

Винахід стосується до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі та може бути використаним для виробництва ординарних десертних солодких рожевих вин.

Відоме виноградне десертне вино "Вінок Дунаю" [1], яке включає виноградне сусло та спирт, причому як виноградне сусло використовують сусло винограду Ноа або додатково використовують сусло винограду Ізабелла, або додатково використовують сусло винограду Лідія, або додатково використовують сусло винограду Ізабелла та Лідія разом.

Недоліком описаного способу є той факт, що такий спосіб виробництва десертного солодкого рожевого вина не в повній мірі забезпечує технічний результат винаходу, що обумовлено невдало підбраною сукупністю виноматеріалів, які не забезпечують одержання вина з органолептичними властивостями, які традиційні для високоякісних десертних рожевих вин.

Відомий спосіб виробництва десертного вина "Мускатель рожевий "Маріно" [2], який передбачає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, обробку та витримку купажу, розлив отриманого вина, причому при купажуванні використовують виноматеріали з сортів винограду Мускат білий, Піно сірій, Трамінер рожевий, червоні сорти у наступних співвідношеннях, %: Мускат білий - 55-60, Піно сірій - 15-20, Трамінер рожевий - 5-10, червоні сорти - решта.

Недоліком описаного способу є той факт, що такий спосіб виробництва десертного солодкого рожевого вина хоча і в повній мірі забезпечує технічний результат винаходу, що обумовлено вдало підбраною сукупністю виноматеріалів, які забезпечують одержання вина з органолептичними властивостями, які традиційні для високоякісних десертних рожевих вин, але слід пам'ятати, що для виробництва вказаного вина використовуються рідкі та дуже коштовні сорти винограду, взагалі призначені для виробництва не ординарних, але марочних десертних вин.

Відомий спосіб виробництва десертного рожевого вина "Мускатель рожевий "Мускат Гамбурзький" [3], що передбачає відсортування винограду, одержання суміші з технічних сортів, пресування м'язги, сульфитацію, відстоювання, спиртування сусла, купажування, обробку і розлив, причому для виготовлення вина використовують виноград сорту Мускат Гамбурзький, м'язгу суміші білих і червоних технічних сортів нагрівають до 50-55°C, а купажування проводять в таких співвідношеннях, мас. %: Мускат Гамбурзький - 85-80, суміш білих і червоних технічних сортів - 15-20.

Недоліком описаного способу є той факт, що такий спосіб виробництва десертного солодкого рожевого вина хоча і в повній мірі забезпечує технічний результат винаходу, що обумовлено вдало підбраною сукупністю виноматеріалів, які забезпечують одержання вина з органолептичними властивостями, які традиційні для високоякісних десертних рожевих вин, але слід пам'ятати, що для виробництва вказаного вина використовується такий коштовніший сорт винограду як Мускат Гамбурзький, який взагалі не призначений не тільки для виробництва ординарних, але навіть для виробництва марочних десертних вин, тому що є столовим виноградом вищого гатунку.

Відомий спосіб виробництва десертного рожевого вина "Ластівчине гніздо" [4], що включає купажування виноматеріалів із білих, рожевих та червоних немускатних, наприклад, Аліготе, Рислінг рейнський, Совіньйон зелений, Трамінер рожевий, Мерло, Каберне Совіньйон, Бастардо магарацький, та мускатних сортів винограду, Мускат Оттонель, Мускат янтарний, Мускат Гамбурзький, Мускат Італія, обробку купажу та розлив одержаного вина, причому виноградну сировину поділяють за органолептичними властивостями, виробляють виноматеріали, після чого купажують.

Недоліком описаного способу є той факт, що хоча широка гамма сортового складу винограду і дозволяє одержати нові, більш повні за органолептичними властивостями напої та значно розширити асортимент вітчизняних десертних вин, але внаслідок неймовірної кількості купажних виноматеріалів цілком неможливо досягти їх повної гармонізації, тому максимальний дегустаційний бал описаного вина складає тільки 8,5.

Відомий спосіб виробництва десертного білого вина "Чарівний Крим" [5], що передбачає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, зокрема мускатної групи, обробку, витримку купажу та розлив одержаного вина, причому використовують виноматеріали з сортів винограду Ркацителі, Трамінер рожевий, Каберне-Совіньйон, Мерло, Бастардо Магарацький, Рубіновий Магараца та Хіндогні, а з мускатної групи - Мускат Оттонель, Мускат рожевий за наступним співвідношенням, %: Ркацителі - 40-50, Мускат Оттонель - 10-15, Мускат рожевий - 5-10, Трамінер рожевий - 5-10, Каберне-Совіньйон - 5-10, Мерло - 3-7, Бастардо Магарацький - 3-7, Рубіновий Магараца - 3-7, Хіндогні - 3-7.

Недоліком описаного способу є відсутність домінуючого специфічного сорту винограду для виробництва ординарного десертного солодкого вина, наприклад, Мускат рожевий чи Мускат Оттонель, з цукристістю не менше 20%, що призводить до необхідності купажувати виноматеріали з сортів, які навіть не придатні для виробництва десертних вин. Таким чином, з ціллю зниження собівартості готової продукції у погоні за найбільш дешевим готовим продуктом знижуються органолептичні показники готової продукції (аромат негармонійний, спрощений, смак розлагоджений, терпкий, не характерний для типу вина), як наслідок, дегустаційна оцінка вказаного вина стала невисокою.

Найбільш близьким до способу, що пропонується, є спосіб виробництва, обраний як прототип, десертного білого вина "Мускат рожевий "Ай-Тодор" [6], що включає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, в тому числі технічних сортів мускатної групи та Трамінера рожевого, обробку, витримку купажу і розлив одержаного вина, причому з технічних сортів мускатної групи використовують виноматеріали із винограду Мускат рожевий і Мускат Оттонель, а в купаж додатково вносять виноматеріали із винограду сорту Ркацителі і винограду столового сорту Мускат Гамбурзький, при наступних співвідношеннях, мас. %: Мускат рожевий - 5-15, Мускат Оттонель - 35-45, Трамінер рожевий - 5-15, Ркацителі - 10-20, Мускат гамбурзький - 20-30.

Недоліком описаного способу є той факт, що за таким підбором вихідної сировини у найкращому випадку можливо отримати ординарні десертні вина тільки із стандартними органолептичними якостями. Приготовлене за цим способом ординарне десертне рожеве вино має чистий, з легкими мускатними, плодовими та квітковими тонами аромат, гармонійний, повний смак, що в цілому свідчить про вирішення задачі, поставленої в основу винаходу щодо підвищення якості ординарних десертних вин шляхом купажування м'язги різних сортів винограду. Але недосконала гармонізація виноматеріалів, внаслідок якої спостерігається дисбаланс між природними властивостями вихідних сортів винограду, покладає границю

розвитку органолептичних властивостей готового продукту, тобто десертні вина, виготовленні за цим способом, мають невиразне посмаччя, а також сп'яніння з трохи вираженим кумулятивним ефектом. Як наслідок, максимальний дегустаційний бал описаного вина досягнув не більше, ніж 8,49.

Загальними ознаками відомих способів та способу, обраного як прототип, є переробка винограду з відділенням гребенів, сульфитація, настоювання м'язги з нагріванням та періодичним перемішуванням, відокремлення суслу-самопливу, пресування, збродження на чистій культурі дріжджів, спиртування суслу, обробка виноматеріалів, відпочинок та розлив.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення способу виробництва ординарних десертних солодких рожевих вин, розширення номенклатури високоякісних десертних вин, зокрема, ординарного десертного солодкого рожевого вина типу мускат з оригінальними органолептичними властивостями, а також надання приємних для споживачів комплексних органолептичних характеристик готового продукту, тобто посмаччя, розвиток стану сп'яніння та похмілля тощо, шляхом гармонізації складу вихідної виноградної сировини.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина "Мускат рожевий "Партенітська долина", що заявляється, передбачає використання виноматеріалів, що виготовляються із винограду сорту Мускат рожевий - 80-90%, інші сорти 20-10% - Мускат білий, Мускат чорний, Алеатіко, Піно сірій, які досягнули технічної зрілості, що відповідає концентрації цукрів не менше 200г/дм<sup>3</sup> і масовій концентрації титрованих кислот 4,0-9,0г/дм<sup>3</sup>. Далі відбувається подрібнення винограду з відділенням гребенів, сульфитація одержаної м'язги сірчистим ангідридом, настоювання суслу на м'яззі протягом 12-24 годин з періодичним перемішуванням, відокремлення суслу-самопливу та пресування м'язги після закінчення настоювання. Для виготовлення вина використовують сусло усіх фракцій, а також використовують пресові фракції від виробництва інших мускатних виноматеріалів. Потім здійснюється збродження суслу на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C з його подальшим спиртуванням при накопиченні спирту не менше 1,2%об., з урахуванням втрат спирту при технологічних обробках при вмісті цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій. Далі освітлені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, егалізуються і купажуються. Готові розливостійкі виноматеріали направляються на відпочинок терміном не менше 10 діб і після контрольної фільтрації подаються на розлив. Реалізується вино з 1 січня наступного за урожаєм року. Відповідно, розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання вина десертного солодкого білого "Мускат рожевий "Партенітська долина" здійснюється відповідно до вимог ГСТУ 200.002-96 "Вина тихі. Загальні технічні умови".

Приклад здійснення способу 1.

Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина „Мускат рожевий "Партенітська долина", що заявляється, передбачає використання виноматеріалів, що виготовляються із винограду сорту Мускат рожевий - 90%, інші сорти 10% - Мускат білий, Мускат чорний, Алеатіко, Піно сірій, які досягнули технічної зрілості. Далі відбувається подрібнення винограду з відділенням гребенів, сульфитація одержаної м'язги сірчистим ангідридом із розрахунку 75мг/дм<sup>3</sup>, настоювання суслу на м'яззі протягом 12 годин з періодичним перемішуванням, відокремлення суслу-самопливу та пресування м'язги після закінчення настоювання.

Для виготовлення вина використовують сусло усіх фракцій. Потім здійснюється збродження суслу на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C з його подальшим спиртуванням при накопиченні спирту не менше 1,2%об., з урахуванням втрат спирту при технологічних обробках при вмісті цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій. Далі освітлені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, егалізуються і купажуються. Готові розливостійкі виноматеріали направляються на відпочинок терміном не менше 10 діб і після контрольної фільтрації подаються на розлив. Відповідно, розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання вина десертного солодкого білого "Мускат рожевий "Партенітська долина" здійснюється відповідно до вимог ГСТУ 200.002-96.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

За органолептичними показниками:

Таблиця 1.1

Найменування показників	Характеристика
Забарвлення	Світло-рожеве
Аромат	Сортовий, приємний
Смак	Гармонійний, повний

за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 1.2

Найменування показників	Значення показників
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup>	15,0
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	5,0

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

Приклад здійснення способу 2. Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина "Мускат рожевий "Партенітська долина", що заявляється, передбачає використання виноматеріалів, що

виготовляються із винограду сорту Мускат рожевий - 80%, інші сорти 20% - Мускат білий, Мускат чорний, Алеатіко, Піно сірій, які досягнули технічної зрілості. Далі відбувається подрібнення винограду з відділенням гребенів, сульфатація одержаної м'язги сірчистим ангідридом із розрахунку 100мг/дм<sup>3</sup>, настоювання суслу на м'яззі протягом 24 години з періодичним перемішуванням, відокремлення суслу-самопливу та пресування м'язги після закінчення настоювання. Для виготовлення вина використовують сусло усіх фракцій, а також використовують пресові фракції від виробництва інших мускатних виноматеріалів. Потім здійснюється збродження суслу на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C з його подальшим спиртуванням при накопиченні спирту не менше 1,2%об., з урахуванням втрат спирту при технологічних обробках при вмісті цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій. Далі освітлені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, егалізуються і купажуються. Готові розливостійкі виноматеріали направляються на відпочинок терміном не менше 10 діб і після контрольної фільтрації подаються на розлив. Відповідно, розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання вина десертного солодкого білого "Мускат рожевий "Партенітська долина" здійснюється відповідно до вимог ГСТУ 200.002-96.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:  
За органолептичними показниками:

Таблиця 2.1

Найменування показників	Характеристика
Забарвлення	Темно-рожеве
Аромат	Сортовий, приємний
Смак	Гармонійний, повний, з добре вираженими мускатними тонами

за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2.2

Найменування показників	Значення показників
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup>	15,0
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунок на винну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	5,0

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

Таким чином, спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина "Мускат рожевий "Партенітська долина", що заявляється, забезпечує необхідні органолептичні та фізико-хімічні показники для ординарних десертних солодких рожевих вин згідно з "Технологической инструкцией по производству ординарных крепких и десертных вин", затвердженою МХП СРСР 12.10.72. Експертна рада Центральної галузевої дегустаційної (приймальної) комісії по визначенню якості виноробної продукції надала вину ординарному десертному солодкому рожевому "Мускат рожевий "Партенітська долина" середній бал 8,6 (проти максимального дегустаційного балу вина, обраного як прототип, - 8,49) та рекомендувала вино "Мускат рожевий "Партенітська долина" до виробництва. Окремо комісія відзначила, що рекомендоване вино "Мускат рожевий "Партенітська долина" має також добрі фізіологічні властивості, а саме: приємне, виразне посмачка, стабільний, приємний розвиток стану сп'яніння та легке похмілля експортного типу без кумулятивного ефекту.

Наведені поліпшення якості вина, отримані внаслідок удосконалення процесу гармонізації вихідної сировини при виробництві ординарних десертних солодких рожевих вин підтверджують досягнення технічного результату при впровадженні способу виробництва, що заявляється.

Джерела інформації:

1. Патент України, UA, №20602 А, "Виноградне десертне вино "Вінок Дунаю", МПК<sup>6</sup> C12G3/02, Бюл. №1, 1998.
2. Патент України, UA, №20802 А, "Спосіб виробництва десертного вина "Мускатель рожевий "Маріно", МПК<sup>6</sup> C12G3/02, Бюл. №1, 1998.
3. Деклараційний патент України, UA, №55603 А, "Спосіб виробництва десертного рожевого вина "Мускат Гамбурзький", МПК<sup>7</sup> C12G1/02, Бюл. №4, 2003.
4. Деклараційний патент України, UA, №62215 А, "Спосіб виробництва десертного рожевого вина "Ластівчине гніздо", МПК<sup>7</sup> C12G1/02, Бюл. №12, 2003.
5. Деклараційний патент України, UA, №64311 А, "Спосіб виробництва десертного рожевого вина "Чарівний Крим", МПК<sup>7</sup> C12G1/02, Бюл. №2, 2004.
6. Деклараційний патент України, UA, №62217 А, "Спосіб виробництва десертного вина "Мускат рожевий "Ай-Тодор", МПК<sup>7</sup> C12G1/02, Бюл. №12, 2003.