> і об'ємної частки спирту 9,0–12,0%.

Для досягнення стабільності, одержаний купаж обробляють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности", Утв. 17.11.1967 г. (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., Агропромиздат, 1985, с. 46–49). Готовий розливостійкий купаж фільтрують та направляють на розлив. Розлив вина здійснюють методом гарячого розливу.

#### Приклад 1.

Виноград сортів: Одеський чорний, Мерло, Бастардо, Молдова, Ранній Магараха, відповідно: 20 т, 10 т, 40 т, 10 т, 20 т дробили, відділяли гребні та сульфитували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 75 мг/дм<sup>3</sup>. М'язгу подавали в бродильні резервуари та зброджували сусло на м'яззі протягом трьох діб. Потім відбирали сусло-самоплив, м'язгу пресували і об'єднали сусло-самоплив з суслом першої фракції. Об'єднане сусло зброджували до остаточного цукру 0,2 г/100 см<sup>3</sup>.

Купаж готували з виноматеріалів, які одержані з сортів винограду: Одеський чорний, Мерло, Бастардо, Молдова, Ранній Магараха, відповідно: 20, 10, 40, 10, 20 мас. %:

Містель виготовляли шляхом спиртування освітленого сусла з винограду суміші червоних європейських сортів до змісту цукру 16%.

В купаж додавали до отримання в готовому купажі масової концентрації цукру (у перерахунку на інвертний) 2,0 г/100 см<sup>3</sup> і об'ємної частини етилового спирту 10% об.

Готовий купаж обробляли, відповідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности", фільтрували і здійснювали гарячий розлив.

#### Приклад 2.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при слідуючих відношеннях інгредієнтів, мас. %:

Виноматеріал	
Одеський чорний	20
Виноматеріал Мерло	10
Виноматеріал Бастардо	20
Виноматеріал Молдова	40
Виноматеріал Ранній Магараха	10

Містель додавали до концентрації цукру – 2,0 г/100 см<sup>3</sup> і об'ємної частини спирту 11% об.

#### Приклад 3.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при слідуючих відношеннях інгредієнтів, мас. %:

Виноматеріал Одеський чорний	45
Виноматеріал Мерло	15
Виноматеріал Бастардо	10
Виноматеріал Молдова	10
Виноматеріал Ранній Магараха	20

Містель додавали до концентрації цукру – 2,0 г/100 см<sup>3</sup> і об'ємної частини спирту 12% об.

Дані по органолептичним показникам ординарного столового напівсухого червоного вина "Монастирська лоза" наведені в таблиці.

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1.	Повний, гармонійний	Чистий, властивий сортам винограду	Темно-червоний	8,4
2.	Простий	Слабко розвинений	Червоне з фіолетовим відтінком	8,1
3.	Гармонійний	Чистий, властивий сортам винограду	Червоне	8,2

---

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

---

