



(19) **UA** (11) **74 169** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 1/02**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2002064576, 04.06.2002

(24) Дата начала действия патента: 15.11.2005

(46) Дата публикации: 15.11.2005

(72) Изобретатель:

Бойко Николай Константинович, UA,
Тарчинская Любовь Георгиевна, UA

(73) Патентовладелец:

НАЦИОНАЛЬНОЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННО-АГРАРНОЕ
ОБЪЕДИНЕНИЕ "МАССАНДРА", UA

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ОРДИНАРНОГО ДЕСЕРТНОГО СЛАДКОГО ВИНА

(57) Реферат:

Способ производства ординарного десертного сладкого вина, который включает переработку винограда, сульфитацию мезги, настаивание мезги, отделение сусла, прессование, спиртование, купажирование виноматериалов мускатных сортов винограда с виноматериалами немускатных сортов винограда и осветление, причем для изготовления виноматериалов используют виноград мускатных сортов в количестве не менее 30-35 % и виноград европейских технических сортов в количестве 65-70 %, при этом после настаивания мезги, отделения сусла, прессования перед

спиртованием и купажированием сусло европейских технических сортов винограда настаивают на мезге мускатных сортов, а при купажировании используют концентрат виноградного сока и/или мистели, и/или прессовые фракции от производства десертных вин.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2005, N 11, 15.11.2005. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **74 169** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 1/02**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 2002064576, 04.06.2002

(24) Effective date for property rights: 15.11.2005

(46) Publication date: 15.11.2005

(72) Inventor:

Boiko Mykola Kostiantynovych, UA,
Tarchynska Liubov Heorhiivna, UA

(73) Proprietor:

"MASANDRA", NATIONAL
PRODUCTION-AGRARIAN ASSOCIATION, UA

(54) **A method for producing the ordinary dessert sweet wine**

(57) Abstract:

A method for producing the ordinary dessert sweet wine, which involves reprocessing grapes, sulfitation of the pulp, infusion of the pulp, separation of the must, pressing, alcoholization, blending the wine materials of Muscat grapes brands with wine materials of non-Muscat grapes brands and clarification, at that for making wine materials used are grapes of Muscat brands at an amount of not less than 30-35 % and grapes of European technical brands at an amount of 65-70 %, at that after infusion of the pulp, separation

of the must, pressing before alcoholization and blending the must of European technical brands of grapes is infused with the pulp of Muscat brands, and in blending used is the concentrate of grapes juice and/or mistelles, and/or pressed fractions of dessert wine production.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2005, N 11, 15.11.2005. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **74 169** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 1/02**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2002064576, 04.06.2002

(24) Дата набуття чинності: 15.11.2005

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.11.2005

(72) Винахідник(и):

Бойко Микола Костянтинович, UA,
Тарчинська Любов Георгіївна, UA

(73) Власник(и):

НАЦІОНАЛЬНЕ ВИРОБНИЧО-АГРАРНЕ
ОБ'ЄДНАННЯ "МАСАНДРА", UA

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО ДЕСЕРТНОГО СОЛОДКОГО ВИНА

(57) Реферат:

Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого вина, що включає переробку винограду, сульфитацію мезги, настоювання мезги, відділення суслу, пресування, спиртування, купажування виноматеріалів мускатних сортів винограду з виноматеріалами немускатних сортів винограду і освітлення, причому для виготовлення виноматеріалів використовують виноград мускатних сортів в кількості не менше 30-35 % і

виноград європейських технічних сортів в кількості 65-70 %, при цьому після настоювання мезги, відділення суслу, пресування перед спиртуванням і купажуванням сусло з європейських технічних сортів винограду настоюють на меззі мускатних сортів, а при купажуванні використовують концентрат виноградного соку та/або містелі, та/або пресові фракції від виробництва десертних вин.

Опис винаходу

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до виробництва ординарних десертних солодких вин, що випускаються під назвою "МУСКАТЕЛЬ МАСАНДРА".

Відомий спосіб виробництва мускателю "ЛИВАДИЯ", прийнятий за прототип [Патент України № 27161 СІ, МПК 1312 G 1/02 від 06.04.1999 р.], що включає переробку винограду, готування сусла з мускатних сортів винограду, купаж з виноматеріалами з немускатних сортів винограду, сброджених на вичавках мускатних сортів і обробку готового вина.

Недоліком зазначеного способу є недостатньо високі органолептичні властивості вин, що виготовляються даним способом, а також недостатньо висока їхня розливостійкість.

В основу винаходу поставлене завдання створення ефективного способу виробництва ординарного десертного солодкого вина, що дозволяють оптимізувати кількість використання мускатних сортів винограду та додати стабільність вину.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва ординарного десертного солодкого вина, що включає, переробку винограду, сульфитацію мезги, настоювання сусла на мезі відділення сусла, пресування, спиртування, купажування виноматеріалів мускатних сортів винограду з виноматеріалами немускатних сортів винограду, освітлення, відповідно до винаходу, для виготовлення виноматеріалів використовують виноград мускатних сортів - не менш 30-35 % і 65-70 % - інших європейських технічних сортів винограду, при цьому після настоювання мезги, відділення сусла, пресування перед спиртуванням і купажуванням сусло з європейських технічних сортів винограду настоюють на меззі мускатних сортів. Спиртування сусла здійснюють під час шумування при нагромадженні спирту етилового не менш 1,2 % про. Сусло європейських технічних сортів винограду настоюють на меззі мускатних сортів протягом 12-24 ч., мезгу настоюють протягом 18-24 ч з періодичним перемішуванням. Настоювання сусла на меззі роблять з попереднім нагріванням мезги до 25-30° С.

Таким чином, запропонований спосіб виробництва ординарного десертного солодкого вина відрізняється від відомих технологій використанням 30-35% винограду мускатних сортів і 65-70% інших європейських технічних сортів винограду, при цьому, після настоювання мезги, відділення сусла, пресування, сусло європейських технічних сортів винограду настоюють на меззі мускатних сортів, а спиртування сусла здійснюють під час бродіння при накопиченні спирту етилового не менш 1,2 % про., що дозволяє підвищити органолептичні показники вин, що виготовляються даним способом. Сусло настоюють на меззі мускатних сортів протягом 12-24 ч, що також дозволяє підвищити органолептичні властивості вина. Мезгу настоюють протягом 18-24 ч з періодичним перемішуванням, що дозволяє підвищити органолептичні властивості ординарного десертного солодкого вина, яке виготовляється способом, що заявляється. Настоювання сусла на меззі роблять з попереднім нагріванням мезги до 25-30° С, що також забезпечує підвищення органолептичних показників і розливостійкість ординарного десертного солодкого вина, яке виготовляється способом, що заявляється.

При купажуванні використовують концентрати виноградного соку, містелі чи пресові фракції від виробництва марочних десертних вин, що дозволяє оптимізувати використання виноматеріалів, а також збільшити зміст цукру у виноматеріалах.

Таким чином, спосіб, що заявляється, дозволяє одержувати ординарне десертне солодке вино у виноробстві, яке володіє високою стабільністю і розливостійкістю, а також має аромат десертного характеру з ясним мускатним тоном і м'який, гармонічний, досить повний смак. Розширено асортимент ординарних десертних солодких вин.

Використовуючи спосіб виробництва вина, що заявляється, можна одержувати ординарні десертні солодкі вина типу "Мускатель Массандра білий", "Мускатель Массандра рожевий", "Мускатель Массандра чорний".

Спосіб, що заявляється, здійснюється наступним чином:

Виноград мускатних сортів у кількості 30-35% і виноград інших європейських технічних сортів у кількості 65-70% переробляють з відділенням гребенів. Мезгу сульфитують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 75 - 100 мг/дм³ і настоюють протягом 18-24 ч. Після настоювання мезгу направляють на відділення сусла і пресування. Для виготовлення виноматеріалів використовують сусло усіх фракцій. Сусло європейських технічних сортів винограду настоюють протягом 12 - 24 ч. Сусло усіх пресових фракцій змішують і сброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25° С.

Спиртування сусла здійснюють під час бродіння, при накопиченні спирту етилового не менш 1,2% і масової концентрації цукрів, що забезпечує в готовому вині необхідні кондиції. Прояснені виноматеріали егалізують і купажують. Купаж виготовляють з виноматеріалів, приготовлених з мускатних сортів винограду й інших європейських немускатних технічних сортів винограду.

Таким чином, приведені дані показують, що спосіб виробництва ординарного десертного солодкого вина, що заявляється, значно ефективніше відомої технології, оскільки дозволяє оптимізувати використання мускатних сортів винограду, при одночасному забезпеченні більш високої розливості вина і більш високих органолептичних показників.

Приклад 1

Виноград мускатних сортів у кількості 30% і виноград інших європейських технічних сортів у кількості 70% переробляють з відділенням гребенів.

Мезгу сульфитують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 75 мг/дм³ і настоюють протягом 18 ч. Після настоювання мезгу направляють на відділення сусла і пресування. Для виготовлення виноматеріалів використовують сусло усіх фракцій. Сусло європейських технічних сортів винограду настоюють

протягом 12 ч. Сусло усіх пресових фракцій змішують і сброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C.

Спиртування сусла здійснюють під час бродіння, при накопиченні спирту етилового не менш 1,2% і масової концентрації цукрів, що забезпечує в готовому вині необхідні кондиції. Прояснені виноматеріали егалізують і купажують. Купаж виготовляють з виноматеріалів, приготовлених з мускатних сортів винограду й інших європейських немускатних технічних сортів винограду.

Приклад 2

Виноград мускатних сортів у кількості 33% і виноград інших європейських технічних сортів у кількості 67% переробляють з відділенням гребенів.

Мезгу сульфітують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 85 мг/дм³ і наполягають протягом 22 ч. Після настоювання мезгу направляють на відділення сусла і пресування. Для виготовлення виноматеріалів використовують сусло усіх фракцій. Сусло європейських технічних сортів винограду настоюють протягом 16 ч. Сусло усіх пресових фракцій змішують і сброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C.

Спиртування сусла здійснюють під час бродіння, при накопиченні спирту етилового не менш 1,2% і масової концентрації цукрів, що забезпечує в готовому вині необхідні кондиції. Прояснені виноматеріали егалізують і купажують. Купаж виготовляють з виноматеріалів, приготовлених з мускатних сортів винограду й інших європейських немускатних технічних сортів винограду з доданням містелю.

Приклад 3

Виноград мускатних сортів у кількості 35% і виноград інших європейських технічних сортів у кількості 65% переробляють з відділенням гребенів.

Мезгу сульфітують з розрахунку одержання масової концентрації сірчистої кислоти 100 мг/дм³ і наполягають протягом 24 ч. Після настоювання мезгу направляють на відділення сусла і пресування. Для виготовлення виноматеріалів використовують сусло усіх фракцій. Сусло європейських технічних сортів винограду наполягають протягом 24 ч. Сусло усіх пресових фракцій змішують і сброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25°C.

Спиртування сусла здійснюють під час шумування, при нагромадженні спирту етилового не менш 1,2% і масової концентрації цукрів, що забезпечує в готовому вині необхідні кондиції. Прояснені виноматеріали егалізують і купажують. Купаж виготовляють з виноматеріалів, приготовлених з мускатних сортів винограду й інших європейських немускатних технічних сортів винограду з доданням пресових фракцій від виробництва марочних десертних вин..

При завданні інших параметрів способу виробництва провина не досягається одержання більш якісної продукції, чим у прикладах 1-3. Результати досліджень приведені в таблиці.

Використання даного способу виробництва провина і запропонований склад ординарного десертного солодкого вина забезпечує по органолептичних властивостях показники, приведені в таблиці 1.

Використання даного способу виробництва провина і запропонований склад ординарного десертного солодкого вина забезпечує фізико-хімічні показники, приведені в таблиці 2.

Таким чином, спосіб, що заявляється, забезпечує можливість виготовлення ординарних десертних солодких вин, що володіють високими органолептичними показниками, високою розливостойкістю і стабільністю, а також дозволяє розширити асортимент ординарних десертних солодких вин.

Таблиця 1	
Найменування показників	Характеристика
Колір	Від світло-золотавого до бурштинового
Мускатель Масандра білий	Від ясно-рожевого до темно-рожевого
Мускатель Масандра рожевий	Від рубінового до темно-рубінового
Мускатель Масандра чорний	
Аромат	Десертного характеру з ясним мускатним тоном
Смак	М'який, гармонічний, досить повний, з мускатним тоном

Таблиця 2	
Найменування показників	Норма показників
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100 см ³	15,0
Масова концентрація титрованих кислот (у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³)	4,0-6,0

Формула винаходу

1. Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого вина, що включає переробку винограду, сульфитацію мезги, настоювання мезги, відділення сусла, пресування, спиртування, купажування виноматеріалів мускатних сортів винограду з виноматеріалами немускатних сортів винограду і освітлення, який відрізняється тим, що для виготовлення виноматеріалів використовують виноград мускатних сортів в кількості не менш 30-35 % і виноград європейських технічних сортів в кількості 65-70 %, при цьому після настоювання мезги, відділення

сусла, пресування перед спиртуванням і купажуванням сушло з європейських технічних сортів винограду настоюють на меззі мускатних сортів, а при купажуванні використовують концентрат виноградного соку та/або містелі, та/або пресові фракції від виробництва десертних вин.

5 2. Спосіб за п.1, який відрізняється тим, що спиртування сусла здійснюють під час шумування при накопиченні спирту етилового не менше 1,2 %.

3. Спосіб за будь-яким з пп.1, 2, який відрізняється тим, що сушло європейських технічних сортів винограду настоюють на меззі мускатних сортів протягом 12-24 годин.

10 4. Спосіб за будь-яким з пп.1, 2, який відрізняється тим, що мезгу настоюють протягом 18-24 годин з періодичним перемішуванням.

5. Спосіб за будь-яким з пп.1-4, який відрізняється тим, що настоювання сусла на меззі проводять з попереднім нагріванням мезги до 25-30 °С.

15 Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2005, N 11, 15.11.2005. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

U A 7 4 1 6 9 C 2

U A 7 4 1 6 9 C 2