



УКРАЇНА

(19) UA (11) 53391 (13) A

(51) 7 C12G1/00, C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВСУХОГО ЧЕРВОНОГО ВИНА "ІНКЕРМАН"

1

2

(21) 2002053955

(22) 14 05 2002

(24) 15 01 2003

(46) 15 01 2003, Бюл. № 1, 2003 р.

(72) Філіпов Анатолій Матвійович, Шимчук Лариса
Петрівна, Моїсейкін Олександр Миколайович(73) Філіпов Анатолій Матвійович, Шимчук Лариса
Петрівна, Моїсейкін Олександр Миколайович

(57) 1 Спосіб виробництва столового напівсухого червоного вина, який включає переробку винограду, сульфатацію отриманої м'язги, бродіння, відокремлення сусла-самопливу та пресування, об'єднання сусла-самопливу з суслом першої фракції, доброджування сусла, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку, обробку, купажування та розлив, який відрізняється тим, що переробляють виноград сортів Бастардо магарачський, Мерло, Сапераві з масовою концентрацією цукру не менше 160 г/дм³, м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 60-80 мг/дм³, бродіння сусла на м'яззі проводять періодичним методом із зануреною "шапкою" при температурі 25-35°C з періодичним перемішуванням м'язги не менше 3-4 разів на добу,

витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців, під час якої проводять обробку виноматеріалів, а купажування сухих червоних виноматеріалів з консервованим виноградним суслом чи концентрованим виноградним соком здійснюють за 40-45 діб до розливу

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що перед витримкою виноматеріали обробляють за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

3 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що консервоване сусло виробляють після його відстоювання та освітлення

4 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливості

5 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що розлив готового вина здійснюють на лініях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації

6 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що розлив готового вина здійснюють на лініях гарячого чи стерильного розливу з додаванням консервантів

Винахід належить до харчової промисловості, зокрема, до виноробної галузі, а саме, до способу виробництва червоних напівсухих ординарних столових вин

Відомо спосіб виробництва ординарних столових напівсухих червоних вин, який передбачає готування купажу з використанням сухих виноградних матеріалів і солодкого виноматеріалу та розлив, причому як солодкий матеріал використовують вакуум-сусло [Технологическая инструкция по производству столовых полусухих и полусладких вин, Утв. 12.08.1971 г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности - М., Агропромиздат, 1985 - с. 18-21]

Недоліком такого способу є те, що з вакуум-суслом у вино вноситься значна кількість конденсованих сполук і продуктів цукро-аміної реакції, яка надає небажаний відтінок смаку та аромату

Найбільш близьким до винаходу є спосіб виробництва ординарного столового напівсухого червоного вина "Монастирська поза", який передбачає переробку винограду Одеський чорний, Мерло, Бастардо, Молдова, Ранній Магарача, сульфатацію одержаної м'язги та настоювання на м'яззі сусла, відокремлення сусла-самопливу, пресування м'язги та об'єднання сусла-самопливу з суслом першої фракції, повне зброжування сусла, купажування та розлив, причому інгредієнти виноматеріалу використовують у заданому співвідношенні [деклараційний патент України № 41193, C12G 1/02, 2002]

Недоліком даного винаходу є недостатньо високі органолептичні властивості

В основу винаходу поставлено задачу вдосконалення способу виробництва ординарного столового напівсухого червоного вина і забезпечення виготовлення вина з високими органолептичними

(13) A

(11) 53391

(19) UA

властивостями шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів

Поставлену задачу вирішують тим, що в способі виробництва столового напівсухого червоного вина "Інкерман", який включає переробку винограду, сульфитацію отриманої м'язги, бродіння, відокремлення суспензії-самопливу та пресування, об'єднання суспензії-самопливу з суспензією першої фракції, доброжування суспензії, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку, обробку, купажування та розлив, згідно з винаходом переробляють виноград сортів Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві з масовою концентрацією цукру не менше 160 г/дм³, бродіння суспензії на м'яззі проводять періодичним методом із зануреною "шапкою" при температурі 25 - 35°C з періодичним перемішуванням м'язги не менше 3 - 4 разів на добу, витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців, під час якої проводять обробку виноматеріалів, а купажування сухих червоних виноматеріалів з консервованим виноградним суспензією чи концентрованим виноградним соком здійснюють за 40 - 45 діб до розливу

Перед витримкою виноматеріали можуть обробляти за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

Консервоване суспензію виробляють після його відстоювання та освітлення

Може бути застосовано дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості

Розлив готового вина здійснюють на лінійках гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації або з додаванням консервантів

Виготовлення вина з сухих виноматеріалів з винограду сортів Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві з наступним купажуванням сухих виноматеріалів з консервованим суспензією чи концентрованим виноградним соком дозволяє отримати вино з ароматом, властивим зазначеним сортам, і гармонійним смаком, що має помірну терпкість і свіжість, з сортовими тонами

Виробництво столового напівсухого червоного вина "Інкерман" здійснюють наступним чином

Для виробництва вина використовують виноград сортів Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві з масовою концентрацією цукру не менше 160 г/дм³ і титрованих кислот 6 - 9 г/дм³, суспензію виноградне неспиртоване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені Міністерством України до застосування у виноробній промисловості

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 80 - 100 мг/дм³ і направляють на бродіння. Бродіння суспензії на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 25 - 35°C з періодичним перемішуванням м'язги 3 - 4 рази на добу

Після зброжування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суспензії-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина використовують суспензію-самоплив і суспензію першої пресованої фракції, причому не більше 65 дал суспензії з 1 тонни винограду

Одержане суспензію доброжують. Зброжені та

освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку. Рекомендують перед витримкою виноматеріали обробляти за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців. Під час витримки проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами на підставі висновку виробничої лабораторії

За 40 - 45 діб до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з консервованим суспензією чи концентрованим виноградним соком

Консервоване виноградне суспензію виробляють після його відстоювання та освітлення одним із способів у відповідності зі схемою №2 "Технологічної інструкції по производству столовых полусухих и полусладких вин", затвердженою МХП СРСР 12.08.71

Концентрат виноградного соку повинен відповідати вимогам ТУ 10.04.05.57 та бути виробленим відповідно до «Технологічної інструкції по производству концентратов виноградного сока», ТИ 10.04.05.48.90, затвердженою Головупрдержпродресурсів при Держкомісії РМ СРСР з продовольства та закупівлі 23.11.90

У разі необхідності застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості за діючими технологічними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії

Розлив готового вина здійснюють на лінійках гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації або з додаванням консервантів, дозволених до використання Міністерством України

Пакування, маркування, транспортування та зберігання вина столового ординарного сухого червоного "Інкерман" здійснюють відповідно до вимог

Переробку винограду, виробництво, зберігання та обробку виноматеріалів і готового вина здійснюють з використанням типових обладнання та технологічних ємностей, виготовлених з корозійностійких матеріалів або із спеціальними покриттями, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України для виноробної промисловості

Спосіб пояснюється прикладами

Приклад 1

Для виробництва вина використовують виноград сортів Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві з масовою концентрацією цукру 160 г/дм³ і титрованих кислот 6 - 9 г/дм³, суспензію виноградне неспиртоване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені Міністерством України до застосування у виноробній промисловості

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 80 мг/дм³ і направляють на бродіння. Бродіння суспензії на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 25°C з періодичним перемішуванням м'язги 3 рази на добу

Після зброжування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суспензії-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина викорис-

товують 55 дал суспа з 1 тонни винограду

Одержане сусло доброжують Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку Перед витримкою виноматеріали обробляють за технологічними схемами в залежності від їх складу та схильності до помутніння

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі 6 місяців Під час витримки проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами на підставі висновку виробничої лабораторії

За 40 діб до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з консервованим суслом

Консервоване виноградне сусло виробляють після його відстоювання та освітлення одним із способів у відповідності зі схемою №2 "Технологической инструкции по производству столовых полусухих и полусладких вин", затвердженою МХП СРСР 12 08 71

Розлив готового вина здійснюють на лінях гарячого чи стерильного розливу з додаванням консервантів, дозволених до використання Мініздравом України

Отримують вино рубінового забарвлення, з ароматом, властивим сортам винограду, з гармонійним смаком, що має помірну терпкість і свіжість, з сортовими тонами

Приклад 2

Для виробництва вина використовують виноград сортів Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві з масовою концентрацією цукру 165 г/дм^3 і титрованих кислот $6 - 9 \text{ г/дм}^3$, сусло виноградне неспиртоване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволени Мініздравом України до застосування у виноробній промисловості

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 90 мг/дм^3 і направляють на бродіння Бродіння суспа на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 30°C з періодичним перемішуванням м'язги 4 рази на добу

Після зброжування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суспа-самопливу Потім м'язгу пресують Для виробництва вина використовують 60 дал суспа з 1 тонни винограду

Одержане сусло доброжують Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі 6,5 місяців Під час витримки проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами на підставі висновку виробничої лабораторії

За 45 діб до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з концентрованим виноградним соком

Концентрат виноградного соку повинен відповідати вимогам ТУ 10 04 05 57 та бути виробленим відповідно до «Технологической инструкции по производству концентратов виноградного сока»,

ТИ 10-04-05-48-90, затвердженою Головупрдержпродресурсів при Держкомісії РМ СРСР з продовольства та закупівлі 23 11 90

Розлив готового вина здійснюють на лінях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації

Отримують вино рубінового з фіолетовим відтінком забарвлення, з ароматом, властивим сортам винограду, з гармонійним смаком, що має помірну терпкість і свіжість, з сортовими тонами

Приклад 3

Для виробництва вина використовують виноград сортів Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві з масовою концентрацією цукру 170 г/дм^3 і титрованих кислот $6 - 9 \text{ г/дм}^3$, сусло виноградне неспиртоване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволени Мініздравом України до застосування у виноробній промисловості

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 100 мг/дм^3 і направляють на бродіння Бродіння суспа на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі 35°C з періодичним перемішуванням м'язги 4 рази на добу

Після зброжування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суспа-самопливу Потім м'язгу пресують Для виробництва вина використовують 65 дал суспа з 1 тонни винограду

Одержане сусло доброжують Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку

Витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі 6 місяців Під час витримки проводять обробку виноматеріалів за технологічними схемами на підставі висновку виробничої лабораторії

За 42 доби до розливу проводять купажування сухого виноматеріалу з концентрованим виноградним соком

Концентрат виноградного соку повинен відповідати вимогам ТУ 10 04 05 57 та бути виробленим відповідно до «Технологической инструкции по производству концентратов виноградного сока», ТИ 10-04-05-48-90, затвердженою Головупрдержпродресурсів при Держкомісії РМ СРСР з продовольства та закупівлі 23 11 90

Застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості

Розлив готового вина здійснюють на лінях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації

Отримують вино рубінового з червоним відтінком забарвлення, з ароматом, властивим сортам винограду, з гармонійним смаком, що має помірну терпкість і свіжість, з сортовими тонами

Наведені дані показують, що спосіб, який пропонується, значно ефективніший від відомих технологій

Характеристики готової продукції наведено у таблицях

Таблиця 1

Органолептичні показники готової продукції

Назва показника	Характеристика
Забарвлення	Рубінове з фіолетовим чи червоним відтінком
Аромат	Властивий сортам винограду
Смак	Гармонійний з помірною терпкістю і свіжістю, з сортовими тонами

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готової продукції

Назва показника	Значення показника
Об'ємна частка етилового спирту, %	9,0 - 11,0
Масова концентрація цукру г/100 см ³	1,5 - 2,5
Масова концентрація титрованих кислот "у перерахунку на винну кислоту", г/дм ³	5,0 - 7,0