

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способам производства полусухих, полусладких и сладких вин.

Известен способ производства полусухих вин путем купажирования сухого вина с ликерным материалом, для приготовления которого используется вакуум-сусло [1].

Однако это вино отличается невысоким качеством, т.к. вакуум-сусло придает вину уваренные и карамельные тона, а также стойкие трудноудаляемые, помутнения вин.

Ближайшим по сути к заявляемому является способ производства полусухих и полусладких вин, включающий получение сусла, обработку и разделение его на две части, первая из которых сбраживается до содержания сахара 12 - 16%, из второй части сусла получают сухой вино-материал. Оба сброженных виноматериала выдерживают 1 - 2 года. Купажуют сладкий и сухой виноматериалы в соотношении 10 - 15% - 85 - 90% [2].

Недостатком известного способа является недостаточно высокое качество готового вина, что делает его неконкурентоспособным на мировом рынке вин.

Целью изобретения является повышение качества готового вина.

Поставленная цель достигается тем, что в способе, включающем извлечение сусла, обработку его, разделение его на две части, одна из которых сбраживается до получения сухого виноматериала, а из второй части получают сладкий выдержанный виноматериал и купажируют обеих частей, согласно изобретению, вторую часть сусла концентрируют путем вымораживания до содержания сахара 40 - 45%, после чего сбраживают до накопления спирта 10 - 12об.%, причем сладкий выдержанный виноматериал вводят в купаж в количестве 5 - 40% от общего объема получаемого вина.

Сопоставляемый анализ с прототипом позволяет сделать вывод, что заявляемый способ отличается от известного тем, что вторую часть сусла концентрируют путем вымораживания до содержания сахара 40 - 45%, после чего сбраживают до накопления спирта 10 - 12об.%, причем сладкий выдержанный виноматериал вводят в купаж в количестве 5 - 40% от общего объема получаемого вина.

Совокупность технологических приемов заявляемого способа позволяет получить натуральные полусухие, полусладкие и сладкие вина высокого качества, не усложняя и не удорожая при этом технологического процесса. Следовательно, заявляемое техническое решение соответствует критерию, "существенные отличия".

Анализ известных способов производства натуральных полусухих, полусладких и сладких вин показал, что введение в способ производства вина предложенной совокупности технологических приемов не обнаружено в других способах, что позволяет сделать вывод о соответствии заявляемого технического решения критерию "новизна".

Преимущество заявляемого способа в сравнении с известным заключается в том, что сладкий виноматериал, входящий в купаж, содержит сахара 25 - 30% против 12 - 16% в известном способе, и, что очень важно, содержание спирта достигает до 12об.%, а по прототипу можно получить лишь 2 - 5об. %. Это позволяет вводить в купаж не 10 - 30%, как в прототипе, сладкого виноматериала (для полусухих и полусладких вин), а только 5 - 15%. Следовательно, для выдержки сладкого виноматериала необходимо меньшее количество резервуаров и производственных площадей. Кроме того, концентрация сусла перед брожением позволяет получить продукт не только с резервом сахара, но и кондиционный по мировым стандартам по содержанию спирта и сильно обогащенный первичными веществами винограда и сусла, определяющими вкус и букет вин. Ароматический комплекс с концентрированного сброженного и выдержанного виноматериала в большой степени улучшает органолептические свойства выпускаемой продукции.

Предложенный способ осуществляется следующим образом.

Сусло получают и обрабатывают по известной технологии. Разделяют на две части. Большую часть в количестве 50 - 85% сбраживают на сухой виноматериал по известному способу. Часть сусла в количестве 15 - 50% направляют на вымораживание до накопления сахара 40 - 45%. Концентрированное сусло направляют на брожение, которое ведется до содержания спирта 10 - 12об.%. Затем сброженный сладкий виноматериал отстаивают, подвергают грубой и тонкой фильтрации, сульфитируют до 300 - 350мг/л и выдерживают в эмалированных или нержавеющей резервуарах при окружающей температуре в течение до 1 - 1,5 лет.

Купаж сладких и сухих обработанных виноматериалов производится в соотношениях, которые соответствуют заданным кондициям готового продукта по содержанию спирта и сахара.

Заявляемый способ позволяет получать как обычные, так и выдержанные полусухие, полусладкие и сладкие вина.

Пример 1. Виноград сортов Алиготе, Пино, Траминер и Золотистый ранний перерабатывают по белому способу. Отбирают сусло-самотек и прессовые фракции, сульфитируют до 30мг/л, охлаждают до +10°С, отстаивают и разделяют на две части. Одну часть в объеме 85% направляют на брожение для получения сухого виноматериала. Другую часть сусла оклеивают бентонитом из расчета 4 - 5г/л, отстаивают 6ч, фильтруют на фильтре грубой фильтрации. Направляют на установку для концентрации вымораживанием. После концентрации сусло содержит 42% сахара. Затем оно подвергается спонтанному заброжению. Для ускорения брожения в концентрированное сусло добавляют чистую разводку дрожжей. Брожение остановилось при накоплении 10об.% спирта, при этом в сусле осталось 25% сахара. Полученный сладкий виноматериал подвергнулся грубой и тонкой фильтрации, сульфитировался до 350мг/л и выдерживался в эмалированных резервуарах 1,5 года.

Для получения 1000дал полусухого вина берут 60дал (6%) сладкого виноматериала и 940дал сухого виноматериала. Готовое вино имеет кондиции: спирт - 11об.%, сахар - 1,5%, титруемая кислотность - 6,5мг/л.

Пример 2. Виноград сортов мускатной группы и Пино перерабатывают с настаиванием на мезге. Мезгу прессуют, а сусло обрабатывают (сульфитация, охлаждение, отстой) и разделяют на две части. Одну часть в объеме 50% направляют на брожение для получения сухого материала. Другую часть сусла из мускатов концентрируют вымораживанием. Концентрированное сусло с содержанием сахара 45% направляют на брожение, добавляя чистую разводку дрожжей, брожение остановилось при накоплении 11,2об.% спирта, при этом в сусле осталось 26,0% сахара. Сладкий виноматериал фильтруется, сульфитируется до 300мг/л и

выдерживается в течение 1,5 года.

Для получения 1000 дал сладкого вина берут 400 дал сладкого виноматериала и 600 дал сухого виноматериала.

Кондиции готового вина: спирт - 11,2 об.%, сахар - 10,1%, титруемая кислотность - 7,9 г/л.

Сравнительная характеристика вин, полученных по заявляемому способу и по известной технологии, приведена в таблице.

Анализ данных, приведенных в таблице, позволяет сделать вывод о том, что заявляемый способ дает возможность получить натуральные полусухие, полусладкие и сладкие вина очень высокого качества.

Источники информации

1. Авторское свидетельство СССР №905274, кл. C12G1/02, 1982.

2. Авторское свидетельство СССР №836085, кл. C12G1/01, 1981 (прототип).

Таблица

Сорт вина	Расход виноматериалов на 1000 дал вина, дал		Химические показатели состава вина				Органолептическая характеристика	Дегустационная оценка, балл
	сухой	сладкий	спирт, об. %	сахар, %	титруемая кислотность	экстракт приведенный, г/л		
Полусухое ординарное	940	60	11,2	1,5	6,6	19,5	Цвет – соломенный, чистый с блеском. Букет – сильный свежий цветочный аромат. Вкус – свежий, легкий, гармоничный	8,9
Полусухое выдержанное	940	60	11,0	1,5	6,7	20,1	Цвет – золотистый чистый с блеском. Букет – тонкий, цветочный. Вкус – мягкий, гармоничный, легкий.	9,2
Полусладкое выдержанное	840	160	11,0	4,2	7,2	20	Цвет – золотистый с блеском. Букет – яркий, легкий цветочный с тонами выдержки и розы. Вкус – легкий, нежный, гармоничный очень приятный	9,3
Сладкое выдержанное	600	400	11,2	10,1	7,9	35,2	Цвет – золотистый, чистый с блеском. Букет – яркий, мускатно-цитронный, приятный. Вкус – мягкий, маслянистый, гармоничный.	9,5
Полусладкое ординарное (прототип)	867	135	9,2	1,6	6,0	17,2	Цвет – светло-соломенный, с блеском. Букет – тонкий, свежий, выделяется. Вкус – гармоничный соответствует типу.	8,4