

Винахід має відношення до виноробної промисловості, зокрема призначений для виробництва міцного білого вина типу портвейну.

Відомий спосіб виробництва вина портвейн який вміщує, збір винограду сортів Каберне, Мурведр, Педро, Альбіньо, Ркацители при цукристості 25-28г/100см³, дроблення винограду, отримання м'язги, її сульфитацію, зброджування м'язги на чистій культурі дріжджів, пресування м'язги, спиртування в декілька прийомів до 17-18 % об., освітлення, купажування, фільтрацію, оброблення теплом, витримку протягом трьох-чотирьох років. (Герасимов М.А. Технологія виноделія. „Пищепромиздат” М.1952 г. 429-431С).

Недоліком цього способу є те, що не враховуються всі сучасні технологічні режими виробництва портвейну і особливості нових сортів винограду.

В основу винаходу поставлено завдання - вдосконалити процес виробництва міцного білого вина, в якому шляхом використання визначених сортів винограду для виноматеріалів, їх співвідношенням в купажі, а також шляхом додавання спиртового екстракту гребенів і барботування повітрям при тепловому обробленні, забезпечується підвищення органолептичних властивостей готового продукту. Винахід розширює асортимент вин.

Технічний результат використання винаходу виражається у наданні готовому продукту сухофруктового аромату і смаку з відтінками цитрусових плодів.

Поставлене завдання вирішується тим, що в процесі виробництва міцного білого вина, який передбачає дроблення винограду з гребне-відділенням, отримання м'язги, її сульфитацію, зброджування м'язги на чистій культурі дріжджів, пресування м'язги, спиртування, освітлення, купажування, оброблення теплом, витримку, згідно з винаходом переробляють виноград сортів Овідіопольський і Біанка, виноматеріали купають у співвідношенні 1:1 з наступним додаванням 18-22мл/дм³ спиртового екстракту гребенів і барботуванням повітрям двічі по 12-17 хвилин в перший місяць теплового оброблення.

Для виробництва вина використовують сорт винограду Овідіопольський, селекції ННЦ „ІВіВ ім. В.Є.Таїрова”, отриманий від схрещування сортів Північний і Одеський стійкий (Серексія х Рупестріс дю Ло). Сорт середньопізннього строку дозрівання. Гроно велике або середнє, циліндричне, середньої щільності. Ягоди середньої величини, округлі, білі з густим прuinom. М'якоть соковита, смак приємний. Зимостійкість сорту висока. Сорт стійкий проти мілдью, сірої гнилі і оїдіуму.

Сорт перспективний для виробництва соків і вин.

Другий технічний сорт винограду, який використовується в купажі, Біанка селекції Егерської ДВС (Угорщина), отриманий від схрещування сортів винограду СВ 12-375 х Шасла був'є і інтродукований в Україні.

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

Сорти винограду Овідіопольський і Біанка передають у купажі плодово-квіткові і плодово - фруктові відтінки у ароматі та смаку. Виноград Біанка збільшує екстрактивність вина. Купажування двох міцних виноматеріалів доповнюють один одного комплексом аромату і смаковою гамою.

Спиртовий екстракт гребенів збагачує повноту виноматеріалу і впливає на його аромат при тепловому обробітку. Надлишкова кількість спиртового екстракту надає грубості смаку і аромату. При недостатній кількості екстракту виноматеріал отримується мало гармонійний з недостатньою повнотою.

Барботування виноматеріалу повітрям на першому місяці теплового оброблення двічі по 12-17 хвилин надає вину мадерні відтінки, які облагороджують гаму портвейнових відтінків.

Процес здійснюється наступним чином

Для виробництва виноматеріалу переробляють виноград сортів Біанка і Овідіопольський.

Виноград сорту Овідіопольський дроблять з гребневідділенням. Отриману м'язгу сульфитують з розрахунку 75-100 мг/кг м'язги і зброджують на чистій культурі дріжджів до залишкового цукру 10-12 г/100 см³. Зброжене сусло відділяють від м'язги шляхом пресування. Для виготовлення вина використовують всі фракції сусла.

Виноград сорту Біанка дроблять з гребневідділенням. Отриману м'язгу сульфитують з розрахунку 75-100 мг/кг м'язги і зброджують на чистій культурі дріжджів до залишкового цукру 10-12 г/100 см³. Зброжене сусло відділяють від м'язги і пресують. Використовують всі фракції сусла.

Купажування виноматеріалів проводять у співвідношенні 1:1. Купаж при залишковому цукрі 10-12 г/100 см³ закріплюють до 17,5-18,5% об. спирту. Готовий виноматеріал після освітлення знімають з осаду. У купаж додають 18-22мл/дм³ спиртового екстракту сухих гребенів міцністю 40% об. спирту.

Нагрівання (портвейнізація) виноматеріалу проводять при температурі 35-40°C протягом 4-х місяців. У перший місяць теплового оброблення виноматеріали барботують двічі по 12-17 хвилин. У наступні три місяці портвейнізації виноматеріали доливають до повного об'єму ємкості.

Після теплового обробітку виноматеріали зберігають три місяці при температурі 15-20°C і направляють на два роки витримки. На другий рік витримки виноматеріал обробляють до розливостійкого стану і через 20-25 днів знімають з клейового осаду, фільтрують і направляють на місяць відпочинку. Готове вино через контрольну фільтрацію розливають у пляшки.

Приклади за запропонованим способом виготовлення.

Таблиця 1

Приклади Операції	Пр. 1	Пр. 2	Пр.3	Пр. 4	Пр. 5
Купажування виноматеріалів у співвідношенні	2: 1	1 : 1	1:1	1 : 1	1 :2
Додавання спиртового екстракту сухих гребенів, мл/дм ³	15	18	20	22	30
Барботування повітрям, хв.	8	12	15	17	25
Дегустаційна оцінка, бал	8,4	8,9	9,2	8,7	8,3

Висновки: Забарвлення	Світло-солом'яне	Солом'яно - золотисте зі світло-янтарним відтінком	Інтенсивно солом'яне
Аромат і смак	Свіжий квітковий	Сухофруктовий з відтінками цитрусових плодів	Плодовий

Виноград сорту Овідіопольський дробили з гребневідділенням. Отриману м'язгу сульфитували з розрахунку 80 мг/кг м'язги і зброджували на чистій культурі дріжджів до залишкового цукру 10 г/100 см³. Зброджене сусло відділяли від м'язги шляхом пресування. Використовували всі фракції сусла.

Виноград сорту Біанка дробили з гребневідділенням. Отриману м'язгу сульфитували з розрахунку 100 мг/кг м'язги і зброджували на чистій культурі дріжджів до залишкового цукру 12г/100 см³. Зброджене сусло відділяли від м'язги і пресували. Для виробництва вина використовували всі фракції сусла.

Купажування виноматеріалів проводили у співвідношенні 1:1. Купаж при залишковому цукрі 11г/100 см³ закріплювали до 18% об. спирту. Готовий виноматеріал після освітлення знімали з осаду. У купаж добавляли 20 мл/дм³ спиртового екстракту сухих гребенів міцністю 40 % об. спирту.

Нагрівання (портвейнізацію) виноматеріалу проводили при температурі 38°C протягом 4-х місяців. У перший місяць теплового оброблення виноматеріалу барботували двічі по 15 хвилин. У наступні три місяці портвейнізації виноматеріали доливали до повного об'єму ємкості.

Після теплового оброблення виноматеріали зберігали три місяці при температурі 20°C і направили на два роки витримки. На другий рік витримки виноматеріал обробляли до розливостійкого стану і через 22 дні знімали з клейового осаду, фільтрували і направляли на місяць відпочинку. Готове вино через контрольну фільтрацію розливали у пляшки.

Запропонований спосіб виробництва міцного білого вина дозволяє покращити якість готової продукції.

Результати досліджень показали високу дегустаційну оцінку білого міцного вина, отриманого за запропонованим способом. Цей процес впроваджено у напіввиробничих об'ємах на винзаводі дослідного господарства „Таїровське" у кількості 200 дал, що дозволяє збагатити асортимент оригінальних вин України.