



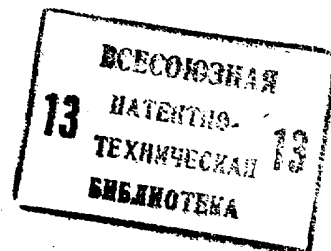
СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) SU (11) 1221237 A

(5D) 4 C 12 G 1/06

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



(21) 3804548/28-13
(22) 24.10.84
(46) 30.03.86. Бюл. № 12
(72) Л.М.Налбандян, Л.А.Карагезян
и В.С.Тороян
(53) 663.223(088.8)

(56) Авторское свидетельство СССР
№ 1013464, кл. С 12 G 1/06, 1981.
Авторское свидетельство СССР
№ 1017718, кл. С 12 G 1/06, 1981.

Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. - Пищевая промышленность. М.: 1978, с. 168.

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КРАСНОГО ИГРИСТОГО ВИНА "НУНЭ"

(57) Способ производства красного игристого вина, предусматривающий приготовление сухого и крепленого виноматериалов, осветление их, купажирование, оклейку и осветление купажа, введение в него дрожжей, шампанизацию, термообработку вина и фильтрацию его, отличающийся тем, что, с целью повышения органолептических свойств готового продукта и снижения его себестоимости, крепленый виноматериал используют сахаристостью 25-27% и крепостью 13-15%, купажируют крепленый и сухой виноматериалы в соотношении 1:2,5-1:3, при этом крепленый и сухой виноматериалы готовят из винограда сорта "Меграбуйр" и/или "Кармрают", и/или "Мускат Сусанна", и/или "Урарту".

(19) SU (11) 1221237 A

Изобретение относится к винодельческой промышленности.

Целью изобретения является повышение органолептических свойств красного игристого вина и снижение его себестоимости.

Предложенный способ заключается в следующем.

Для приготовления сухих виноматериалов берут виноград сорта "Мускат Сусанна" и/или "Меграбуйр", и/или "Урарту", и/или "Кармрают" с содержанием сахара 17-20%. Сусло каждого сорта винограда (кроме "Кармраюта") настаивают на мезге 10-12 ч (с предварительной сульфитацией мезги из расчета 100-120 мг/дм³ сернистого ангидрида на 1 кг винограда), после чего отделяют от мезги. Сусло-самоотек винограда "Кармрают" получают без настаивания на мезге.

Крепленый виноматериал готовят из названных сортов винограда с содержанием сахара 27-29% без настаивания сусла на мезге. После дробления и гребнеотделения сусло-самоотек каждого сорта винограда отдельно крепят спиртом-ректификатом до крепости 13-15 об.%, с одновременной сульфитацией из расчета 100-120 мг/дм³ сернистого ангидрида. Затем перемешивают и отстаивают. Виноматериалы после осветления снимают с дрожжевых осадков с одновременной фильтрацией и направляют на купаж. При купажировании крепленые и сухие нешампанские виноматериалы вводят в соотношении 1:2,5:1,3, после чего готовят бродильную акратофорную смесь, разводку дрожжей задают из расчета содержания в 1 мл смеси 2-3 млн. дрожжевых клеток, причем содержание сахара в бродильной смеси 72-92 г/дм³ обеспечивается за счет сахара, содержащегося в крепленых виноматериалах. Вторичное брожение проводят при температуре не выше 15°С и давлении 80 кПа. Процесс шампанизации вина осуществляют в течение 20 дней при 10°С и давлении в акратофоре не менее 400 кПа. После соответствующей обработки вино подают на фильтрацию и розлив.

Пример 1. Для приготовления сухого виноматериала берут виноград белого сорта "Мускат Сусанна" и красного - "Меграбуйр" с содержанием сахара 17%. После дробления винограда

и отделения гребней мезгу сульфитируют из расчета 100 мг сернистого ангидрида на 1 кг винограда. Сусло каждого сорта винограда отдельно настаивают на мезге 10 ч, после чего его отделяют от мезги.

Для получения красного крепленого виноматериала берут виноград красного сорта "Кармрают" с содержанием сахара 27%, сусло-самоотек которого непосредственно крепят спиртом-ректификатом до 15 об.%. Виноматериалы осветляют и снимают с осадков с одновременной фильтрацией, а затем направляют на купаж. При купажировании крепленый и сухой виноматериалы смешивают в соотношении 1:2,5. При этом титруемая кислотность сухого виноматериала из винограда "Мускат Сусанна" составляет 7,6 г/дм³, "Меграбуйр" 8,4 г/дм³, а крепленого виноматериала из винограда "Кармрают" 8,2 г/дм³.

Купаж оклеивают, осветляют, снимают с осадков с одновременной фильтрацией и направляют на вторичное брожение. При этом содержание сахара в бродильной смеси 72 г/дм³, а также необходимая кислотность 6,0 г/дм³ в готовой продукции обеспечиваются за счет сахара и титруемой кислотности, содержащихся в виноматериалах. Последующие процессы осуществляют периодически резервуарным способом.

Пример 2. Для получения сухого густо окрашенного виноматериала берут виноград сорта "Кармрают" с содержанием сахара 20%, подают на дробление и гребнеотделение, затем сусло-самоотек, полученное без настаивания на мезге, сульфитируют, отстаивают и снимают с дрожжевых осадков.

Для получения красного крепленого виноматериала берут виноград сорта "Кармрают" и "Меграбуйр" с содержанием сахара 28%, сусло-самоотек каждого из сортов отдельно крепят до 14 об.%, затем осуществляют купаж, где крепленый и сухой виноматериалы вводят в соотношении 1:2,7.

Дальнейшую обработку производят по известной технологии периодическим резервуарным способом.

Пример 3. Для приготовления белого сухого виноматериала берут виноград белого сорта "Урарту" и красного "Кармрают" с содержанием сахара 17% и готовят его описанным методом.

Титруемая кислотность виноматериала из винограда "Урарту" 9,4 г/дм³. Для приготовления крепленого вино-материала берут виноград сорта "Кармраут" и "Мускат Сусанна" с содержанием сахара 29%; сусло-самотек каждого сорта отдельно крепят спиртом-ректификатом до 13 об.%. 5

Виноматериалы осветляют и снимают с осадков с одновременной фильтрацией, а затем направляют на купаж, где крепленый и сухой виноматериалы перемешивают в соотношении 1:3. Последующие процессы осуществляют перидическим резервуарным способом. 10

Полученное игристое красное вино имеет следующие физико-химические и органолептические показатели:

Объемная доля спирта	11,5-13,5	20
Массовая концентрация сахаров, г/100 см ³	5,0-7,0	
Массовая концентрация кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм ³	6,0-8,0	25
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту, г/дм ³)	Не более 1,0	30
Массовая концентрация сернистой кислоты, общая, мг/дм ³	Не более 200	35
В том числе свободная, мг/дм ³	Не более 20	40
Давление углекислоты в бутылке с готовым игристым (приведенное к 20°С), КПа	Не менее 350	45
Массовая концентрация железа, мг/дм ³	Не более 12	
Цвет	Красный с рубиновым или гранатовым оттенками	50
Букет	Соответствующий типу сортовой, без посторонних запахов	55
Вкус	Мягкий, гармоничный, с лег-	

кими медовыми и мускатными тонами, без посторонних привкусов

Игристые свойства При наливке в бокал должна образовываться пена, свойственная игристому и происходить продолжительное выделение пузырьков углекислоты

Общая дегустационная Не ниже 8,6 баллов по 10-балльной системе.

Указанные параметры способа производства игристого вина являются оптимальными, так как крепленый виноматериал, взятый меньше или больше указанного количества, не обеспечивает содержание сахара в бродильной смеси в количестве 72-92 г/дм³, что является первым и необходимым условием для получения игристого вина.

Сухой виноматериал, взятый в количестве 3 ч. и менее 2,5 ч., нарушает концентрацию необходимой сахаристости в бродильной смеси.

При креплении сусла-самотека выше 15% не обеспечивается в готовой продукции требуемая кондиция 11,5-13,5 об.%, а ниже 13% получается неустойчивый виноматериал к повторному забраживанию и требует условий, исключающих забраживание.

В предложенном способе производства игристого вина использование местного сырья - интродуцированных и селекционированных, в том числе морозоустойчивых сортов винограда, способствует улучшению качества и снижению себестоимости, так как обеспечивается основной купажный состав, следовательно, и качество продукции, при этом исключается потребность сырья извне.

При использовании крепленого виноматериала из винограда местных сортов "Кармраут", "Урарту", "Мускат Сусанна", "Меграбуыр", обеспечивающих содержание сахара в готовом продукте 5,0-7,0 г/100 см³, отпадает необходи-

мость в применении ликера, содержащего сахар и коньячный спирт не менее 5-летней выдержки, что является дорогостоящим продуктом, а также недоброда, в связи с чем отпадает необходимость в холодильном оборудовании. Приготовление виноматериалов без настаивания сула на мезге уменьшает содержание азотистых веществ, придающих готовой продукции излишнюю полноту и грубость.

Благодаря обеспечению в готовой продукции титруемой кислотности 6,0-8,0 г/дм³ исключается использование лимонной кислоты.

5

Предлагаемый способ позволяет повысить органолептические свойства готового продукта увеличив дегустационный балл с 8,6 до 8,97 и снизить его розничную цену.

Редактор М. Недолуженко Составитель М. Марченко
 Техред О. Гортвай Корректор С. Шекмар

Заказ 1553/34 Тираж 490 Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
 по делам изобретений и открытий
 113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

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