



УКРАЇНА

(19) UA (11) 54193 (13) A

(51) 7 C12G1/00, C12G1/02

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

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВСУХОГО РОЖЕВОГО ВІНА "ІНКЕРМАН"

1

2

(21) 2002064599

(22) 05 08 2002

(24) 17 02 2003

(46) 17 02 2003, Бюл. № 2, 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 рожевого вина, який включає дроблення винограду, відділення гребенів, відділення сусласамопливу та суслу першої фракції, відстоювання суслу, повне зброжування суслу, витримку виноматеріалів, купажування червоних та білих виноматеріалів і розлив, який відрізняється тим, що використовують виноград сортів Ркацителі, Бастардо магарачький, Мерло, Сапераві, виноматеріали витримують не менше 6 місяців, а купажування білих і червоних виноматеріалів здійснюють з консервованим виноградним суслим

чи концентрованим виноградним соком та допоміжними матеріалами 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 виноградне 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 рожевих столових напівсухих вин

Відомо спосіб виробництва ординарних рожевих столових сухих вин, який передбачає дроблення винограду з відділенням гребенів, відділення сусласамопливу та суслу першої пресої фракції, відстоювання суслу, повне зброжування суслу, купажування виноматеріалів [Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин Утв. 12.08.1967г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности - М., Агропромиздат, 1985 - с. 11-18]

Недоліком зазначеного способу є невисокі органолептичні властивості отриманого вина

Найбільш близьким до винаходу є спосіб виробництва ординарного столового сухого рожевого вина "Фортеця Ізмаїл", який передбачає дроблення винограду, відділення гребенів, відділення сусласамопливу та суслу першої фракції, повне зброжування суслу та купажування

сухих білих європейських сортів винограду Аліготе, Ркацителі, Сухолиманський і суміш виноматеріалів червоних сортів винограду [декларативний патент України №35348, С12G 1/02, 1999]

Недоліком такого способу, як і попереднього, є недостатньо високі органолептичні властивості одержаного вина

В основу винаходу поставлено задачу вдосконалення способу виробництва столового напівсухого рожевого вина і забезпечення виготовлення вина з високими органолептичними властивостями шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів, які купажуються, з європейських білих та червоних столових сортів винограду

Поставлену задачу вирішують тим, що у способі виробництва столового напівсухого рожевого вина "Інкерман", який включає дроблення винограду, відділення гребенів, відділення сусласамопливу та суслу першої фракції, відстоювання суслу, повне зброжування суслу, витримку виноматеріалів, купажування червоних та білих виноматеріалів і розлив, згідно з

(13) A

(11) 54193

(19) UA

винаходом використовують виноград сортів Ркацителі, Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві, виноматеріали витримують не менше 6 місяців, а купажування білих і червоних виноматеріалів здійснюють з консервованим виноградним суслом чи концентрованим виноградним соком та допоміжними матеріалами 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 розливості

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

Виготовлення вина з сухих виноматеріалів з винограду сортів Ркацителі, Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві 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 рожевого вина "Інкерман" здійснюють наступним чином

Для виробництва вина використовують виноград сортів Ркацителі, Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві з масовою концентрацією цукру не менше 160г/дм^3 титрованих кислот $6-9\text{г/дм}^3$, сусло виноградне неспіроване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені Мінздравом України до застосування у виноробній промисловості

Виробництво столових сухих червоних виноматеріалів

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти $80-100\text{мг/дм}^3$ і направляють на бродіння. Бродіння сусла на м'яззі здійснюють періодичним методом із зануреною "шапкою" на чистій культурі дріжджів при температурі $25-35^\circ\text{C}$ з періодичним перемішуванням м'язги 3-4 рази на добу

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

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

Виробництво білих столових сухих виноматеріалів

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти $60-80\text{мг/дм}^3$ і направляють на відбирання сусла-самопливу та пресування. Для виробництва вина

використовують сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції, причому не більше 65дал сусла з 1 тонни винограду

Одержане сусло відстоюють при температурі $10-15^\circ\text{C}$ чи фільтрують та зброджують на чистій культурі при температурі не більш за 25°C . Зброджені 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

Потім витримують виноматеріали 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 розливості за діючими технологічними схемами на підставі висновків виробничої лабораторії

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

Пакування, маркування, транспортування та зберігання столового напівсухого рожевого вина "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 сухих червоних виноматеріалів використовують виноград сортів Бастардо магарацький, Мерло, Сапераві з масовою концентрацією цукру 160г/дм^3 і титрованих кислот $6-9\text{г/дм}^3$, сусло виноградне неспіроване консервоване, концентрат виноградного соку та допоміжні матеріали, дозволені Мінздравом України до застосування у виноробній промисловості

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 80мг/дм^3 і направляють на бродіння. Бродіння суслу 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 зброджування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суслу-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина використовують 55 дал суслу з 1 тонни винограду.

Одержане сусло доброджують. Зброджене та освітлене 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.

Для виробництва білих столових сухих виноматеріалів використовують виноград Ркацителі. Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 80мг/дм^3 і направляють на відбирання суслу-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції, причому 55 дал суслу з 1 тонни винограду.

Одержане сусло відстоюють при температурі 10°C чи фільтрують та зброджують на чистій культурі при температурі 20°C . Зброджене та освітлене 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 суслим.

Консервоване виноградне сусло виробляють після його відстоювання та освітлення одним із способів у відповідності зі схемою №2 "Технологической инструкции по производству столовых полусухих и полу сладких вин", затвердженою МХП СРСР 12.08.71.

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

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

Приклад 2

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

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 90мг/дм^3 і

направляють на бродіння. Бродіння суслу 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 зброджування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення суслу-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина використовують 60 дал суслу з 1 тонни винограду.

Одержане сусло доброджують. Зброджене та освітлене виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку.

Для виробництва білих столових сухих виноматеріалів використовують виноград Ркацителі. Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 70мг/дм^3 і направляють на відбирання суслу-самопливу та пресування. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив і сусло першої пресованої фракції, причому 60 дал суслу з 1 тонни винограду.

Одержане сусло відстоюють при температурі 12°C чи фільтрують та зброджують на чистій культурі при температурі 25°C . Зброджене та освітлене 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 6,5 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 лініях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації.

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

Приклад 3

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

Одержану після переробки винограду м'язгу сульфатують до вмісту сірчистої кислоти 100мг/дм^3 і направляють на бродіння. Бродіння суслу 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 зброджування 50% цукру м'язгу направляють на відокремлення сусла-самопливу. Потім м'язгу пресують. Для виробництва вина використовують 65 дал сусла з 1 тонни винограду.

Одержане сусло доброджують. Зброджені та освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на витримку.

Для виробництва білих столових сухих виноматеріалів використовують виноград Ркацителі. Одержану після переробки винограду м'язгу сульфитують до вмісту сірчистої кислоти 80 мг/дм³ 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°C чи фільтрують та зброджують при температурі 25°C. Зброджені 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 лініях гарячого чи стерильного розливу із застосуванням пляшкової пастеризації.

Отримують вино темно-рожевого забарвлення, з ароматом, властивим сортам винограду, з гармонійним смаком, що має помірну терпкість і свіжість, з сортовими тонами.

Наведеш 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	Від рожевого до темно-рожевого
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/100см ³	1,5-2,5
Масова концентрація титрованих кислот "у перерахунку на винну кислоту", г/дм ³	5,0-7,0