



УКРАЇНА

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВО

(19) UA (11) 22441 (13) A
(51)6 C 12 G 1/02

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

Без проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23 XII 1993 р

Публікується
в редакції заявника

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТНОГО ВІНА "МУСКАТЕЛЬ БІЛИЙ "МАРІНО"

1

(21) 95125523
(22) 28.12.95
(24) 03.03.98
(46) 30.06.98. Бюл. № 3
(47) 03.03.98
(72) Валуйко Герман Георгійович, Шлейгер
Леонід Ісакович, Воїнов Юрій Михайлович,
Кульбак Едуард Леонідович
(73) Відкрите акціонерне товариство
"Кримські вина"
(57) Способ производства десертного вина,
предусматривающий купаживание вино-

2

материалов из белых и розовых сортов ви-
нограда, обработку и выдержку купажа, роз-
лив полученного вина, о т л и ч а ю щ и й с я
тем, что при купаживании используют ви-
номатериалы из сортов винограда Мускат
белый, Таминер розовый, Пино-серый в
следующих соотношениях, %.

Мускат белый	55-60
Таминер розовый	15-20
Пино-серый	5-10

Изобретение относится к винодельче-
ской промышленности и может быть исполь-
зовано при производстве десертных вин.

Известен способ производства десерт-
ных вин [Авт. св. СССР № 170026, кл. С 12 G,
опублик. 12.04.65, БИ № 8], предусматрива-
ющий сбраживание сусла на мезге виногра-
да Каберне, дробное спиртование, —
купаживание виноматериала с суслом ви-
нограда Рислинг.

Общие признаки с заявляемым изобре-
тением: купаживание виноматериалов из
разных сортов винограда.

Указанный способ не обеспечивает пол-
учение десертного вина с высокими органо-
лептическими свойствами вследствие
неполной гармонии купажируемых Ingredi-
ентов.

Известен также способ производства
десертных вин, предусматривающий купа-

живание виноматериалов из белых и ро-
зовых сортов винограда, обработку и выдер-
жку купажа, розлив полученного вина
[Технологическая инструкция по производ-
ству ординарных крепких и десертных вин.
Сборник технологических инструкций, пра-
вил и нормативных материалов по винодель-
ческой промышленности. М.,
Агропромиздат, 1985, с. 21-22]

Общие признаки с заявляемым изобре-
тением: купаживание виноматериалов из
белых, розовых сортов винограда, обработ-
ка и выдержка купажа, розлив полученного
вина.

Вышеуказанный способ также не обес-
печивает получение вина с высокими орга-
нолептическими свойствами вследствие
неполной гармонии купажируемых винома-
териалов.

(19) UA (11) 22441 (13) A

Заявленное изобретение решает задачу усовершенствования способа производства десертного вина путем гармонического сочетания купажируемых виноматериалов из винограда Мускат белый, Пино-серый, Траминер розовый.

Изобретение обеспечивает получение десертного вина "Мускатель белый "Марино" с оригинальными тонами цитрона в букете. Вкус вина - сложный, тонкий. Цвет - от золотистого до темно-золотистого (темно-янтарного). Дегустационная оценка - 9,2 балла (против 8,9 - у прототипа).

Сущность заявляемого технического решения состоит в следующем: в известном способе производства десертных вин, предусматривающем купажирование виноматериалов из белых и розовых сортов винограда, обработку и выдержку купажа, розлив полученного вина согласно изобретению: а) при купажировании используют виноматериалы сортов винограда Мускат белый, Пино-серый, Траминер розовый, соответственно в соотношениях, %: 55-60, 15-20, 5-10.

Признаки а) необходимы и достаточны для решения поставленной задачи. Заявленный способ обеспечивает получение вина "Мускатель белый "Марино", имеющего высокие органолептические свойства, оригинальные тона цитрона и чайной розы, несмотря на то, что купажируемые виноматериалы в отдельности этими свойствами не обладают.

Заявляемый способ осуществляют следующим образом: для приготовления десертного вина "Мускатель белый "Марино" купажируют виноматериалы из сортов винограда Мускат белый, Пино-серый, Траминер розовый в следующих соотношениях, %:

Мускат белый	55-60
Пино-серый	15-20
Траминер розовый	5-10

Полученный купаж обрабатывают в соответствии с "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и на предприятиях винодельческой промышленности", утв. Минпищепром СССР от 17.11.67. Затем производят выдержку купажа и розлив полученного вина.

Пример 1. Для получения десертного вина "Мускатель белый "Марино" составляли купаж из следующих виноматериалов, дал:

Мускат белый	550
Пино-серый	150
Траминер розовый	150

Полученный купаж обрабатывали согласно действующей технологической инст-

рукции, выдерживали и производили розлив.

Вино обладало следующими физико-химическими показателями:

Объемная доля этилового спирта, %	16
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³	160
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм ³	5-6
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту)	1,2
Массовая концентрация диоксида серы, мг/дм ³ , не более	
общего	80
свободного	20

Готовое вино обладало гармоничным, полным, мягким вкусом с тонами цитрона и чайной розы в букете, дегустационная оценка - 9,2 балла.

Пример 2. Аналогично примеру 1 составляли купаж виноматериалов, дал:

Мускат белый	600
Пино-серый	200
Траминер розовый	200

Готовое вино обладало гармоничным, полным, мягким вкусом, с тонами цитрона и чайной розы в букете, дегустационная оценка - 9,2 балла.

Пример 3. Аналогично примеру 1, составляли купаж виноматериалов, дал:

Мускат белый	570
Пино-серый	170
Траминер розовый	170

Готовое вино обладало гармоничным, полным, мягким и нежным вкусом цитрона и чайной розы в букете, дегустационная оценка - 9,3 балла.

Пример 4. Аналогично примеру 1, составляли купаж виноматериалов из сортов винограда в следующих количествах, дал:

Мускат белый	500
Пино-серый	100
Траминер розовый	100

Готовое вино обладало простым вкусом, дегустационная оценка - 8,8 балла.

Пример 5. Аналогично примеру 1, составляли купаж виноматериалов из сортов винограда в следующих количествах, дал:

Мускат белый	620
Пино-серый	215
Траминер розовый	215

Готовое вино обладало терпковатым вкусом, дегустационная оценка - 8,9 балла.

22441

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор О. Обручар

Замовлення 4488

Тираж

Підписне

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

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

