



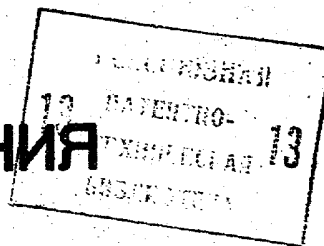
СОЮЗ СОВЕТСКИХ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ  
РЕСПУБЛИК

(19) SU (11) 1016358 A

3(5D) C 12 G 1/00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР  
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

# ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



- (21) 3301927/28-13  
(22) 15.06.81  
(46) 07.05.83. Бюл. № 17  
(72) И.С.Голгер и В.В.Скрыпник  
(71) Уманский ордена Трудового Красного Знамени сельскохозяйственный институт им. А.М.Горького  
(53) 663.3(088.8)  
(56) 1. Патент Японии № 49-18239, кл. C 12 G 1/02, опублик. 1974.  
2. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., "Пищевая промышленность", 1978, с.231-232.

(54)(57) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН, включающий тепловую обработку сусла, его сбрызгивание и осветление полученных виноматериалов, отличающийся тем, что, с целью повышения качества плодово-ягодных вин, тепловую обработку сусла проводят при 35-45°C с одновременным созданием вакуума 0,06-0,09 МПа и выдержкой в таких условиях 10-15 мин.

(19) SU (11) 1016358 A

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способам производства плодово-ягодных вин.

Известен способ обработки яблочного сусла перед брожением путем его термической обработки при 65-85°C [1].

Наиболее близким к изобретению по технической сущности является способ производства плодово-ягодных вин, предусматривающий тепловую обработку сусла, его сбраживание и осветление полученных виноматериалов [2].

Однако при данном способе не обеспечивается возможность повышения качества плодово-ягодных вин, так как имеет место кислотопонижение виноматериалов и необходимость дополнительной обработки в процессе осветления.

Цель изобретения - повышение качества плодово-ягодных вин.

Поставленная цель достигается тем, что согласно способу производства плодово-ягодных вин, предусматривающему тепловую обработку сусла, его сбраживание и осветление полученных виноматериалов, тепловую обработку сусла проводят при 35-45°C с одновременным созданием вакуума 0,06-0,09 МПа и выдержкой в таких условиях 10-15 мин.

Способ осуществляется следующим образом.

Полученный прессованием мезги из плодово-ягодного сырья сок осветляют на фильтре-прессе, сепараторе или отстаиванием, с добавлением или без добавления сахара в зависимости от типа изготавливаемого вина. Полученное сусло подвергают тепловой обработке при 35-45°C с одновременным созданием вакуума 0,06-0,09 МПа и выдержкой в таких условиях 10-15 мин. Затем в сусло при достижении 20-25°C в нормальных условиях вносят чистую культуру дрожжей и сбраживают до заданных кондиций. Сброженный виноматериал снимают с дрожжевых осадков и используют для приготовления плодово-ягодных вин.

Пример 1. Полученный прессованием мезги сок из яблок осветляют на сепараторе, добавляют сахар из

расчета получения в готовом вине естественного наброда спирта 12 об.%. Полученное сусло подвергают тепловой обработке при 35°C, давлении 0,06 МПа с выдержкой в таких условиях 10 мин. Затем в сусло при достижении 20°C в нормальных условиях вносят чистую культуру дрожжей (Яблочная 7, Сидровая 101) и сбраживают до заданных кондиций. Продолжительность полного сбраживания 20 дн. Титруемая кислотность в процессе сбраживания не изменилась. Полученный виноматериал легко фильтруется и отвечает требованиям, предъявляемым к яблочным сухим виноматериалам.

Пример 2. Сусло из клубники готовится по примеру 1. Полученное сусло подвергают тепловой обработке при 40°C, давлении 0,08 МПа с выдержкой в таких условиях 12 мин. Затем в сусло при достижении 20°C в нормальных условиях вносят чистую культуру дрожжей (Малиновая 10) и сбраживают до заданных кондиций. Продолжительность полного сбраживания 22 дн. Титруемая кислотность в процессе сбраживания не изменилась. Полученный виноматериал легко фильтруется и отвечает требованиям, предъявляемым к клубничным сухим виноматериалам.

Пример 3. Сусло из груш готовится по примеру 1. Полученное сусло подвергают тепловой обработке при 45°C, давлении 0,09 МПа с выдержкой в таких условиях 15 мин. В сусло при достижении 20°C в нормальных условиях вносят чистую культуру дрожжей (Грушевая 7) и сбраживают до заданных кондиций. Продолжительность полного сбраживания 21 дн. Титруемая кислотность в процессе сбраживания не изменилась. Полученный виноматериал легко фильтруется и отвечает требованиям, предъявляемым к грушевым сухим виноматериалам.

Предлагаемый способ производства плодово-ягодных вин позволяет повысить их качество, что подтверждается данными, приведенными в таблице.

Способ тепловой обработки яблочного сусла	Температура, °С	Давление, МПа	Выдержка, мин	Титруемая кислотность, г/л		Осветляемость виноматериала	Дегустационная оценка виноматериала, балл
				сусла	виноматериала		
Известный	75	-	3	7,5	7,3	Требуется обработка бентонитом	7,8
Предлагаемый	35	0,06	15	7,5	7,5	Легко фильтруется	8,3
	45	0,09	10	7,5	7,5	Легко фильтруется	8,5

Редактор И. Николайчук      Составитель В. Кочергин  
 Техред К. Мыцьо      Корректор М. Шароши

Заказ 3321/27      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