

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к винодельческой отрасли и предназначено для приготовления вина типа малаги.

Наиболее близким к предлагаемому способу, является способ производства десертных и ликерных вин, предусматривающий дробление винограда сортов Пино серый, Аликант, Фурминт, Мускаты, Мальвазия, Мюскадель, Гарс Левелю с гребнеотделением, сульфитацию, сбраживание сусла на мезге, настаивание сусла на мезге, отделение сусла с последующим приготовлением крепленого сладкого виноматериала и концентрированного сусла, купаживание их со спиртом-ректификатом и выдержку.

Недостатком данного способа является отсутствие специфических сортов винограда для производства малаги, а также применяемая технология не позволяет получать в наших условиях вино типичное для малаги.

В основу изобретения поставлена задача усовершенствования способа производства десертного вина, в котором обеспечивается повышение органолептических свойств готового продукта за счет придания ему плодово-сухофруктового аромата с смолянисто-дымными тонами.

Поставленная задача решается тем, что в способе производства марочного десертного вина, содержащем дробление винограда с гребнеотделением, сульфитацию и сбраживание сусла на мезге, отделение сброженного сусла, купаживание крепленого виноматериала и концентрированного сусла, выдержку, согласно изобретению производят купаживание десертного полусладкого виноматериала, приготовленного из смеси сортов винограда Лидия, Отелло, Изабелла, Роджерс, взятых в равных количествах, концентрированного сусла, в качестве которого используют бекмес сахаристостью 60 - 70 г/100 см куб. из тех же сортов винограда и крепленого полусухого виноматериала, изготовленного из винограда сорта Сухолиманский белый, при этом купаж указанных компонентов перед выдержкой подвергают тепловой обработке в течение 60 - 80 дней 4 - 6 циклами путем нагревания до температуры 40 - 50°C и охлаждения до 10 - 15°C.

Сложная гамма плодово-сухофруктового аромата готового вина достигается путем сочетания аромата крепленого полусухого виноматериала, изготовленного из винограда сорта Сухолиманский белый, десертного полусладкого и бекмеса - из винограда изабельных сортов.

Смолянисто-дымные тона образуются в результате циклической тепловой обработки купажа от 4 до 6 циклов в течение 60 - 80 дней, путем нагревания до 40 - 50°C, выдержки в течение 5 - 7 суток с последующим охлаждением до 10 - 15°C и выдержкой 5 - 7 суток.

Способ осуществления.

Для приготовления крепленого полусухого виноматериала, виноград сорта Сухолиманский белый, при достижении технической зрелости, сульфитируют из расчета 150 мг/кг, дробят с гребнеотделением и направляют на брожение. Брожение проводят на мезге с добавлением 2 - 3% разводки чистой культуры дрожжей до остаточного содержания сахара 2 - 3 г/100 см куб. Для приготовления вина используют все фракции сусла. После брожения виноматериал осветляют и спиртуют до 16 процентов объемного спирта.

Изабельные сорта винограда Лидия, Отелло, Изабелла и Роджерс, при технической зрелости, взятые в равных пропорциях, перед подачей на дробилки, сульфитируют до 75 мг/кг. Затем дробят с гребнеотделением. Полученное сусло с мезгой разделяют на 2 части: для получения десертного полусладкого виноматериала и концентрированного сусла (бекмеса).

Первую часть направляют на брожение, добавляя 3% активную разводку чистой культуры дрожжей. Бродящее сусло с мезгой, при остаточном количестве в нем сахара не менее 12 г/100 см куб., прессуют для отделения виноматериала. Отделенный виноматериал осветляют, сульфитируют до 150 мг/дм куб. и закрепляют до 16% объемного спирта.

Вторую часть сусла с мезгой, предназначенного для приготовления бекмеса, направляют на отделение сусла от мезги. Затем сусло осветляют путем отстоя и уваривают до концентрации в нем сахара 60 - 70 г/100 см куб.

Готовые виноматериалы: крепленый полусухой, десертный полусладкий и концентрированное сусло (бекмес), купажируют до кондиции готового вина с содержанием спирта 14 процентов объемных и сахара 24 г/100 см куб.

Затем купаж фильтруют и направляют на тепловую обработку циклическим методом, путем нагревания его до 40 - 50°C и выдержкой в течение 5 - 7 суток с последующим охлаждением до 10 - 15°C и выдержкой 5 - 7 суток при периодическом перемешивании 3 - 5 раз в сутки. Цикл обработки повторяется 4 - 6 раз в течение 60 - 80 дней.

После тепловой обработки виноматериал выдерживают в дубовой таре три года в подвальных помещениях при температуре 12 - 15°C.

Пример осуществления 3.

Виноград сорта Сухолиманский белый при достижении технической зрелости, в количестве 1000 кг, сульфитируют из расчета 150 мг/кг, дробят с гребнеотделением и сбраживают. Брожение проводят на мезге с добавлением 3% разводки чистой культуры дрожжей до остаточного содержания сахара 2 г/100 см куб. Используют все фракции сусла. После брожения виноматериал осветляют и спиртуют до 16 процентов объемного спирта. Получают 80 дал крепленого полусухого виноматериала.

Изабельные сорта винограда Лидия, Отелло, Изабелла, Роджерс, взятые в равных пропорциях по 100 кг (всего 400 кг), перед подачей на дробилки сульфитируют из расчета 75 мг/кг. Затем виноград дробят с гребнеотделением. Полученное сусло с мезгой разделяют на две части. Одну часть сусла с мезгой сбраживают на 3% разводке чистой культуры дрожжей и при остаточном сахаре 12 мг/100 дм куб. отделяют бродающее сусло от мезги. Отделенный виноматериал осветляют, сульфитируют до 150 мг/дм куб. сернистого ангидрида и закрепляют до 16 процентов объемного спирта. Получают 14 дал десертного полусладкого виноматериала.

Вторую часть сусла с мезгой направляют на прессование. Отделяют сусло от мезги, осветляют и уваривают до концентрации сахара 60 г/100 см куб. для получения концентрированного сусла (бекмеса). С 13 дал сусла с мезгой получают 4 дал бекмеса.

Купажирование виноматериалов производят до кондиции готового вина с содержанием спирта 14 процентов объемных и массовой концентрацией сахара 24г/100см куб.

Купаж после фильтрации нагревают до температуры 40°С и выдерживают в течение 7 суток, с последующим охлаждением до 12°С и выдерживают 5 суток, при этом перемешивают 5 раз в сутки. Цикл обработки повторяют 5 раз. Выдерживают вино три года в подвальных помещениях при температуре 12°С.

По данному примеру приведено ряд примеров и занесено в таблицу.

Использование предлагаемого способа производства марочного десертного вина обеспечивает по органолептическим показателям:

цвет - крепкого настоя чая с золотисто-зеленоватыми оттенками;

аромат - плодово-сухофруктовый с смолянисто-дымными тонами;

вкус - высокой сладости, оригинальный.

Т а б л и ц а

Операции	Примеры				
	1	2	3	4	5
Циклы тепловой обработки, кол-во	3	4	5	6	7
Длительность тепловой обработки, дней	50	60	70	80	90
Нагревание купажа, t°С	35	40	45	50	55
Охлаждение купажа, t°С	8	10	12	15	17
Дегустационная оценка, балл	8,9	9,3	9,3	9,3	9,0
Выводы: Цвет Аромат	настой чая с золотисто-зеленоватыми оттенками плодово-смолянистый	крепкого настоя чая с золотисто-зеленоватыми оттенками			интенсивно крепкого настоя чая с зеленоватыми оттенками
		плодово-сухофруктовый с смолянисто-дымными тонами			грубый, плодово-сухофруктовый с карамельно-смолянистыми тонами
		слегка выраженный	хорошо выраженный	интенсивно выраженный	
Вкус	высокой сладости	высокой сладости, оригинальный			высокой сладости, грубоват