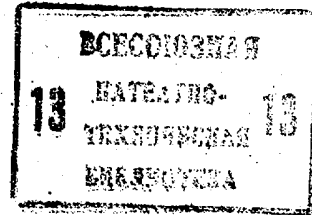




3(5D) C 12 G 1/02

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ



ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

- (21) 3400792/28-13
- (22) 23.02.82
- (46) 07.07.83. Бюл. № 25
- (72) Л. А. Вардиашвили, Л. М. Липович и Н. А. Мехуэла
- (71) Московский филиал Всесоюзного научно-исследовательского института виноделия и виноградарства "Магарач"
- (53) 683.221 (088.8)
- (56) 1. Валушко Г. Г. Технология столовых вин. М., "Пищевая промышленность", 1969, с. 173-174.
2. Авторское свидетельство СССР № 579306, кл. С 12 G 1/02, 1976.
- (54) (57) 1. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БЕЛЫХ СТОЛОВЫХ ВИН КАХЕТИНСКОГО ТИПА, включающий дробление винограда, отделение сусла, сульфитацию сусла, подбраживание его, смешивание подброженного сусла с выжимкой и гребнями,

дображивание сусла и экстракцию из твердых частей винограда, веществ, необходимых для формирования свойств кахетинских вин, отличающийся тем, что, с целью повышения качества готового продукта, процесс экстракции осуществляют перед дображиванием сусла до достижения в сусле 3-5 г/л полифенолов путем перемешивания смеси подброженного сусла и выжимкой и гребнями и отстаивания с последующим сливом сусла, при этом смешивание подброженного сусла с выжимкой и гребнями ведут при соотношении объема подброженного сусла к весу выжимки и гребней от 3 : 1 до 4 : 1.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что подбраживание сусла проводят до содержания в нем 4 - 9 об. % спирта.

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способам приготовления белых столовых вин кахетинского типа.

Известен способ производства белых столовых вин кахетинского типа, включающий дробление винограда, сбраживание сусла в присутствии меди и гребней при перемешивании смеси, настаивание виноматериала на мезге и отделение сусла [1].

Наиболее близким техническим решением к предлагаемому является способ производства белых столовых вин кахетинского типа, включающий дробление винограда, отделение сусла, сульфитацию сусла, подбраживание его, смешивание подброженного сусла с выжимкой и гребнями, дображивание сусла и экстракцию из твердых частей винограда, веществ, необходимых для формирования свойств кахетинских вин [2].

Однако согласно известному способу не указано соотношение между подброженным суслом и вносимыми в него выжимкой и гребнями, это делает данный процесс нерегулируемым, не предусмотрен контроль за содержанием фенольных соединений в виноматериале при дображивании его в присутствии выжимки и гребней, что может привести к получению вин не соответствующих кахетинскому типу, узкий интервал содержания спирта в подброженном сусле (5,5 - 7,0 об.%) затрудняет использование известного способа, не предусмотрены мероприятия, направленные на интенсификацию процесса экстракции, которая должна происходить медленно, так как выжимка и гребни находятся в корзинах, а не распределены по всему объему бродящей жидкости.

Целью изобретения является повышение качества готового продукта.

Эта цель достигается тем, что согласно способу производства белых столовых вин кахетинского типа, включающему дробление винограда, отделение сусла, сульфитацию сусла, подбраживание его, смешивание подброженного сусла с выжимкой и гребнями, дображивание сусла и экстракцию из твердых частей винограда, веществ, необходимых для формирования свойств кахетинских вин, процесс экстракции осуществляют перед дображиванием сусла до достижения в сусле 3 - 5 г/л полифенолов путем перемешивания смеси подброженного сусла с выжимкой и гребнями и отстаивания с последующим сливом сусла, при этом

смешивание подброженного сусла с выжимкой и гребнями ведут при соотношении объема подброженного сусла к весу выжимки и гребней от 3 : 1 до 4 : 1.

Целесообразно подбраживание сусла проводить до содержания в нем 4 - 9 об. % спирта.

Способ осуществляют следующим образом.

Виноград вместе с гребнями дробят, отделяют сусло, сульфитируют его до 80 - 100 мг/л SO_2 и подбраживают до содержания в нем спирта 4 - 9 об. %.

Подброженное сусло смешивают с выжимками и гребнями в соотношении от 3 : 1 до 4 : 1, полученную смесь перемешивают в течение 3 - 4 ч, отстаивают и по достижении в сусле 3 - 5 г/л полифенолов сусло сливают и дображивают с последующей обработкой по известной технологии.

Пример 1. Приготовление виноматериала для марочного столового вина кахетинского типа.

Виноград вместе с гребнями дробят, отделяют от мезги сусло, сульфитируют сусло до 80 мг/л общей SO_2 и сбраживают до содержания спирта 4 об. %.

Выжимку с гребнями загружают в резервуар, снабженный мешалкой и одним из известных устройств для разгрузки, затем заливают подброженным суслом. Соотношение подброженного сусла и твердых частей винограда составляет 3 : 1.

Полученную смесь перемешивают в течение 3-х часов, оставляют на 12 ч для отстаивания, контролируют содержание фенольных веществ и при их содержании не менее 5 г/л виноматериал сливают и направляют в кувшины или другие емкости для окончательного дображивания и дальнейшей обработки.

В случае недостаточного количества фенольных соединений перемешивание повторяют до достижения требуемого количества фенольных веществ (5 г/л).

Пример 2. Приготовление виноматериала для ординарного вина кахетинского типа.

Виноград вместе с гребнями дробят, отделяют от мезги сусло, сульфитируют сусло до 80 - 100 мг/л SO_2 и сбраживают до содержания спирта 4 - 9 об. %.

Выжимку с гребнями загружают в резервуар, снабженный мешалкой и одним из известных устройств для разгрузки, затем заливают подброженным суслом. Соотношение подброженного сусла и

твердых частей винограда составляет 4 : 1.

Полученную смесь перемешивают в течение 3-х часов, оставляют на 12 ч для отстаивания, а затем контролируют содержание полифенолов и при достижении их содержания 3 г/л, виноматериал сливают и направляют в кувшины или другие емкости для окончательного дозревания и дальнейшей обработки.

В случае недостаточного количества полифенолов перемешивание повторяют.

Поскольку по предлагаемому способу предусмотрен контроль за содержанием

фенольных соединений и дан оптимум их содержания, то получаемые вина имеют химический состав и органолептические свойства аналогичные кахетинским винам, выработанным по классической технологии.

Предлагаемый способ позволяет повысить качество готовых продуктов, его дегустационный балл, как и кахетинского вина, полученного по классической технологии 8,6, содержание полифенолов 5180 мг/л, титруемая кислотность 6,3 г/л.

Составитель Л. Пашинина

Редактор Н. Рогулич

Техред Т.Фанта

Корректор Г. Решетник

Заказ 4671/27

Тираж 523

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР

по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г.Ужгород, ул. Проектная, 4