



УКРАЇНА

(19) UA (11) 53392 (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 БІЛОГО ВІНА "ІНКЕРМАН"

1

2

(21) 2002053956

(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 білого вина, який включає переробку винограду, сульфатацію отриманої м'язги, відокремлення сусла-самопливу та пресування, об'єднання сусла-самопливу з суслом першої фракції, відстоювання сусла, бродіння його, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку, обробку, купажування та розлив, який відрізняється тим, що переробляють виноград сорту Ркацители з масовою концентрацією цукру не менше  $160\text{ г/дм}^3$ , м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти  $60\text{--}80\text{ мг/дм}^3$ , сусло відстоюють при температурі  $10\text{--}15^\circ\text{C}$  і зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі  $25^\circ\text{C}$ , витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців, під

час якої проводять обробку виноматеріалів, а купажування сухих білих виноматеріалів з консервованим виноградним суслом чи концентрованим виноградним соком здійснюють за  $40\text{--}45$  діб до розливу

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що перед витримкою виноматеріалів 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 виноробної промисловості, зокрема, до способу виробництва ординарних білих столових напівсухих вин

Відомо спосіб виробництва напівсухого вина, який передбачає купажування вакуум-сусла з сухим виноматеріалом, освітлення купажу, вплив на нього холодом, витримку на холоді, фільтрацію охолодженого купажу і розлив, причому перед купажуванням вносять хімічні речовини [А С, СРСР № 616277, С 12 G 1/02, 1977]

Недоліком цього способу є використання вакуум-сусла і погіршення органолептичних властивостей при використанні хімічних речовин

Відомо також спосіб виробництва напівсухого вина, який передбачає дроблення винограду, відділення сусла від м'язги, відстоювання його, бродіння сусла, освітлення, сульфатацію, охолодження, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів [А С СРСР № 836 085, С 12 G 1/2, 1979]

Недоліком відомого способу є низькі органолептичні властивості готового продукту, оскільки при бродінні виноматеріалу який є джерелом цукру, випаровується частина ароматичних речовин, а при сульфатації його нейтралізується аромат і смак готового продукту

Найбільш близьким до способу, що заявляється, є спосіб виробництва сухого вина "Золоті ворота", який передбачає дроблення винограду сортів Сухоліманський білий та Аліготе, відділення сусла від м'язги, відстоювання його, бродіння сусла, освітлення, сульфатацію, охолодження, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів із сортів Сухоліманський білий та Аліготе, при цьому в купаж додають консервоване сусло із сорту винограду Сухоліманський білий до вмісту в купажі цукру  $2,0\text{--}3,0\text{ г/100 см}^3$  [декларативний патент України № 23273, С 12 G 1/02, 1997]

Хоча в даному способі органолептичні властивості вина вищі, ніж у попередньому, проте, вони є

(13) A

(11) 53392

(19) UA

недостатньо високими

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

Поставлену задачу вирішують тим, що в способі виробництва столового напівсухого білого вина "Інкерман" який включає переробку винограду, сульфатацію отриманої м'язги, відокремлення сусла-самопливу та пресування, об'єднання сусла-самопливу з суслом першої фракції, відстоювання сусла сусла, бродіння його, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку, обробку, купажування та розлив, згідно з винаходом переробляють виноград сорту Ркацителі з масовою концентрацією цукру не менше 160 г/дм<sup>3</sup>, м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти 60 - 80 мг/дм<sup>3</sup>, сусло відстоюють при температурі 10 - 15°С і зброжують на чистій культурі дріжджів при температурі 25°С, витримку виноматеріалів здійснюють у дубовій тарі не менше 6 місяців, під час якої проводять обробку виноматеріалів, а купажування напівсухих білих виноматеріалів з консервованим виноградним суслом 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 сусло виробляють після його відстоювання та освітлення

Може бути застосовано дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості

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

Виготовлення вина з сухих виноматеріалів з винограду сорту Ркацителі з наступним купажуванням сухих виноматеріалів з консервованим суслом чи концентрованим виноградним соком дозволяє отримати вино з ароматом, властивим зазначеному сорту, і гармонійним смаком, що має помірну терпкість і свіжість

Виробництво столового напівсухого білого вина "Інкерман" здійснюють наступним чином

Для виробництва вина використовують виноград сорту Ркацителі з масовою концентрацією цукру не менше 160 г/дм<sup>3</sup> і титрованих кислот 6 - 9 г/дм<sup>3</sup>, сусло виноградне наспиртоване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені Мінздравом України до застосування у виноробній промисловості

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти 60 - 80 мг/дм<sup>3</sup> і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування Для виробництва вина використовують сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції, причому не більше 65 дал сусла з 1 тонни винограду

Одержане сусло відстоюють при температурі 10 - 15°С чи фільтрують та зброжують Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку При необхідності перед витримкою виноматеріали обробляють

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 суслом чи концентрованим виноградним соком

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

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

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

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

Пакування, маркування, транспортування та зберігання вина напівсухого білого "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 сорту Ркацителі з масовою концентрацією цукру 160 г/дм і титрованих кислот 6 - 9 г/дм, сусло виноградне неспиртоване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені Мінздравом України до застосування у виноробній промисловості

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфтують до вмісту сірчистої кислоти 60 мг/дм<sup>3</sup> і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування Для виробництва вина використовують сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції, причому 55 дал сусла з 1 тонни винограду

Одержане сусло відстоюють при температурі 10°С чи фільтрують та зброжують 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 лініях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації.

Отримують вино світло-солом'яного забарвлення з ароматом, властивим сорту винограду Ркацителі, з гармонійним і помірно свіжим смаком.

#### Приклад 2

Для виробництва вина використовують виноград сорту Ркацителі з масовою концентрацією цукру 165 г/дм<sup>3</sup> і титрованих кислот 6 - 9 г/дм<sup>3</sup>, сусло виноградне неспіртване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені Мінздравом України до застосування у виноробній промисловості.

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 70 мг/дм<sup>3</sup> і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції, причому 60 дал сусла з 1 тонни винограду.

Одержане сусло відстоюють при температурі 12° С чи фільтрують та зброджують. 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 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.

Розлив готового вина здійснюють на лініях гарячого чи стерильного розливу з додаванням консервантів, дозволених до використання Мінздравом України.

Отримують вино солом'яного забарвлення з ароматом, властивим сорту винограду Ркацителі, з гармонійним і помірно свіжим смаком.

#### Приклад 3

Для виробництва вина використовують виноград сорту Ркацителі з масовою концентрацією цукру 170 г/дм<sup>3</sup> і титрованих кислот 6 - 9 г/дм<sup>3</sup>, сусло виноградне неспіртване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені Мінздравом України до застосування у виноробній промисловості.

Одержану після переробки винограду м'язгу

сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 80 мг/дм<sup>3</sup> і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції, причому 65 дал сусла з 1 тонни винограду.

Одержане сусло відстоюють при температурі 15° С чи фільтрують та зброджують. Зброжені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку.

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 45 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.

Застосовують дообробку виноматеріалу для досягнення розливостійкості за діючими технологічними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії.

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

Отримують вино світло-солом'яного забарвлення з ароматом, властивим сорту винограду Ркацителі, з гармонійним і помірно терпкістю і свіжістю смаком.

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	Світло-солом'яне
Аромат	Властивий сорту винограду
Смак	Гармонійний з помірно терпкістю і свіжістю

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 <sup>3</sup>	1,5-2,5
Масова концентрація титрованих кислот "у перерахунок на винну кислоту", г/дм <sup>3</sup>	5,0-7,0

