

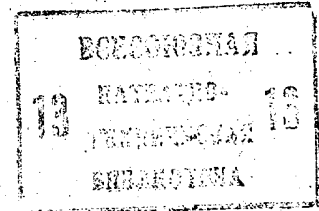


СОЮЗ СОВЕТСКИХ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ  
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1027197** **A**

3(5D) **C 12 G 1/02**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР  
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ



# ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

- (21) 3373266/28-13  
(22) 29.12.81  
(46) 07.07.83. Бюл. № 25 .  
(72) Г. И. Козуб, А. С. Максимова,  
Е. А. Скорбанова, З. А. Мамакова  
и О. В. Дементьева  
(71) Технологическо-конструкторский  
институт Научно-производственного  
агропромышленного объединения "Яло-  
вены"  
(53) 663.227(088.8)  
(56) 1. Герасимов М. А. Технология вина.  
М., "Пищевая промышленность", 1964,  
с. 490-495.  
2. Козуб Г., Авербух Б. "Вина Мол-  
давии". Кишинев, "Карта Молдовеняскэ",  
1978, с. 125-138.

(54)(57) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА  
ВИНА ТИПА ХЕРЕС, включающий спир-  
тование виноматериала спиртом-ректифи-  
катом, хересование его, купажирование со  
спиртом-ректификатом или спиртованным  
виноматериалом и необходимыми компо-  
нентами и выдержку купажа, о т л и -  
ч а ю щ и й с я тем, что, с целью  
ускорения процесса хересования и улучше-  
ния качества готового продукта, перед  
спиртованием и купажированием спирт-  
ректификат смешивают с винными дрож-  
жами в количестве 3-4% от общего объе-  
ма спирта и выдерживают смесь 2-3 сут  
при 18-20°C.

09 **SU** (11) **1027197** **A**

Изобретение относится к винодельческой отрасли промышленности, а именно к способам производства вин типа хереса, и может быть использовано при производстве крепких вин.

Известен способ производства хереса, включающий добавление спиртованного виноматериала или спирта-ректификата в виноматериал перед его хересованием на стадии купажирования с целью приготовления различных марок хереса. [1].

Наиболее близким техническим решением к предлагаемому является способ производства вина типа херес, включающий спиртование виноматериала спиртом-ректификатом, хересование его, купажирование со спиртом-ректификатом или спиртованным виноматериалом и необходимыми компонентами и выдержку купажа [2].

Недостатком известного способа является длительность процесса хересования. Херес обладает невысоким качеством.

Целью изобретения является ускорение процесса хересования и улучшение качества готового продукта.

Эта цель достигается способом производства вина типа херес, включающим спиртование виноматериала спиртом-ректификатом, хересование его, купажирование со спиртом-ректификатом или спиртованным виноматериалом и необходимыми компонентами и выдержку купажа, перед спиртованием и купажированием спирт-ректификат смешивают с винными дрожжами в количестве 3-4% от общего объема спирта и выдерживают смесь 2-3 сут при 18-20°C.

Способ осуществляют следующим образом.

Сухой виноматериал, предназначенный для хересования, спиртуют. Спирт-ректификат, используемый для спиртования, предварительно подготавливают путем смешивания со свежими винными дрожжами, взятыми в количестве 3-4% от объема спирта с последующей выдержкой на дрожжах 2-3 сут при 18-20°C и снятия с осадка. После спиртования виноматериал направляют на хересование. Затем виноматериал, прошедший стадию хересования, купажируют со спиртом-ректификатом или спиртованным виноматериалом и другими компонентами, при этом для купажирования и приготовления спиртованного виноматериала используют предварительно подготовленный спирт-ректификат. Купаж обрабатывают и направляют на выдержку.

Пример. Спирт-ректификат по предлагаемому способу готовят следующим образом.

Берут 144 г свежих винных дрожжей влажностью 66,2% заливают спиртом-ректификатом, перемешивают и настаивают 2 сут при 20°C. По истечении этого времени спирт-ректификат снимают с осадка и используют для спиртования виноматериалов перед хересованием и на стадии приготовления купажей перед выдержкой.

12 л сухого виноматериала креп. 10 об.% крепят подготовленным спиртом-ректификатом до 16 об.% и направляют на хересование.

На 16-й день хересования уровень альдегидов в виноматериале достигнет 431 мг/л, а в виноматериале по известному способу уровень альдегидов 440 мг/л достигнут на 25-й день хересования. Виноматериал, прошедший стадию хересования, направляют на купажирование.

Готовят купаж вина с кондициями 20 об.% спирта и 3% сахара. Для этого виноматериал после хересования с количеством альдегидов 431 мг/л и крепостью 16,0 об.% направляют в купажный резервуар. Туда же направляют предварительно подготовленные спиртованный виноматериал и мистель, с целью доведения кондиций по спирту и сахару, для получения марки хереса крепкого. Соотношения компонентов в купаже хереса крепкого составляют 85:5:10 (хересный виноматериал из-под пленки: спиртованный виноматериал: мистель соответственно).

Подготовку спиртованного виноматериала осуществляют следующим способом.

Спирт-ректификат, предварительно подготовленный, смешивают с обработанным белым сухим виноматериалом креп. 10 об.%, предназначенным для производства вина типа херес, в соотношении 1:2.

Мистель готовят купажированием обработанного сухого белого виноматериала крепостью 10 об.%, предназначенного для производства хереса, с вакуумом сушлом сахаристостью 70% и спиртом-ректификатом в соотношении 10:53:37. Качество готового хереса крепкого, полученного с использованием спирта-ректификата, приготовленного предлагаемым способом, на 0,2 балла выше по сравнению с известным.

Хересование виноматериала, докрепленного спиртом-ректификатом, подготовленным предлагаемым способом, протекает в 1,5-2 раза быстрее по сравнению с

известным. Готовый херес обладает более полным гармоническим вкусом и букетом, приведенный экстракт не снижается, как это происходит при хересовании известным способом, а несколько увеличивается.

5 Качество готового хереса повышается на 0,2-0,3 балла.

Показатели виноматериала на стадии хересования приведены в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Способ изготовления виноматериала	Содержание альдегидов, мг/л		Продолжительность хересования	Среднесуточное накопление альдегидов, мг/л	Приведенный экстракт, г/л		Дегустационная оценка, балл
	до хересования	после хересования			до хересования	после хересования	
Известный	90	440	25	14,0	20,63	19,67	8,1
Предлагаемый	90	431	16	21,3	20,88	21,93	8,4

Использование спирта-ректификата, содержащего продукты автолиза дрожжей, для приготовления спиртованного виноматериала, применяемого на стадии приготовления купажей различных марок хереса, способствует дополнительному обогащению виноматериалов аминокислотами, летучими кислотами, компонентами "энантового" эфира и других, которые, в дальнейшем, при созревании, играют положительную роль в формировании органолептических свойств хереса.

Показатели качества готового хереса приведены в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Компоненты	Содержание, мг/л, согласно способу	
	известному	предлагаемому
Этилкапронат	0,26	0,33
Этилкаприлат	0,49	0,80
Этилкапринат	0,14	0,59
Уксусная кислота	97	183
Масляная кислота	0,17	0,28
Изовалериановая кислота	0,09	0,15

Компоненты	Продолжение табл. 2 Содержание, мг/л, согласно способу	
	известному	предлагаемому
Капроновая кислота	0,32	0,86
Каприловая кислота	0,74	3,7
Каприновая кислота	0,37	6,4
Σ аминокислот	775,5	824,7
Дегустационная оценка готового хереса, балл	8,8	9,0

45 Подготовка спирта-ректификата описанным способом не продолжительна во времени, не требует дополнительного оборудования, позволяет утилизировать вторичный продукт виноделия - дрожжи.

50 Экономический эффект от внедрения предлагаемого способа производства хереса составит 70 руб. на 1000 дал готового хереса.