(19) UA (11) 53 545 (13) A

(51)МПК 7 C 12G 1/00, 1/02

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2002075898, 16.07.2002

(24) Дата начала действия патента: 15.01.2003

(46) Дата публикации: 15.01.2003

(72) Изобретатель:
Томашек Олег Георгиевич, UA,
Бабакина Элла Леонидовна, UA

(73) Патентовладелец:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "АГРОПРОМКОМБИНАТ ВИНОГРАДНЫЙ", UA

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СТОЛОВОГО БЕЛОГО ОРДИНАРНОГО ВИНА

(57) Реферат:

Способ производства столового белого ординарного вина предусматривает переработку винограда путем измельчения винограда, отделения от гребней, получения мезги, ее сульфитацию, прессовку, сбраживание сусла на чистой культуре дрожжей, выдерживание виноматериалов на дрожжевом осадке, снятие с дрожжевого осадка, купажирование виноматериалов и обработку. При этом перерабатывают в отдельности виноград сорта Мускат Оттонель и виноград сорта Ркацители. Полученное сусло отстаивают, декантируют из осадка и сбраживают. Сброженные виноматериалы сохраняют отдельно, по сортам, для регулирования в них процессов яблочно-молочного брожения, которое индуцируется в Ркацители столовом.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2003, N 1, 15.01.2003. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

UA 53545 A

UA 53545 A

(19) UA (11) 53 545 (13) A

(51) Int. Cl.[7] C 12G 1/00, 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: 2002075898, 16.07.2002

(24) Effective date for property rights: 15.01.2003

(46) Publication date: 15.01.2003

(72) Inventor:
Tomashek Oleh Georgiiovych, UA,
Babakina Ella Leonidivna, UA

(73) Proprietor:
STATE AGRICULTURAL ENTERPRISE "AGROPROMKOMBINAT "VYNOHRADNYI"", UA

(54) METHOD FOR PRODUCTION TABLE WHITE ORDINARY WINE

(57) Abstract:

Method for production table white ordinary wine prescribes processing of the vine through milling the grapes, with separation from hackles, obtaining pulp, its sulfitation, pressing, fermentation of the must of the pure yeast culture, with keeping wine materials of the yeast sediment, with taking off from the yeast sediment, blending the wine materials and treatment. At that, separately are processed the vine of the sort Muskat Ottonel and the vine of the sort Rkatsyteli. The must thus obtained is settled, decanted from the sediment and fermented. Fermented wine materials are stored separately for controlling the processes of the apple-milk fermentation in those, being induced in the table Rkatsyteli.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2003, N 1, 15.01.2003. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

UA 53545 A

UA 53545 A

(19) UA (11) 53 545 (13) A

(51)МПК 7 C 12G 1/00, 1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВИНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2002075898, 16.07.2002

(24) Дата набуття чинності: 15.01.2003

(46) Публікація відомостей про видачу патенту (деклараційного патенту): 15.01.2003

(72) Винахідник(и):
Томашек Олег Георгийович, UA,
Бабакіна Елла Леонідівна, UA

(73) Власник(и):
ДЕРЖАВНЕ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКЕ ПІДПРИЄМСТВО "АГРОПРОМКОМБІНАТ "ВИНОГРАДНИЙ"", UA

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО БІЛОГО ОРДИНАРНОГО ВИНА

(57) Реферат:

Спосіб виробництва столового білого ординарного вина передбачає переробку винограду шляхом подрібнення винограду, відокремлення від гребенів, одержання м'язги, її сульфітацію, пресування, зброджування сусла на чистій культурі дріжджів, витримування виноматеріалів на дріжджовому осаді, зняття з дріжджового осаду, купажування виноматеріалів і обробку. При цьому переробляють окремо виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі. Одержане сусло відстоюють, декантують з осаду і зброджують. Зброджені виноматеріали зберігають окремо за сортами для регулювання в них процесів яблучно-молочного бродіння, яке індукується в Ркацителі столовому.

UA 53545 A

UA 53545 A

Опис винаходу

Винахід стосується виноробної промисловості, а саме виробництва столового білого ординарного вина "КАЛАМІТА".

Відомо біле столове вино, яке виготовляють із суміші білих сортів винограду. Колір вина від світло-солом'яного до золотавого з зеленуватим відтінком, букет такий, що відповідає сортам винограду, з якого вироблене вино, смак гармонійний, з приємною свіжістю [див. А. И. Глазунов, И. Н. Царану "Технология вин и коньяков". - М., Вид. Агропромиздат, 1988, с. 142; Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. - М., 1978, С. 11 - 15; Бурьян Н. И. Молочнокислые бактерии в производстве вин. - У кн.: Микробиология виноделия. - Ялта, 1997, - С. 259 - 275].

Технологія приготування даного вина наступна. Збирання винограду проводять при цукристості не менше 17г/100см^3 та титрованій кислотності 6 - 10г/дм^3. Виноград переробляють з відокремленням гребенів. М'язгу сульфітують з розрахунку 50мг/дм^3. Для приготування ординарного білого вина відбирають сусло-самоплив і сусло 1 ріжка з преса безперервної дії. Одержане сусло сульфітують для доведення його вмісту до 50 - 200мг/дм^3 в залежності від санітарного стану винограду, обробляють бетонітом з розрахунку 2 г/дм^3, крейдою, якщо титрована кислотність сусла вище 8г/дм^3, і відстоюють 12 - 24 годин.

Зброджують сусло на ЧКД (чистій культурі дріжджів) при температурі 14 - 18°С, але не вище 26°С. Бродіння сусла вважається закінченим при вмісті цукру не більше 0,2г/100см^3. По закінченні бурливого бродіння ємності із суслом систематично доливають. Через місяць-півтора виноматеріали повторно знімають з дріжджового осаду, купажують і сульфітують з розрахунку 30мг/дм^3 і подають на технологічну обробку. Оброблені виноматеріали зберігають у герметичних ємностях при температурі не вище 10 - 12°С і після 10-денного відпочинку розливають у пляшки в стерильних умовах при мінімальному доступі кисню.

Основним недоліком ординарних білих вин, вироблених купажним способом з декількох сортів винограду, є відсутність гарантій мікробіальної стабільності та відтворюваної типовості.

В основу винаходу поставлене завдання створення ординарного столового білого вина "Каламіта" з сортів винограду Ркацителі та Мускат Оттонель, що має колір від солом'яного до солом'яно-золотавого з вираженими колірними тонами в ароматі і легкий гармонійний смак, стабільного з органолептичних, фізико-хімічних і мікробіальних показників, шляхом проведення певної послідовності дій.

Поставлене завдання вирішується тим, що відповідно до способу, який заявляється, включаючого переробку винограду, що передбачає подрібнення винограду, відокремлення від гребенів, одержання м'язги, її сульфітацію, пресування, зброджування сусла на чистій культурі дріжджів, витримування виноматеріалів на дріжджовому осаді, зняття з дріжджового осаду, купажування виноматеріалів і обробку, відповідно до способу, який заявляється, переробляють окремо виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі, одержане сусло відстоюють при температурі 10 - 12°С не більше 24 годин, освітлене сусло декантують з осаду і зброджують при температурі не більше 23°С, у виноматеріалі з сорту Ркацителі проводять індуковане яблучно-молочне бродіння, перед обробкою виноматеріали купажують у співвідношенні: Мускат Оттонель - 20 - 30% і Ркацителі - 80 - 70%.

Таким чином, проведено добір сортів винограду у процентному співвідношенні:

Мускат Оттонель - 20 - 30% і Ркацителі - 80 - 70%, що дозволило створити марку вина з оригінальним колірним ароматом і легким гармонійним смаком за назвою "Столове біле ординарне вино "Каламіта"".

Роздільна переробка і зберігання виноматеріалів за сортами, що входять до купажу, дозволяє регулювати і скеровувати процеси яблучно-молочного бродіння, оскільки виноматеріали з сорту Ркацителі через високу кислотність мають потребу у проведенні кислотозниження, а для низькокислотних виноматеріалів з Мускату Оттонель ці процеси небажані. Таке технологічне вирішення дозволяє гарантувати типовість вина, його мікробіальну і фізико-хімічну стабільність.

Спосіб, що заявляється, здійснюється наступним чином.

Для приготування ординарного столового білого вина "Каламіта", використовують виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі з масовою концентрацією цукрів не менше 170г/дм^3. Збирання винограду проводять з відокремленням гнилих, недозрілих та пошкоджених ягід і частин грона. Транспортування винограду здійснюють в умовах, що виключають його розчавлювання. Виноград переробляють з відокремленням гребенів окремо за сортами, тому що ці сорти мають різні терміни дозрівання.

М'язгу сульфітують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 60 - 89мг/дм^3 і подають на пресування. Відбирають сусло-самоплив та сусло першого тиснення у кількості не більше 60 дал з тонни винограду.

Одержане сусло відстоюють при температурі 10 - 12°С не більше 24 годин. Освітлене сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 23°С. Зброджені і освітлені виноматеріали знімають з дріжджового осаду, егалізують і подають на зберігання.

Сортові виноматеріали зберігають окремо з метою регулювання в них процесів біологічного кислотозниження. Перед обробкою виноматеріали купажують у співвідношенні: із сорту Ркацителі - 70 - 80%, із сорту Мускат Оттонель - 30 - 20%

У порівнянні з прототипом запропонований спосіб дозволяє одержати більш яскраві і стабільні за смаковими якостями, фізико-хімічним і мікробіальним станами вина.

Таким чином, наведеш дані показують, що запропонований спосіб одержання білих ординарних вин значно ефективніший від відомої технології.

UA 53545 A

UA 53545 A

Приклад 1

Виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі переробляють з відокремленням гребенів окремо за сортами. М'язгу сульфітують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 80мг/дм^3. Подають м'язгу на пресування. Одержане сусло відстоюють при температурі 10°С не більше 24 годин. Освітлене сусло декантують з осаду і збродженої культурі дріжджів при температурі не більше 23°С. Збродженої і освітлені виноматеріали подають на егалізацію та на зберігання.

Перед обробкою виноматеріали купажують у співвідношенні: із сорту Ркацителі - 70%, із сорту Мускат Оттонель - 30%. Для досягнення розливостійкоеті обробку виноматеріалів здійснюють за діючими технологічними схемами в залежності від схильності вина до помутнінь.

Приклад 2

Виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі переробляють з відокремленням гребенів окремо за сортами. М'язгу сульфітують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 70мг/дм^3. Подають м'язгу на пресування. Одержане сусло відстоюють при температурі 11°С не більше 24 годин. Освітлене сусло декантують з осаду і збродженої культурі дріжджів при температурі не більше 23°С. Збродженої і освітлені виноматеріали подають на егалізацію та зберігання.

Перед обробкою виноматеріали купажують у співвідношенні: із сорту Ркацителі - 75%, із сорту Мускат Оттонель - 25%. Для досягнення розливостійкості обробку виноматеріалів здійснюють за діючими технологічними схемами в залежності від схильності вина до помутнінь.

Приклад 3

Виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі переробляють з відокремленням гребенів окремо за сортами. М'язгу сульфітують сірчистим ангідридом до вмісту сірчистої кислоти 60мг/дм^3. Подають м'язгу на пресування. Одержане сусло відстоюють при температурі 12°С не більше 24 годин. Освітлене сусло декантують з осаду і збродженої культурі дріжджів при температурі не більше 23°С. Збродженої і освітлені виноматеріали подають на егалізацію та зберігання.

Перед обробкою виноматеріали купажують у співвідношенні: із сорту Ркацителі - 80%, із сорту Мускат Оттонель - 20%. Для досягнення розливостійкості обробку виноматеріалів здійснюють за діючими технологічними схемами в залежності від схильності вина до помутнінь.

При заданні інших параметрів способу виробництва вина не досягається одержання більш високоякісної продукції, ніж у прикладах 1 - 3.

Результати досліджень наведені в таблиці.

Використання даного способу виробництва вина і запропонований склад білого столового ординарного вина забезпечують за органолептичними властивостями показники, наведеш в таблиці 1.

Таблиця 1

Найменування показників	Характеристика
Колір	Від солом'яного до солом'яно-золотавого
Аромат	Чистий, з вираженими колірними тонами
Смак	Легкий, гармонійний

Використання даного способу виробництва вина і запропонованого складу білого столового ординарного вина "Каламіта" забезпечує фізико-хімічні показники, наведеш в таблиці 2.

Таблиця 2

Показники	Од. вим.	Приклади		
		№1	№2	№3
Об'ємна частка етилового спирту	%	10,0	11,0	12,0
Масова концентрація цукрів, не більше	г/100 см^3	0,3	0,3	0,3
Масова концентрація титрованих кислот	г/дм^3	5,0	6,0	7,0

Формула винаходу

1. Спосіб виробництва столового білого ординарного вина, що передбачає переробку винограду шляхом подрібнення винограду, відокремлення від гребенів, одержання м'язги, її сульфітацію, пресування, зброджування сусла на чистій культурі дріжджів, витримування виноматеріалів на дріжджовому осаді, зняття з дріжджового осаду, купажування виноматеріалів і обробку, який **відрізняється** тим, що переробляють окремо виноград сорту Мускат Оттонель і виноград сорту Ркацителі, одержане сусло відстоюють при температурі 10-12°С, освітлене сусло декантують з осаду і зброджують при температурі не більше 23°С, при цьому перед обробкою виноматеріали купажують у співвідношенні: Мускат Оттонель - 20-30% і Ркацителі - 80-70%.

2. Спосіб виробництва столового білого ординарного вина за п. 1, який **відрізняється** тим, що зброджені виноматеріали зберігають окремо за сортами для регулювання в них процесів яблучно-молочного бродіння, яке індукується в Ркацителі столовому.

Офіційний бюлетень "Промислоава власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних

UA 53545 A

UA 53545 A

мікросхем", 2003, N 1, 15.01.2003. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

UA 53545 A

UA 53545 A