

Винахід стосується до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі та може бути використаним для виробництва марочних десертних лікерних білих вин (типу малаги).

Відомий спосіб виробництва десертних та лікерних вин [1], який передбачає подрібнення винограду сортів Піно сірій, Алікант, Фурмінт, Мускати, Мальвазія, Мюскадель, Гаре Левелю з гребеневідділенням, сульфитацію, зброджування сусла на м'яззі, настоювання сусла на м'яззі, відділення сусла з подальшим приготуванням кріпленого солодкого виноматеріалу та концентрованого сусла, купажування їх зі спиртом-ректифікатом та витримку.

Недоліком описаного способу є відсутність специфічних сортів винограду для виробництва вина типу малаги, також описана технологія не дозволяє отримувати вино, яке можна було б назвати марочним десертним лікерним білим за європейськими стандартами.

Найбільш близьким до способу, що пропонується, є спосіб виробництва, обраний як прототип, марочного десертного лікерного вина "Стара шаланда" [2], який передбачає подрібнення винограду з гребеневідділенням, зброджування сусла на м'яззі, відділення зброженого сусла, спиртування, купажування кріпленого виноматеріалу та концентрованого сусла, витримку, при цьому здійснюють купажування десертного напівсолодкого виноматеріалу, приготовленого із суміші сортів винограду Лідія, Отелло, Ізабелла, Роджерс, що взяті у рівних кількостях, концентрованого сусла, в якості якого використовують бекмес сахаристістю $60-70\text{г}/100\text{см}^3$ з тих самих сортів винограду, та кріпленого виноматеріалу, виготовленого з винограду сорту Сухолиманський білий, при цьому купаж вказаних компонентів перед витримкою піддають циклічній тепловій обробці протягом терміну від 60 до 80 днів кількістю циклів від чотирьох до шести шляхом нагрівання до температури від 40°C до 50°C та охолодження до температури від $+10^\circ\text{C}$ до $+15^\circ\text{C}$.

Недоліком описаного способу є той факт, що технологія виробництва марочного десертного лікерного вина за цим способом дуже складна, до того дуже енергоємна за рахунок тривалості та багаторазовості теплової обробки купажу, яка досягає від 50 до 90 діб, в період якої здійснюється від трьох до семи циклів теплообробки.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення способу виробництва марочного десертного лікерного білого вина, в якому застосовуються енергозберігаючі технології, а також забезпечення підвищення органолептичних властивостей готового продукту за рахунок надання йому повного гармонійного смаку з сортовим букетом замість грубого плодово-сухофруктового аромату з карамельно-смолянистими тонами, який взагалі, є нонсенсом для марочних десертних вин.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва марочного десертного лікерного білого вина "Мускат білий" Маєтку Оболенського, що заявляється, передбачає використання виноматеріалів, що виготовляються із винограду сорту Мускат білий, який досягнув технічної зрілості, що відповідає концентрації цукрів не менше $260\text{г}/\text{дм}^3$ і масовій концентрації титрованих кислот $5,0-8,0\text{г}/\text{дм}^3$, далі відбувається подрібнення винограду з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід, сульфитація одержаної м'язги, настоювання сусла на м'яззі з перемішуванням, пресування м'язги після закінчення настоювання, збродження сусла з його подальшим спиртуванням, декантація з осаду, зйом освітлених виноматеріалів з дріжджового осаду, витримка загальним терміном два роки, розлив оброблених виноматеріалів, при цьому сусло зброджується на чистій культурі дріжджів при температурі не більше $+22^\circ\text{C}$ до накопичення спирту не менше $1,2\%\text{об.}$, після чого спиртується спиртом етиловим ректифікованим, причому витримка загальним терміном два роки здійснюється в дубовій тарі, при цьому на першому році витримки проводиться оклеювання виноматеріалів, при необхідності з деметалізацією, а також переливання: на першому році - відкриті, а на другому році витримки - закриті; у випадку прояви схильності до помутніння здійснюється дообробка виноматеріалів для досягнення розливостійкості.

Приклад здійснення способу 1.

Для виготовлення марочного десертного лікерного білого вина "Мускат білий" Маєтку Оболенського" як сировину використовують виноград сорту Мускат білий, який досягнув технічної зрілості. Далі технологічний процес передбачає подрібнення винограду на валкових дробарках з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід, сульфитацію одержаної м'язги сірчистим ангідридом із розрахунку $80\text{мг}/\text{дм}^3$, настоювання сусла на м'яззі протягом 18 годин з трьохразовим перемішуванням, до появи перших ознак бродіння. Далі відбувається пресування м'язги. Для виробництва вина відбирається сусло-самоплив і сусло першої пресової фракції в кількості не більше 60 дал із 1 т винограду. Сусло зброджується на чистій культурі дріжджів при температурі не більше $+22^\circ\text{C}$ до накопичення спирту не менше $1,2\%\text{об.}$, після чого спиртується спиртом етиловим ректифікованим для одержання в готовому вині необхідних кондицій за спиртом та цукром, з урахуванням втрат спирту при витримці і технологічних обробках. Освітлені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, при необхідності егалізуються, і направляються на витримку загальним терміном два роки. Витримку здійснюють в дубовій тарі при температурі $+12^\circ\text{C}$. Виноматеріали, що направляються на витримку, мають колір, смак і аромат, притаманні даному типу вина, без сторонніх тонів. На першому році витримки проводиться оклеювання виноматеріалів, при необхідності з деметалізацією, а також одне відкрите переливання, а на другому році витримки - одне закрите переливання, і у випадку прояви схильності до помутніння - дообробка виноматеріалів для досягнення розливостійкості. Оброблені виноматеріали, що пройшли технологічний термін витримки, направляються на розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання у відповідності з вимогами ГСТУ 202.002-96 "Вина тихі. Загальні технічні умови".

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

За органолептичними показниками:

Таблиця 1.1

Найменування показників	Характеристика
Забарвлення	Золотисте

Букет	Сортовий, з тонами витримки
Смак	Повний, гармонійний

за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 1.2

Найменування показників	Значення показників
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100см ³	20,0
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	4,5

Решта показників та допустимі відхилення від норм повинні відповідати вимогам ГСТУ 202.002-96.

Приклад здійснення способу 2.

Для виготовлення марочного десертного лікерного білого вина "Мускат білий" "Маєтку Оболенського" як сировину використовують виноград сорту Мускат білий, який досягнув технічної зрілості. Далі технологічний процес передбачає подрібнення винограду на валкових дробарках з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід, сульфитацію одержаної м'язги сірчистим ангідридом із розрахунку 100мг/дм³, настоювання суслу на м'яззі протягом 36 годин з чотирьохразовим перемішуванням, до появи перших ознак бродіння. Далі відбувається пресування м'язги. Для виробництва вина відбирається сушло-самоплив і сушло першої пресової фракції в кількості не більше 60дал із 1т винограду. Сушло зброджується на чистій культурі дріжджів при температурі не більше +22°С до накопичення спирту не менше 1,2%об., після чого спиртується спиртом етиловим ректифікованим для одержання в готовому вині необхідних кондицій за спиртом та цукром, з урахуванням втрат спирту при витримці і технологічних обробках. Освітлені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, при необхідності егалізуються, і направляються на витримку загальним терміном два роки. Витримку здійснюють в дубовій тарі при температурі +15°С. Виноматеріали, що направляються на витримку, мають колір, смак і аромат, притамані даному типу вина, без сторонніх тонів. На першому році витримки проводиться оклеювання виноматеріалів, при необхідності з деметалізацією, а також два відкритих переливання, а на другому році витримки - два закритих переливання, і у випадку прояви схильності до помутніння - дообробка виноматеріалів для досягнення розливостійкості. Оброблені виноматеріали, що пройшли технологічний термін витримки, направляються на розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання у відповідності з вимогами ГСТУ 202.002-96.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

За органолептичними показниками:

Таблиця 2.1

Найменування показників	Характеристика
Забарвлення	Янтарне
Букет	Сортовий, з тонами витримки
Смак	Повний, гармонійний, маслянистий

за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2.2

Найменування показників	Значення показників
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100см ³	20,0
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	4,5

Решта показників та допустимі відхилення від норм повинні відповідати вимогам ГСТУ 202.002-96.

Таким чином, спосіб виробництва марочного десертного лікерного білого вина "Мускат білий" "Маєтку Оболенського", що заявляється, забезпечує необхідні органолептичні та фізико-хімічні показники для марочних десертних лікерних білих вин згідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности. Правила транспортирования виноматериалов и вин", затвердженою МХП СРСР 17.11.67. Експертна рада Центральної галузевої дегустаційної (приймальної) комісії по визначенню якості виноробної продукції надала вину марочному десертному лікерному білому "Мускат білий" "Лазурне узбережжя" середній бал 9,48 (проти максимального дегустаційного балу 9,3 вина, виготовленого за способом, обраним як прототип) та рекомендувала вино "Мускат білий" "Маєтку Оболенського" до виробництва.

Наведені поліпшення якості вина внаслідок удосконалення процесу виробництва марочних десертних лікерних білих вин підтверджують досягнення технічного результату при впровадженні способу

виробництва, що заявляється.

Джерела інформації:

1. "Общие правила по переработке винограда на виноматериалы", затверджені МХП СРСР 09.08.67.
2. Патент України, UA, №25858 С1, "Спосіб виробництва марочного десертного лікерного вина "Стара шаланда", МПК⁶ C12G1/00,1/02, Бюл. №1, 1999.