



УКРАЇНА

(19) UA (11) 82995 (13) C2
(51) МПК
C12G 1/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО БІЛОГО СТОЛОВОГО ВИНА "СОНЯЧНЕ ТАЇРОВЕ"

1

2

(21) 20041008703

(22) 25.10.2004

(46) 10.06.2008, Бюл.№ 11, 2008 р.

(72) ОВЧИННИКОВ ГРИГОРІЙ ПЕТРОВИЧ, UA,
ГРИГОРИШЕН АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, UA

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР "ІНСТИ-
ТУТ ВИНОГРАДАРСТВА І ВИНОРІБСТВА ІМ. В.
Є. ТАЇРОВА", UA

(56) UA A23273, 31.08.1998

UA A 36856, 16.04.2001

Алкогільні напої та пиво/ Довідник.- Львів:Вина
виноградні, терміни та визначення. ДСТУ 2164-93,
2001.-С.77

(57) Процес виробництва марочного білого столо-
вого вина, що передбачає дроблення винограду з
гребеневидділенням, одержання м'язги, її сульфї-
тацію, пресування, зброджування сусла на чистій
культурі дріжджів, витримування виноматеріалів
на дріжджовому осаді, зняття з дріжджового осаду,
купажування виноматеріалів і обробку, який **відрі-
зняється** тим, що переробляють виноград сортів
Сухолиманський білий і Біанка, сусло настоюють
на вичавках 12-14 годин, а витримку виноматеріа-
лів на дріжджовому осаді здійснюють протягом 42-
47 діб, при цьому перед обробкою виноматеріали
купажують у співвідношенні 1,2:0,8.

Винахід має відношення до виноробної
промисловості, зокрема призначений для
виробництва білого столового вина.

Відомий спосіб виробництва столового білого
ординарного вина, що передбачає переробку ви-
нограду шляхом подрібнення окремо винограду
сорту Мускат Оттонель і Ркацителі, відокремлення
від гребенів, одержання м'язги, її сульфїтацію,
пресування, зброджування сусла на чистій культу-
рі дріжджів, витримування виноматеріалів на дріж-
джовому осаді, зняття з дріжджового осаду, купа-
жування виноматеріалів у співвідношенні : Мускат
Оттонель - 20-30% і Ркацителі - 80-70% і обробку.
Отримане сусло відстоюють при температурі 10-
12°C, освітлене сусло декантують з осаду і збро-
джують при температурі не більше 23°C.

Зброджені виноматеріали зберігають окремо
за сортами для регулювання в них процесів яблу-
чно-молочного бродіння, яке індукується в Ркаци-
телі столовому.

[Деклараційний патент №53545A від
15.01.2003 р. МПК7 C12G1/00].

Недоліком відомого способу є те, що в способі
не використано-технологічний режим - настоюван-
ня сусла на м'яззі, який збагатив би виноматеріал
специфічними ароматичними і екстрактивними
речовинами.

В основу винаходу поставлено завдання -
вдосконалити процес виробництва марочного бі-
лого столового вина, в якому шляхом використан-

ня визначених сортів винограду для виноматеріа-
лів і їх співвідношенням, а також настоєм сусла на
м'яззі і витримкою виноматеріалів на дріжджовому
осаді забезпечується підвищення органолептич-
них властивостей готового продукту і розширення
асортименту вин.

Технічний результат винаходу виражається в
наданні готовому продукту квіткового з плодово-
ванільно-ладаними відтінками аромату і смаку.

Поставлене завдання досягається тим, що
процес виробництва марочного білого столового
вина, який передбачає дроблення винограду з
гребневидділенням, одержання м'язги, її сульфїта-
цію, пресування, зброджування сусла на чистій
культурі дріжджів, витримування виноматеріалів
на дріжджовому осаді, зняття з дріжджового осаду,
купажування виноматеріалів і обробку, згідно з
винаходом, переробляють виноград сортів Сухо-
лиманський білий і Біанка, сусло настоюють на
м'яззі 12-14 годин, а витримку виноматеріалів на
дріжджовому осаді здійснюють протягом 42-47 діб,
при цьому перед обробкою виноматеріали купа-
жують у співвідношенні 1,2:0,8.

Для виробництва вина використовують сорт
винограду Сухолиманський білий, виведений се-
лекціонерами ІВіВ ім.В.Є.Таїрова від схрещування
сортів винограду Шардоне і Плавай.

Ягоди зеленувато-жовті зі слабим восковим
нальотом. Шкірка тонка, м'якоть соковита, з квітко-
вим ароматом. Сорт середньо-пізнього строку до-

(13) C2

(11) 82995

(19) UA

зрівання. Сорт досить зимостійкий і засухостійкий. Цукристість соку 18-20г/100см³, кислотність 8-9г/дм³.

Сорт перспективний для приготування столових і напівсолодких вин, а також ігристих виноматеріалів з оригінальним букетом.

Другим сортом винограду для виробництва вина використовується технічний сорт винограду Біанка селекції Егерської ДСВ (Угорщина), отриманий від схрещування сортів винограду СВ 12-375×Шасла бувше і інтродукований в Україну.

Сорт ранньо-середнього строку дозрівання. Гроно середні, циліндричні, середньої щільності. Ягоди середні, округлі, янтарно-білі. Смак гармонічний. М'якоть соковита, шкірка тонка. Сорт технологічний: використовується для приготування сухих, десертних вин і вин типу херес.

При настоюванні суслу на м'яззі проходить екстракція із шкірки ароматичних речовин: квітковий фруктовий аромат у сорту винограду Сухолиманський білий і пряно-фруктовий - у Біанки.

При витримці виноматеріалу на дріжджовому осаді з'являються ванільно-ладанні відтінки за рахунок виділення із дріжджового осаду тонкого аромату стручка ванільки.

При купажуванні виноматеріалів із сортів винограду Сухолиманський білий і Біанка, в купажному вині з'являються зовсім нові властивості - плодово-ванільно-ладанні відтінки в ароматі і смаку. Купажування дає можливість створити гармонію аромату і смаку.

Процес здійснюється таким чином.

Для виробництва виноматеріалу використовують виноград сорту Сухолиманський білий селекції IBiB ім. В.С. Таїрова.

Виноград дроблять з гребневідділенням на обладнанні для виробництва марочних вин. Отриману м'язгу сульфітують із розрахунком 75-100мг/кг м'язги і настоюють протягом 12-14 годин. Після настоювання м'язгу подають на стікачі з подальшим пресуванням для відділення суслу. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції, але не більше 65дал суслу з 1 тонни винограду. Сусло освітлюють відстоюванням. Освітлене сусло направляють на бродіння. Бродіння проводять на чистій культурі дріжджів. Зброджені виноматеріали витримують на дріжджовому осаді протягом 42-47 діб. Виноматеріал знімають з дріжджового осаду і купажують.

Виноград сорту Біанка дроблять з гребневідділенням на обладнанні для виробництва марочних вин. Отриману м'язгу сульфітують за розрахунком 75-100мг/кг м'язги і настоюють на протязі 12-14 годин. Після настоювання м'язгу подають на стікачі з подальшим пресуванням для відділення суслу. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції,

але не більше 65дал суслу з 1 тонни винограду. Сусло освітлюють відстоюванням. Освітлене сусло направляють на бродіння. Бродіння проводять на чистій культурі дріжджів. Зброджені виноматеріали витримують на дріжджовому осаді протягом 42-47 діб. Виноматеріал знімають з дріжджового осаду і купажують.

Купажування виноматеріалів проводять в співвідношенні 1,2:0,8. Витримку проводять протягом двох років. На першому році витримки виноматеріалу роблять 3 відкриті переливки, на другий рік - одну відкрити і одну закрити. Виноматеріал фільтрують і розливають в пляшки на третьому році витримки.

Приклад 3.

Для виробництва виноматеріалу використовують виноград сорту Сухолиманський білий селекції IBiB ім. В.С. Таїрова.

Виноград дроблять з гребневідділенням на обладнанні для виробництва марочних вин. Отриману м'язгу сульфітують із розрахунком 90мг/кг м'язги і настоюють на протязі 13 годин. Після настоювання м'язгу подають на стікачі з подальшим пресуванням для відділення суслу. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції, але не більше 65дал суслу з 1 тонни винограду. Сусло освітлюють відстоюванням. Освітлене сусло направляють на бродіння. Бродіння проводять на чистій культурі дріжджів. Зброджені виноматеріали витримують на дріжджовому осаді на протязі 45 діб. Виноматеріал знімають з дріжджового осаду і купажують.

Виноград сорту Біанка дроблять з гребневідділенням на обладнанні для виробництва марочних вин. Отриману м'язгу сульфітують із розрахунком 90мг/кг м'язги і настоюють на протязі 13 годин. Після настоювання м'язгу подають на стікачі з подальшим пресуванням для відділення суслу. Для виробництва вина використовують сусло-самоплив та сусло першої пресової фракції, але не більше 65дал суслу з 1 тонни винограду. Сусло освітлюють відстоюванням. Освітлене сусло направляють на бродіння. Бродіння проводять на чистій культурі дріжджів. Зброджені виноматеріали витримують на дріжджовому осаді протягом 45 діб. Виноматеріал знімають з дріжджового осаду і купажують.

Купажування виноматеріалів проводять в співвідношенні 1,2:0,8.

Витримку проводять на протязі двох років. На першому році витримки виноматеріалу роблять 3 відкриті переливки, на другий рік - одну відкрити і одну закрити. Виноматеріал фільтрують і розливають в пляшки на третьому році витримки.

За даним способом наведено ряд прикладів і занесено в таблицю.

Таблиця

Приклади Операції	Пр.1	Пр.2	Пр.3	Пр.4	Пр.5
Настоювання сусли на вичавках, годин	8	12	13	14	16
Витримка виноматеріа- лів на дріжджовому оса- ді, діб	35	42	45	47	50
Купажування виномате- ріалів в співвідношенні	0,8:1	1:1	1,2:0,8	1,3:0,7	1,5:0,5
Дегустаційна оцінка, бал	8,5	8,7	8,9	8,7	8,5
Висновки: Забарвлення	Світло-солом'яне	Солом'яне з золотисто-зеленкуватим відтінком			Інтенсивно- солом'яне
Аромат і смак	Плодово-квітковий з легким ванільним відтінком	Квітковий з плодово-ванільно- ладанням відтінком			Плодово-квітковий з пряним відтінком

Результати досліджень показали високу дегу-
стаційну оцінку марочного білого столового вина,
отриманого за запропонованим способом. Цей
процес впроваджено в напіввиробничих об'ємах

на винзаводі дослідного господарства "Таїровське"
в кількості 200 дал, що дозволяє збагатити асортимент
оригінальних вин України.