

(19) A (11) 35182 (13) UA

(98) вул. 40річчя Перемоги, д.31, кв.24, смт.Таїрово, м. Одеса, 65103

(85) null

(74) null

(45) [2001-03-15]

(43) null

(24) 2001-03-15

(22) 1999-08-31

(12) null

(21) 99084863

(46) 2001-03-15

(86)

(30)

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО БІЛОГО СТОЛОВОГО СУХОГО ВІНА "РКАЦИТЕЛІ ОДЕСЬКЕ" СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МАРОЧНОГО БЕЛОГО СТОЛОВОГО СУХОГО ВІНА "РКАЦИТЕЛИ ОДЕССКОЕ" A process for preparation of vintage white dry wine "Rkatsiteli odeske"

(56)

(71)

(72) UA Овчинніков Григорій Петрович UA Овчинников Григорий Петрович UA Ovchynnikov Hryhorii Petrovych

(73) UA Овчинніков Григорій Петрович UA Овчинников Григорий Петрович UA Ovchynnikov Hryhorii Petrovych

Изобретение относится к винодельческой промышленности. Способ предусматривает дробление винограда с отделением гребней, сульфитацию его, настаивание сусла на мезге, отделение сусла от мезги, сульфитацию, осветление, сбраживание сусла, осветление, декантацию из осадка, сульфитацию и выдержку. Как сырье используют виноград сорта Ркацители, настаивание сусла на мезге проводят 24-32 часа, а перед хранением вносят ферментный концентрат в соотношении 1:200 и выдерживают 1,3-1,5 лет.

Винахід відноситься до виноробної промисловості. Спосіб передбачає дроблення винограду з відділенням гребнів, сульфитацію його, настоювання сусла на меззі, відділення сусла від мезги, сульфитацію, освітлення, збродження сусла, освітлення, декантацію з осаду, сульфитацію і витримку. Як сировину використовують виноград сорту Ркацелі, настоювання сусла на меззі проводять 24-32 години, а перед зберіганням вносять ферментний концентрат в співвідношенні 1:200 і витримують 1,3-1,5 років.

The invention relates to wine-making industry. The method provides crushing vine with separation of stems, sulfitation thereof, infusion of must with pulp, separation of must and pulp, sulfitation, clarification, fermentation of pulp, clarification, decantation from the residue, sulfitation and conditioning. As raw material the vine of Rkatsiteli brand is used, the must is infused with pulp for 24-32 hours, and before storage enzyme concentrate is incorporated at a ratio of 1:200 and kept for 1.3-1.5 years.

Спосіб виробництва марочного білого столового сухого вина, який передбачає дроблення винограду з відділенням гребнів, сульфітацію його, настоювання сусла на меззі, відділення сусла від мезги, сульфітацію, освітлення, збродження сусла, освітлення, декантацію з осаду, сульфітацію і витримку, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують виноград сорту Ркацителі, настоювання сусла на меззі проводять 24-32 години, а перед зберіганням вносять ферментний концентрат в співвідношенні 1:200 і витримують 1,3-1,5 років.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способу виробництва столового білого сухого вина.

Відомий спосіб отримання ординарних білих столових сухих вин, який передбачає дроблення винограду з відділенням гребнів, сульфитацію його, відділення суслу від мезги, сульфитацію і відстій його, збродження - освітленого суслу, зняття з осаду, сульфитацію і обробку до розливостійкого стану. [Технологічна інструкція з виробництва ординарних сухих столових вин. Затверджена 9.08.67 р. - М.: Агропромвидавництво, 1985. - С. 12-14].

Недоліком відомого способу являється те, що при бродінні виноматеріалу ферментні речовини осідають в осад і декантуються, в зв'язку з чим якість готового продукту невисока.

Найбільш близьким по технічній суті до запропонованого є спосіб виробництва марочного столового вина, який передбачає збір винограду з відділенням гребнів, сульфитацію його, настоювання суслу на меззі на протязі 24 годин, відділення суслу від мезги, сульфитацію, освітлення, збродження суслу, освітлення, декантацію з осаду, сульфитацію і витримку до 2 років [Овчинников Г.П. Марочне столове вино із Ркацителі на півдні України // Виноробство і виноградарство СРСР. - 1963. - № 8. - С. 42-43].

Недоліком відомого способу є низькі органолептичні властивості готового продукту, оскільки незначне настоювання суслу на меззі не дозволяє отримати максимальне екстрагування з механічних частин гроно екстрактивних і ароматичних речовин, а при витримці виноматеріалу до 2 років появляються зайві грубі гудронні тони.

В основу винаходу поставлена задача вдосконалення способу виробництва білого столового сухого вина, в якому шляхом зміни технології переробки винограду сорту Ркацителі забезпечується підвищення органолептичних властивостей готової продукції і придання їй аромату і смаку тону свіжих яблук і квітковому тону з смолянистим відтінком.

Поставлена задача досягається тим, що в способі виробництва білого столового сухого вина, який передбачає дроблення винограду з відділенням гребнів, сульфитацію його, настоювання суслу на меззі, відділення суслу від мезги, сульфитацію, освітлення, збродження суслу, освітлення і декантацію з осаду, сульфитацію і витримку, згідно винаходу в якості сировини використовують виноград сорту Ркацителі, настоювання суслу на меззі проводять на протязі 24-32 годин, а перед зберіганням вносять ферментний концентрат в співвідношенні 1:200 і витримують 1,3-1,5 років.

Для виробництва вина використовують сорт винограду Ркацителі, виведений в Грузії і інтродуцирований селекціонерами IBiB ім. В.Є. Таїрова.

Ягода середньої величини слабоовальна, зеленувато-біла, при досяганні на сонячному боці з'являється легкий фіолетовий відтінок. Шкірка досить тонка з незначним прuinom. М'якоть розпливчаста, з своєрідним приємним смаком, трохи терпкувата. Цукристість в умовах Одеси дорівнює 18,9-20,1 % при кислотності 7,9-10,1 г/л. Ркацителі досить пізній сорт, відносно стійкий проти філоксери. Виноград не уражується гниллю, добре витримує довге перебування на кущах.

Сорт перспективний для приготування білих столових вин, а також шампанських виноматеріалів.

Настоювання суслу на меззі від 24 до 32 годин дозволяє збільшити в 1,5 рази екстрактивні і ароматичні речовини. В період настоювання чітко проявляються квіткові тони і тони свіжих яблук.

Ферментний концентрат прискорює процес дозрівання вина за рахунок інтенсифікації окислювально-відновлювальних процесів. За період витримки 1,3-1,5 років вино набуває легкий смолянистий тон.

Запропонований спосіб здійснюється таким чином.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Ркацителі при накопиченні в ягодах цукру не менше 19,0 г/100 см³. Виноград дроблять з гребневідділенням і сульфитують з розрахунку 50 мг/кг. Сусло настоюють на меззі на протязі 24-32 годин з 3-4 разовим перемішуванням. Після настоювання мезгу подають на стікачеві з наступним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал. із одної тони винограду. Відділене сусло сульфитують до 75 мг/дм³ і освітлюють відстоюванням на протязі 8-12 годин. Збродження суслу здійснюють на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру (насухо). Після грубого освітлення виноматеріал знімають з осаду і сульфитують до 100 мг/дм³. Дріжджовий осад використовують для приготування ферментного концентрату. Для цього в осад заливають отриманий виноматеріал в співвідношенні 1:1 і настоюють на протязі 2-3 місяців при температурі 5-12°C з перемішуванням 2-3 рази в місяць. Після настоювання рідку фракцію ферментного концентрату відділяють і використовують при витримці вина в співвідношенні 1:200. Витримку виноматеріалу проводять 1,3-1,5 роки.

Приклад.

Виноград сорту Ркацителі з цукристістю 19 г/100 см³, в кількості 1000 кг дроблять з відділенням гребнів і сульфитують із розрахунку 50 мг/кг. Сусло настоюють на меззі на протязі 28 годин з 3-х разовим перемішуванням. Сусло відділяють від мезги на стікачах і пресують. Відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості 60 дал. із одної тони винограду. Відділене сусло сульфитують до 75 мг/дм³ і освітлюють відстоюванням на протязі 10 годин. Зброджують сусло на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру (насухо). Після грубого освітлення виноматеріал знімають з осаду і сульфитують до 100 мг/дм³.

Дріжджовий осад заливають виноматеріалом в співвідношенні 1:1 і настоюють на протязі 2,5 місяців при температурі 7°C з перемішуванням 2 рази в місяць. Після настоювання рідку фракцію ферментного концентрату відділяють і вносять в виноматеріал в співвідношенні 1:200. Витримують виноматеріал 1,4 роки.

По даному способу приведено ряд прикладів і занесено в таблицю.

Готова продукція, отримана по винаходу, який заявляється, за своїми органолептичними показниками відповідає такій характеристиці:

колір - солом'яний з золотисто-зеленуватим відтінком;

аромат і смак - тон свіжих яблук і квітковий тон з смолянистим відтінком.

Операції	Приклади				
	Пр. 1	Пр. 2	Пр. 3	Пр. 4	Пр. 5
1 Настоювання сусле на меззі, годин	20	24	28	32	36
2 Введення ферментного концентрату, частин	0,5:200	1:200	1:200	1:200	1,5:200
3 Витримка, років	1,0	1,3	1,4	1,5	2,0
Дегустаційна оцінка, балів	8,0	8,5	8,6	8,6	8,2
Колір	Світло-солом'яний з зеленувато-золотистим відтінком	Солом'яний з золотисто-зеленуватим відтінком	Солом'яний з золотисто-зеленуватим відтінком	Солом'яний з золотисто-зеленуватим відтінком	Інтенсивно солом'яний з золотистим відтінком
Аромат і смак	Свіжих фруктів	Тон свіжих яблук і квітковий тон з легким смолянистим відтінком	Насичений тон свіжих яблук і квітковий тон з смолянистим відтінком	Тон свіжих яблук і квітковий тон з легким смолянистим відтінком	Фруктово-квітковий з смолянисто-гудронним відтінком