



(19) **UA** (11) **64 458** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **С 12G 1/02**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2003065142, 04.06.2003

(24) Дата начала действия патента: 16.02.2004

(46) Дата публикации: 15.02.2004

(72) Изобретатель:

Киранов Александр Александрович, RU,
Рубения Ревази Климентьевич, RU

(73) Патентовладелец:

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
"СОНЯЧНА ДОЛИНА", UA

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МАРОЧНОГО ДЕСЕРТНОГО ВИНА "ЧЕРНЫЙ ДОКТОР"

(57) Реферат:

Способ производства марочного десертного вина предусматривает измельчение с гребнеотделением винограда аборигенных сортов Джеват-кара и Кефесия, сульфитирование мезги и купажирование виноматериалов. При переработке виноградного сырья дополнительно используют аборигенный сорт винограда Эким-кара, при этом применяют виноград, выращенный в почвенно-климатической зоне поселка "Солнечная долина" Судакской виноградной зоны Крымского полуострова, а в процессе приготовления

виноматериалов применяют технологический прием спиртования суслу на мезге с настаиванием на протяжении 10-12 суток

Официальный бюлетьень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2004, N 2, 15.02.2004. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **64 458** (13) **A**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 1/02**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) DESCRIPTION OF DECLARATIVE PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION

(21), (22) Application: 2003065142, 04.06.2003

(24) Effective date for property rights: 16.02.2004

(46) Publication date: 15.02.2004

(72) Inventor:

Kiranov Oleksandr Oleksandrovych, RU,
Rubieniia Rievazi Klymovych, RU

(73) Proprietor:

"SUNNY VALLEY", OPEN JOINT-STOCK
COMPANY, UA

(54) A METHOD FOR PRODUCING "CHORNYI DOKTOR" (BLACK DOCTOR), THE VINTAGE SWEET WINE

(57) Abstract:

A method for production of the vintage sweet wine provides for pulping and clustercomb dividing of local vine varieties "Dzhevat-Kara" and "Kefesiia", sulfitation of the pulp and blending the wine materials. While reprocessing the wine raw stock the local vine variety "Ekim-kara" is additionally used, at that the vine grown in the soil-climatic zone of the village "Soniachna Dolyna" (Sunny Valley) of

Sudak vine zone of the Crimean peninsula is used, and the technique of must alcoholization on pulp with infusion for the period of 10-12 days is used in the course of preparation of wine materials.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2004, N 2, 15.02.2004. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **64 458** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 1/02**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2003065142, 04.06.2003

(24) Дата набуття чинності: 16.02.2004

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.02.2004

(72) Винахідник(и):
Кіранов Александр Александрович, RU,
Рубенія Рєвасі Кліментьєвіч, RU

(73) Власник(и):
ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"СОНЯЧНА ДОЛИНА", UA

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО ДЕСЕРТНОГО ВІНА "ЧОРНИЙ ДОКТОР"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва марочного десертного вина передбачає подрібнення з гребеневідділенням винограду аборигенних сортів Джеват-кара і Кефесія, сульфитування м'язги та купажування виноматеріалів. При переробці виноградної сировини додатково використовують аборигенний сорт винограду Екім-кара, при цьому

застосовують виноград, вирощений у ґрунтово-кліматичній зоні селища "Сонячна долина" Судакської виноградної зони Кримського півострова, а у процесі приготування виноматеріалів уживають технологічний прийом спиртування суслу на м'яззі з настоюванням протягом 10-12 діб.

Опис винаходу

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способів виробництва виноградних вин.

Відомий спосіб виробництва міцного виноградного вина, який передбачає подрібнення винограду, гребневідділення, сульфитування, нагрівання м'язги та настоювання на ній суслу, купажування виноматеріалів, вироблених з винограду сортів Ркацителі, Ювілейний Магарача, Антей Магарацький відповідно у кількості 50-60%, 15-20%, 10-15% до об'єму готового купажу, при цьому добавляють пресові фракції від вироблення шампанських виноматеріалів (патент України № 22543, кл С 12G 1/2, 1998 р.).

Відомий спосіб має такі загальні ознаки з способом згідно винаходу, що заявляється: подрібнення винограду з гребневідділенням, сульфитування м'язги та купажування виноматеріалів.

Найближчим за технічною суттю до заявляемого є спосіб виробництва міцного червоного виноградного вина, що передбачає подрібнення винограду з гребневідділенням, сульфитуванням м'язги, купажування виноматеріалів та використання пресових фракцій, при цьому в купаж задають виноматеріали європейських сортів винограду Бастардо Магарацький, Одеський чорний та аборигенних — Кефесія і Джеват-кара у співвідношенні відповідно в %: 40-50; 25-35; 10-20; 5-15 до об'єму готового купажу, для вироблення виноматеріалів з аборигенних сортів використовують пресові фракції після відокремлення суслу-самопливу на марочні вина (Патент України № 50400 А, С 12G 1/02, 2002).

Загальними ознаками відомого, та способу, що заявляється є наступні:

подрібнення винограду з гребневідділенням, сульфитування м'язги, купажування виноматеріалів та використання у купажі виноматеріалів з винограду аборигенних сортів - Кефесія та Джеват-Кара.

Відомо, що вино — це жива субстанція, яка несе в собі інформацію про кліматичні умови, ґрунти, водні, соляні та мінеральні ресурси місця, в якому вирощений виноград.

Виноматеріали, вироблені з аборигенних сортів винограду, що вирощені в умовах гірської долини на аллювіальних та глинисто-каменистих ґрунтах, конкретно - Судакській виноградній зоні — селища "Сонячна долина", мають безумовну перевагу над виноматеріалами одноіменних сортів винограду, що вироблені з винограду, зібраного в інших зонах Кримського півострова.

Дослідні роботи да дегустайні оцінки органолептичних характеристик купажного складу одноіменних вин підтверджують вищепозначене. Крім того, до виноматеріалів, вироблених з аборигенних сортів Екім-кара, Джеват-Кара та Кефесія перейшли не тільки смакові та ароматичні, але і цілющі властивості винограду.

Таким чином, аналіз відомих способів виробництва десертних марочних червоних вин дозволяє зробити висновок про відповідність винаходу вимогам за признаками "новизна" та "суттєвість".

Метою, що поставлена в основу винаходу, що заявляється, є створення високоякісного марочного вина з кращими органолептичними характеристиками від подібних йому за смаком, ароматом та кольором.

Поставлена мета вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають відомі технологічні прийоми: подрібнення з гребневідділенням винограду, аборигенних сортів Джеват-кара і Кефесія, сульфитування м'язги та купажування виноматеріалів, а також нових, відмінних від найближчого аналогу — додаткове використання аборигенного сорту, винограду Екім-кара при переробці виноградної сировини у співвідношенні, %

Екім-кара	70-80
Кефесія	12-17
Джеват-кара	8-13

При цьому застосовують виноград, вирощений у ґрунтово-кліматичній зоні селища "Сонячна долина" Судакської виноградної зони Кримського півострова, а у процесі приготування виноматеріалів уживають технологічний прийом спиртування суслу на м'яззі з настоюванням терміном 10-12 діб. Крім того виноматеріали витримують у дубовій тарі при температурі 12-18°C на протязі 2-х років.

Співвідношення виноматеріалів, що входять до складу купажу, та технологічні прийоми, застосованні при виробництві марочного десертного вина "Чорний доктор" забезпечують наявність необхідних да достатніх умов для досягнення поставленої мети.

На основі технічного рішення, що заявляється, вино марочне десертне "Чорний доктор" готують наступним чином.

Збирання, транспортування, приймання та переробку винограду здійснюють у відповідності з "Общими правилами по переработке винограда на виноматериалы", затвердженими МХП СРСР 09.08.67. Переробку винограду здійснюють з відділенням гребенів.

Отриману м'язгу винограду сульфитують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 80-100г/дм³, спиртують до вмісту спирту в об'ємі м'язги 4,2% та настоюють протягом 10-12 діб.

Після закінчення настоювання м'язгу пресують, при цьому відбирають сушло-самоплив і сушло першої пресової фракції не більше 60 дал з 1 т. винограду. Відібране сушло направляють на бродіння, при цьому використовують чисту культуру дріжджів, температура не повинна перевищувати плюс 28 °С.

Сушло доспіртовують, забезпечуючи одержання у готовому вині необхідних кондицій.

Освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду та обробляють за технологічними схемами згідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности", затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

Купажування виноматеріалів згідно з співвідношенням, що заявляється у винаході, проводять до або після технологічних обробок.

Скупажовані виноматеріали направляють на витримку терміном не менше 2-х років. Витримку здійснюють в дубовій тарі при температурі 12-18°C.

Технологічні обробки проводять як на першому так і на другому роках витримки.

Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для забезпечення найбільшої типовості і гармонії в ароматі та смаку.

Приклади конкретного виконання.

Приклад 1

Виноград аборигенних сортів місцевого походження Екім-кара, Кефесія та Джеват-кара, що зібрані у відповідності з технологічними вимогами, у кількостях відповідно 75т, 14,5т та 10,5 подрібнювали з гребневідділенням. Отриману м'язгу засульфитували сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 90г/дм³, підспиртували до об'ємного вмісту спирту 4,2% та направили на настоювання терміном 12 діб, забезпечуючи періодичне перемішування м'язги.

Після закінчення настоювання відокремили сусло від м'язги, при цьому відібрали сусло-самоплив та сусло першої фракції у кількості 60 дал з однієї тонни винограду.

Відібране сусло направили на бродіння.

Спиртування сусла здійснили під час бродіння з урахуванням втрат спирту та наявності цукру, чим забезпечили одержання у готовому вині об'ємну частку етилового спирту 17 % та масову концентрацію цукру 16,0г/100см³.

Освітлені виноматеріали зняли з дріжджового осаду та обробили згідно технологічних норм і вимог.

Виноматеріали скупажували і направили на витримку терміном не менше 2-х років. Витримку здійснювали в дубовій тарі при температурі 12-18°C.

На протязі першого та другого років витримки проводили технологічні обробки.

Готовий розливостійкий купаж направили на відпочинок не менше як на 10 діб та подали на розлив.

Приклад 2

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

Переробляли 70т винограду сорту Екім-кара, 17 т винограду сорту Кефесія та 13т винограду сорту Джеват-кара.

Приклад 3

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

Переробляли 80т винограду сорту Екім-кара, 12т винограду сорту Кефесія та 8т винограду сорту Джеват-кара.

Приклад 4

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1.

Приготували купаж виноматеріалів у процентному співвідношенні:

Екім-кара	60
Кефесія	25
Джеват-кара	15

Приклад 5

Технологічні прийоми аналогічні прикладу 1,

Приготували купаж виноматеріалів у процентному співвідношенні:

Екім-кара	85
Кефесія	10
Джеват-кара	5

Згідно параметрів, що наведені у прикладах конкретного виконання були вироблені зразки марочного десертного вина "Чорний доктор", органолептичні властивості зразків наведені у таблиці.

Приклади виконання способу	Таблиця			
	Смак	Аромат	Забарвлення	Дегустаційна оцінка
1	Повний, екстрактивний з плодовими тонами	Чистий, складний з тонами ваніліну та шоколаду	Насичене, рубінове	8,7
2	Повний, екстрактивний з плодовими тонами	Чистий, складний з тонами ваніліну та шоколаду	Рубінове	8,65
3	Повний, екстрактивний	Чистий, складний з тонами ваніліну та шоколаду	Рубінове	8,65
4	Повний, недостатньо гармонійний	Відсутній оригінальний аромат шоколаду	Рубінове	8,45
5	Повний, недостатньо гармонійний	Відсутній оригінальний аромат ваніліну	Рубінове	8,4

Вино, що вироблено за співвідношенням сортового складу виноматеріалів згідно з винаходом, що заявляється, має високу органолептику, підтверджується дегустаційними оцінками.

Вино "Чорний доктор" у своєму складі утримує органічні кислоти, біологічно активні речовини, комплекс вітамінів групи В, глюкозу та фруктозу, має значну радіопротекторну дію на організм людини.

Формула винаходу

5 1. Спосіб виробництва марочного десертного вина, що передбачає подрібнення з гребеневідділенням винограду аборигенних сортів Джеват-кара і Кефесія, сульфитування м'язги та купажування виноматеріалів, який відрізняється тим, що при переробці виноградної сировини додатково використовують аборигенний сорт винограду Екім-кара у співвідношенні, %:

10	Екім-кара	70-80
	Кефесія	12-17
	Джеват-кара	8-13,

15 при цьому застосовують виноград, вирощений у ґрунтово-кліматичній зоні селища "Сонячна долина" Судакської виноградної зони Кримського півострова, а у процесі приготування виноматеріалів уживають технологічний прийом спиртування суслу на м'яззі з настоюванням терміном 10-12 діб.

2. Спосіб згідно п. 1, який відрізняється тим, що застосовують технологічний прийом витримки виноматеріалів у дубовій тарі при температурі 12-18°C протягом 2-х років.

20 Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2004, N 2, 15.02.2004. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

25

30

35

40

45

50

55

60

65

A

8

5

4

A

U

6

4

4

5

8

A

U

6

4

5

8