



УКРАЇНА

(19) UA (11) 7185 (13) C1

(51) C 12 G 1/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВІНОГРАДНОГО ГАЗОВАНОГО ВІНА І КУПАЖ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВІНОГРАДНОГО ГАЗОВАНОГО ВІНА (ВАРІАНТИ)

1

- (21) 94076346
 (22) 25.07.94
 (46) 30.06.95. Бюл. № 2
 (56) 1. А.с. СССР № 732384, кл. С 12 С 1/06, 1980.
 2. А.с. СССР № 1147744, кл. С 12 С 1/06, 1985.
 3. З.Н.Кишковский, А.А.Мержаниан. Технология вина. М., 1984, с. 359-362.
 4. То же, с. 357.
 5. А.с. СССР № 1049534, кл. С 12 С 1/06, 1983.
 6. А.с. СССР № 1648971, кл. С 12 С 1/06, 1991.
 7. А.с. СССР № 1458379, кл. С 12 С 1/06, 1989.
 8. А.с. СССР № 1124019, кл. С 12 С 1/06, 1984.
 9. А.с. СССР № 1049534, кл. С 12 С 1/06, 1983.
 10. То же.
 11. А.с. СССР № 1458379, кл. С 12 С 1/06, 1989.

(71) Бахчисарайський виноробний завод
 (72) Турек Олександр Іванович, Сідельникова Наталія Іванівна, Маслюкова Тетяна Юріївна
 (73) Бахчисарайський виноробний завод, UA

(57) 1. Способ производства виноградного газированного вина, предусматривающий купажи́рование сухих вино́материалов с сахаросодержащим материалом, охлаждение купажа, фильтрацию, насыщение его диоксидом углерода и выдержку в акратофоре, отличающийся тем, что охлаждение купажа проводят в две стадии, на первой из которых его охлаждают до температуры плюс 2-0°С, а на второй – до минус 3 минус 4°С, при этом между стадиями купаж выдерживают от 1 до 3 минут при температуре плюс 2-0°С, а выдержку в акратофоре осуще-

2

ствляют при температуре минус 3 – минус 4°С в течение 3-5 суток.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что в качестве сухих вино́материалов используют смесь белых и/или красных сухих вино́материалов из европейских сортов винограда в количестве 58-72% от объема купажа, а в качестве сахаросодержащего материала – мистель мускатных сортов винограда в количестве 28-42% от объема купажа.

3. Купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий белый сухой вино́материал из винограда сорта Ркацители, красный вино́материал из винограда сорта Каберне и сахаросодержащий материал, отличающийся тем, что он дополнительно содержит белый сухой вино́материал из винограда сорта Рислинг или Алиготе, в качестве красного вино́материала из винограда сорта Каберне содержит сухой вино́материал, а в качестве сахаросодержащего материала – мистель мускатных сортов винограда при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Белый сухой вино́материал из винограда сорта Ркацители	35-42
Белый сухой вино́материал из винограда сорта Рислинг или Алиготе	10-25
Красный сухой вино́материал из винограда сорта Каберне	4,5-12,5
Мистель мускатных сортов винограда	Остальное.

4. Купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий белый вино́материал из винограда сорта Алиготе и сахаросодержащий материал, отличающийся тем, что в качестве белого вино́материала из винограда сорта Алиготе он содержит сухой вино́материал в количестве

(19) UA (11) 7185 (13) C1

75-80% от объема купажа, а в качестве сахаросодержащего материала — мистель из ви-

нограда сорта Алиготе в количестве 20-25% от объема купажа.

Изобретение относится к винодельческой промышленности.

Известен способ производства газированного вина, предусматривающий сбраживание бродильной смеси с одновременным насыщением ее диоксидом углерода, биогенерацию сброженного вина, охлаждение его до температуры минус 3 — минус 3°C, выдержку при этой температуре и дополнительное насыщение вина в процессе выдержки диоксидом углерода, выделившимся в процессе сбраживания [1].

Недостатком известного способа является длительность процесса и его трудоемкость.

Известен способ производства виноградного газированного вина, предусматривающий биологическую деаэрацию белого сухого винограда, обогащение его продуктами автолиза дрожжей, охлаждение, фильтрацию, введение сахаросодержащего ликера, насыщение вина диоксидом углерода в акратофоре и выдержку [2].

Недостатком известного способа является также, как и вышеописанного, длительность процесса и его трудоемкость.

Наиболее близким способом к предлагаемому является способ производства виноградного газированного вина, предусматривающий купажиrowание сухих виноградовых материалов и сахарного сиропа, охлаждение купажа до минус 2-3°C, фильтрацию при этой температуре, насыщение вина диоксидом углерода и выдержку его в акратофорах в течение 1 суток [3].

Недостатком известного способа является недостаточно высокие игристые, пенистые и органолептические свойства готового продукта, плохая его сохранность.

Известен купаж для производства игристых вин, содержащий мистель мускатных сортов винограда и не более 40% белых сухих шампанских виноградовых материалов [4].

Недостатком известного купажа является то, что в его состав входит большое количество мистелей, что вызывает биологическую нестойкость готового продукта. Кроме того, известный купаж используется не для производства газированного вина, а для игристого.

Известен купаж для производства виноградного газированного вина, содержа-

щий сухой белый виноградовый материал или смесь сухих белых виноградовых материалов или смесь сухих белых и красных десертных виноградовых материалов из европейских сортов винограда и сахаросодержащий материал [5].

Недостатком известного купажа является его невысокие органолептические свойства.

Известен купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий смесь белых и/или красных виноградовых материалов, сахаросодержащего и ароматизирующего материала [6].

Недостатком известного купажа является его невысокие органолептические свойства и низкая стабильность.

Известен купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий сброженный сок из винограда сорта Ркацители или Мускат Оттонель [7].

Недостатком известного купажа является его низкая стабильность.

Известен купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий виноградовый материал из винограда сорта Рислинг и сахаросодержащий материал [8].

Недостатком известного купажа является его низкая стабильность и органолептические свойства.

Наиболее близким к предлагаемому является купаж для приготовления виноградного газированного вина, содержащий белый сухой виноградовый материал из винограда сорта Ркацители, красный десертный виноградовый материал из винограда сорта Каберне или десертный виноградовый материал Мускат белый или Совиньон, свекольный сахар [9].

Недостатком известного купажа является невысокие органолептические свойства и низкая стабильность при хранении.

Известен купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий белый сухой виноградовый материал и сахаросодержащий материал [10].

Недостатком известного купажа является его низкая стабильность.

Наиболее близким к предлагаемому является купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий сброженный сок из винограда сорта Алиготе и сок из винограда сорта Мускат Оттонель [11].

Недостатком известного купажа является его низкая стабильность при хранении.

Техническим результатом предлагаемого способа и купажей является получение вина, более насыщенного диоксидом углерода и обладающее большей пенистостью, а также более стабильного при хранении.

Это достигается тем, что в способе производства виноградного газированного вина, предусматривающем купажиrowание сухих виноматериалов с сахаросодержащим материалом, охлаждение купажа, фильтрацию, насыщение его диоксидом углерода и выдержку в акратофоре, предусмотрено охлаждение купажа проводить в две стадии, на первой из которых его охлаждать до температуры плюс 2-0°C, а на второй — до минус 3 — минус 4°C, при этом между стадиями купажа выдерживать от 1 до 3 минут при температуре плюс 2-0°C, а выдержку в акратофоре осуществлять при температуре минус 3 — минус 4°C в течение 3-5 суток.

Это достигается тем, что для производства виноградного газированного вина, в качестве сухих виноматериалов используют смесь белых и/или красных сухих виноматериалов из европейских сортов винограда в количестве 58-72% от объема купажа, а в качестве сахаросодержащего материала — мистель Мускатных сортов винограда.

Это достигается в одном из вариантов купажа тем, что купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий белый сухой виноматериал из винограда сорта Ркацители, красный виноматериал винограда сорта Каберне и сахаросодержащий материал, дополнительно содержит белый сухой виноматериал из винограда сорта Рислинг или Алиготе, в качестве красного виноматериала из виноградного сорта Каберне содержит сухой виноматериал, а в качестве сахаросодержащего материала — мистель мускатных сортов винограда при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Белый сухой виноматериал из винограда сорта Ркацители	35-42
Белый сухой виноматериал из винограда сорта Рислинг или Алиготе	10-25
Красный сухой виноматериал из винограда сорта Каберне	4,5-12,5
Мистель мускатных сортов винограда	Остальное.

По другому варианту купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий белый виноматериал из винограда сорта Алиготе и сахаросодержащий ма-

териал, в качестве белого виноматериала из винограда сорта Алиготе содержит сухой виноматериал в количестве 75-80% от объема купажа, а в качестве сахаросодержащего материала — мистель из винограда сорта Алиготе в количестве 20-25% от объема купажа.

Выдерживание купажа в течение определенного времени при более низкой температуре позволяет улучшить его стабилизацию, а более продолжительная выдержка насыщенного углекислотой купажа способствует еще более глубокому насыщению, причем большей частью за счет увеличения доли связанной формы углекислоты. Все вместе повышает сохранность готового продукта.

Использование виноматериалов из европейских сортов, таких, например, как Алиготе, Ркацители, Рислинг, Каберне обеспечивает получение полноценного букета вина с присущим каждому сорту вкусом, цветом и ароматом, мистельные же материалы (спиртованные виноградные соки) позволяют избежать использования свекловичного сахара, добавляют вину спиртуозность, а также приносят в него специфические вкус и аромат мускатных сортов и сорта Алиготе. При увеличении доли виноматериалов сверх заявляемой за счет снижения доли мистелей получаются вина с недостаточной массовой концентрацией сахаров, слабым ароматом, излишней кислотностью. Наоборот, при недостатке виноматериалов и повышении доли мистелей вина получаются чрезмерно сахаристые, с тяжелым негармоничным вкусом.

Способ производства виноградного газированного вина в общем виде осуществляют следующим образом.

Купажуют сухие виноматериалы с сахаросодержащими материалами. В качестве сухих виноматериалов могут быть использованы виноматериалы белые, розовые, красные и мускатные с содержанием 9-12 об. % спирта и титруемой кислотностью 5-7 г/л. В качестве сахаросодержащих материалов — сахарные сиропы, спиртованные соки, другие материалы в количестве, обеспечивающем массовую концентрацию сахаров 1-6 г на 100 мл. Купаж охлаждают до минус 3 — минус 4°C, фильтруют при той же температуре, насыщают диоксидом углерода в сатураторах, а затем направляют в акратофоры либо насыщение производят непосредственно в акратофорах при температуре не выше минус 2°C, давлении порядка 300 кПа и выдерживают в течение 3-5 суток при температуре минус 3 — минус 4°C. Охлаждение купажа проводят в две стадии, на первой из которых охлаждают до плюс 2 — 0°C, выдер-

живают при этой температуре от 1 до 3 минут и проводят вторую стадию охлаждения до минус 3 - минус 4°C. Розлив проводят непосредственно из акратофора при температуре не выше плюс 3°C и давлении на разливочной машине не ниже 200 кПа.

Наиболее предпочтительные составы купажей при использовании данного способа и характеристика получаемых вин даны ниже. В одном из предпочтительных вариантов купажа в мас. % содержит 35-42 Ркацители, 10-25 Рислинга или Алиготе, 4,5-12,5 Каберне и остальное мистель мускатных сортов виноматериала. В качестве белых и красных виноматериалов могут быть использованы также виноматериалы из других европейских сортов.

В другом варианте купаж содержит только белый сортовой виноматериал (Алиготе) в количестве 75-80 об. % и мистель того же сорта в количестве 20-25 об. %.

Мистель представляет собой сусло, полученное из винограда мускатных сортов и сорта Алиготе при содержании сахара не ниже 18% об. и титруемой кислотности 5-9 г/л. Дробление винограда осуществляется отделением гребней, мезгу сульфитируют из расчета 100-150 мг сернистого ангидрида на килограмм винограда. Сусло настаивают на мезге не менее 10 часов, после чего отделяют от мезги. Для изготовления мистелей отбирают лучшие фракции сусла, не более 60 дал из 1 тонны винограда. Полученное сусло крепят до $14,0 \pm 0,5\%$ об. Вино производят по вышеописанной схеме.

Готовый продукт полученный с использованием первого варианта купажа представляет собой вина типа "Бахчисарайский фонтан" с содержанием этилового спирта 10-12% об., концентрации сахаров 4-6 г/на 100 мл, титруемой кислотностью 6-8 г/л, давлении углекислоты в бутылке при температуре 20°C не ниже 200 кПа.

Цвет вина - от светло-розового до розового, аромат - чистый, приятный, с мускатными тонами, вкус - легкий, гармоничный, освежающий.

По второму варианту получают вина типа "Алиготе искристое" с содержанием спирта 10-12% об., сахар 3,0-0,5 г/100 мл, кислотность 5-8 г/л и давлении углекислоты в бутылке также не ниже 200 кПа.

Цвет вина от светло-соломенного до соломенного; аромат - чистый, сортовой; вкус - легкий, гармоничный, освежающий; при наливе в бокал наблюдается легкое вспенивание с выделением пузырьков углекислоты.

Вина, получаемые предлагаемым способом из описанных купажей могут храниться в 2-3 раза дольше, получаемых по традици-

онной технологии с использованием известных купажей.

Пример 1. Белые сухие виноматериалы купажируют с сахаросодержащим материалом - спиртованным соком в количестве, обеспечивающем массовую концентрацию сахаров 5 г на 100 мг купажа, охлаждают его до температуры плюс 1°C, выдерживают при этой температуре 2 минуты, охлаждают до минус 4°C, фильтруют при этой температуре, насыщают диоксидом углерода в акратофоре при давлении 300 кПа и выдерживают при температуре минус 3 в течение 4 суток с последующим розливом. Для производства виноградного газированного вина используют следующие ингредиенты, мас. %:

20	Смесь белых и красных виноматериалов из европейских сортов винограда	60
	Мистель мускатных сортов винограда	40

Пример 2. Купаж для производства виноградного газированного вина согласно примера 1 содержит следующие ингредиенты, мас. %:

30	Смесь белых и красных виноматериалов из европейских сортов винограда	70
	Мистель мускатных сортов винограда	30

Пример 3. Купаж для производства виноградного газированного вина содержит следующие ингредиенты, мас. %:

40	Белый сухой виноматериал из винограда сорта Ркацители	40
40	Белый сухой виноматериал из винограда сорта Рислинг	15
45	Красный сухой виноматериал из винограда сорта Каберне	5
	Мистель мускатных сортов винограда	40

Пример 4. Купаж для производства виноградного газированного вина содержит следующие ингредиенты, мас. %:

50	Белый сухой виноматериал из винограда сорта Ркацители	40
55	Белый сухой виноматериал из винограда сорта Алиготе	20
	Красный сухой виноматериал из винограда сорта	

Каберне	10	Белый сухой виноматериал	
Мистель мускатных сортов		из винограда сорта	
винограда	30	Алиготе	30
Пример 5. Купаж для производства		Мистель из винограда	
виноградного газированного вина содержит	5	сорта Алиготе	20
следующие ингредиенты, мас. %:			
Белый сухой виноматериал		Предлагаемый способ и варианты купа-	
из винограда сорта		жа для производства виноградного газиро-	
Алиготе	75	ванного вина позволяют получить вино с	
Мистель из винограда		высокими органолептическими, игристыми	
сорта Алиготе	25	и пенистыми свойствами, стойкое при хра-	
Пример 6. Купаж для производства	10	нении.	
виноградного газированного вина содержит			
следующие ингредиенты, мас. %:			

Упорядник

Техред М.Моргентал

Коректор О.Кравцова

Замовлення 4514

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Виробничо-видавничий комбінат "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

A

B

C

D

E