



УКРАЇНА

(19) UA (11) 5658 (13) U
(51) 7 C12G1/02МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВИНА ДЕСЕРТНОГО МУСКАТЕЛЬ

1

(21) 20040706275
(22) 28.07.2004
(24) 15.03.2005
(46) 15.03.2005, Бюл. №3, 2005р.
(72) Назаров Віктор Георгійович
(73) РАДГОСП-ЗАВОД "ЛІВАДІЯ"
(57) Спосіб виробництва вина десертного мускатель, який передбачає готування сусла з мускатних сортів винограду, купажування його з виноматеріалами немускатних сортів винограду та виноматеріалами з комплексостійких сортів, збро-

2

джування отриманої суміші на вичавках з мускатних сортів винограду, який відрізняється тим, що як комплексостійкі сорти винограду використовують столові італійські сорти винограду, при наступних співвідношеннях, мас. %:

сусло з мускатних сортів винограду	35-50
виноматеріали з столових італійських сортів	10-35
виноматеріали з немускатних сортів винограду	решта.

Корисна модель відноситься до галузі виноробства, а сама до виробництва десертного вина Мускатель.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким, по сукупності ознак, до заявляємої корисної моделі, є спосіб виробництва вина десертного Мускатель, який здійснюють шляхом готування сусла з мускатних сортів винограду, купажування його з виноматеріалами не мускатних сортів винограду виноматеріалами, та виноматеріалів з комплексостійких сортів винограду, в якості яких використовують виноматеріали з наступних сортів винограду: Цитроній, Подарунок Магарача, Первісток Магарача, Антей магарчський, у наступних співвідношеннях, мас. %: сусло з мускатних сортів 40-50%, виноматеріали з коми - лексостійких сортів винограду 30-40%, виноматеріали з не мускатних сортів винограду - решта, зброджування отриманої суміші на вичавках мускатних сортів, обробку готового вина, та його розлив згідно діючих технологічних інструкцій по приготуванню десертних вин [Патент України на винахід №27161 МКВ C12G1/02, публ. 2000р.].

Заявляема корисна модель збігається з відомим способом виробництва вина десертного Мускатель по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме: передбачає готування сусла з мускатних сортів винограду, купажування його з виноматеріалами не мускатних сортів винограду та виноматеріалами з комплексостійких сортів винограду,

зброджування отриманої суміші на вичавках з мускатних сортів винограду.

Однак відомий спосіб виробництва вина десертного мускатель не забезпечує технічного результату заявляємої корисної моделі, що обумовлено складом виноматеріалів, які входять до купажу, а саме, використаних комплексостійких сортів, вирощування яких в значній мірі залежить від кліматичних умов, що стримує використання відомого способу.

Задача, на рішення якої спрямована заявляема корисна модель складається в удосконаленні способу виробництва вина десертного Мускатель, і здійснюється шляхом зміни комплексостійких сортів винограду та вмісту виноматеріалів, які входять до складу купажу.

Поставлена задача вирішується в способі виробництва вина десертного мускатель, який передбачає готування сусла з мускатних сортів винограду, купажування його з виноматеріалами не мускатних сортів винограду та виноматеріалами з комплексостійких сортів, зброджування отриманої суміші на вичавках з мускатних сортів винограду тим, що згідно предмету корисної моделі, як комплексостійкі сорти винограду використовують столові італійські сорти винограду, напри наступних співвідношеннях, мас. %

Сусло з мускатних сортів винограду	35-50
Виноматеріали з столових італійських сортів	10-35
Виноматеріали з не мускатних сортів винограду	решта.

(13) U

(11) 5658

(19) UA

Заявляємий спосіб виробництва вина десертного мускатель, в обсягу наведених вище суттєвих ознак, забезпечує посилення мускатного аромату у букеті та смаку в приготовленому вині десертного мускатель

При виробництві вина десертного мускатель з вмістом компонентів, який виходить за межі заявлених інтервалів вмісту компонентів, технічний результат, який полягає в посиленні мускатного аромату в букеті та смаку, не досягається

- при вмісті в купажу суслу з мускатних сортів винограду та виноматеріалів з столових італійських сортів менше, чим нижня границя заявлених інтервалів, виготовлене десертне вино має слабкий мускатний аромат в смаку і букеті,

- при вмісті в купажу суслу з мускатних сортів винограду та виноматеріалів з столових італійських сортів більшому, чим верхня границя заявлених інтервалів, приводить до розладженого смаку та різкого насиченого мускатного аромату

Запропонований спосіб виробництва вина десертного мускатель здійснюють таким чином

Переробку виноградної сировини, яку використовують для виготовлення виноматеріалів, здійснюють згідно «Загальних правил по переробки винограду на Виноматеріали», які затверджені 09.08.1967р Міністерством харчової промисловості СРСР

Як виноградну сировину використовують мускатні сорти - Мускат білий, або мускат рожевий, або Мускат Чорний, або Мускат фіолетовий, або Ладанний, або Мускат угорський, або Мускат Магараха, або Мускат олександрійський, або інші мускатні сорти, або суміші мускатних сортів винограду, комплексостійка виноградна сировина - столові італійські сорти винограду, як не мускатні сорти винограду, наприклад Піно сірій Ріслінг, Ркацтелі, Піно чорний, Каберне

Всі технологічні процеси по виробництву вина десертного мускатель здійснюють згідно «Технологічної інструкції по виробництву ординарних міцних та десертних вин» Міністерства харчової промисловості СРСР від 12.10.1972р

Виготовлення купажу здійснюють з суслу мускатних сортів, виноматеріалів з комплексостійких сортів та виноматеріалів з не мускатних сортів здійснюють при наступному співвідношенні компонентів купажу, мас %

Сусло з мускатних сортів винограду	35-50
Виноматеріали з столових італійських сортів	10-35
Виноматеріали з не мускатних сортів винограду	реш-

Після отримання купажу, здійснюють його зброджування на вичавках мускатних сортів винограду, обробку та розлив

Виготовлене по запропонованому способу вино десертне мускатель має наступні органолептичні властивості колір - в залежності від використаних виноматеріалів, смак - складний, злагоджений з вираженням смаком мускату, аромат - яскравий, мускатний

Приклад 1

Запропонований спосіб виробництва вина десертного мускатель здійснюють таким чином

Переробку виноградної сировини, яку використовують для виготовлення виноматеріалів, здійснюють згідно «Загальних правил по переробки винограду на Виноматеріали», які затверджені 09.08.1967р Міністерством харчової промисловості СРСР

Як виноградну сировину використовують Мускат білий, як комплексостійка виноградна сировина - столові італійські сорти винограду, як не мускатні сорти винограду, наприклад, Піно сірій

Всі технологічні процеси по виробництву вина десертного мускатель здійснюють згідно «Технологічної інструкції по виробництву ординарних міцних та десертних вин» Міністерства харчової промисловості СРСР від 12.10.1972р

Виготовлення купажу здійснюють з суслу мускатних сортів, виноматеріалів з комплексостійких сортів та виноматеріалів з не мускатних сортів здійснюють при наступному співвідношенні компонентів купажу, мас %

Сусло з мускатних сортів винограду	35
Виноматеріали з столових італійських сортів	10
Виноматеріали з не мускатних сортів винограду	35

Після отримання купажу, здійснюють його зброджування на вичавках мускатних сортів винограду, обробку та розлив

Виготовлене по запропонованому способу вино десертне мускатель має наступні органолептичні властивості колір - в залежності від використаних виноматеріалів, смак - складний, злагоджений з вираженням смаком мускату, аромат - яскравий, мускатний

Приклад 2

Виготовлення вина десертного мускатель здійснюють аналогічно як і в прикладі №1, за винятком вмісту компонентів в купажу, який має наступне співвідношення компонентів, мас %

Сусло з мускатних сортів винограду	50
Виноматеріали з столових італійських сортів	35
Виноматеріали з не мускатних сортів винограду	15

Виготовлене по запропонованому способу вино десертне мускатель має наступні органолептичні властивості колір - світло-янтарно-золотистий, смак - складний, злагоджений з вираженням смаком мускату, аромат - яскравий, мускатний

Приклад 3

Виготовлення вина десертного мускатель здійснюють аналогічно як і в прикладі №1, за винятком вмісту компонентів в купажу, який має наступне співвідношення компонентів, мас %

Сусло з мускатних сортів винограду	32
Виноматеріали з столових італійських сортів	8
Виноматеріали з не мускатних сортів винограду	50

Виготовлене по запропонованому способу вино десертне мускатель має наступні органолептичні властивості колір - світло-янтарно-золотистий, смак - властивий вину з винограду

сорту Піно сірій, зі слабкими мускатними тонами, аромат - насичений, квітковий.

Приклад 4

Виготовлення вина десертного Мускатель здійснюють аналогічно як і в прикладі №1, за винятком вмісту компонентів в купажу, який має наступне співвідношення компонентів, мас. %

Сусло з мускатних сортів винограду	52
Виноматеріали з столових італійських сортів	38
Виноматеріали з не мускатних сортів винограду	10

Виготовлене по запропонованому способу вино десертне вино Мускатель має наступні органолептичні властивості: колір - світло-янтарно-золотистий, смак - складний, вираженим смаком мускату, аромат - різкий, мускатний.

