



(19) **UA** (11) **7 406** (13) **U**
(51)МПК ⁷ **С 12G 1/00, 1/02**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12)

(21), (22) Заявка: 20041210189, 13.12.2004

(24) Дата начала действия патента: 15.06.2005

(46) Дата публикации: 15.06.2005

(72) Изобретатель:

Алехин Владимир Тихонович, UA,
Власенко Михаил Сергеевич, UA,
Сивочуб Григорий Григорьевич, UA,
Янковский Валерий Васильевич, UA

(73) Патентовладелец:

Алехин Владимир Тихонович, UA,
Власенко Михаил Сергеевич, UA,
Сивочуб Григорий Григорьевич, UA,
Янковский Валерий Васильевич, UA

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ОРДИНАРНОГО ДЕСЕРТНОГО СЛАДКОГО РОЗОВОГО ВИНА "МУСКАТ АДАЛАРИ"

(57)

Способ производства ординарного десертного сладкого розового вина предусматривает переработку винограда с отделением гребней, гнилых и поврежденных ягод и частей грозди, сульфитацию полученной мезги сернистым ангидридом, настаивание мезги с периодическим перемешиванием, направление мезги на отделение сусла и прессовку, сбраживание сусла на чистой культуре дрожжей с одновременным спиртованием, снятие осветленных виноматериалов с дрожжевого осадка, эгализацию виноматериалов, их дообработку, отдых виноматериалов, контрольную фильтрацию и разлив готовой продукции. В качестве сырья используют виноград аборигенного сорта Мускат

розовый, который выращивается в нижнем междуречье рек Авунда и Путамиш, которое относится к Гурзуфской виноградной зоне Крымского полуострова, который достиг технической зрелости, соответствует концентрации сахаров не меньше 200 г/дм³ и массовой концентрации титрованных кислот 5,0-8,0 г/дм³. Для производства вина используется сусло всех прессовых фракций.

Официальный бюлетьн "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2005, N 6, 15.06.2005. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **7 406** (13) **U**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 1/00, 1/02**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE
STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12)

(21), (22) Application: 20041210189, 13.12.2004

(24) Effective date for property rights: 15.06.2005

(46) Publication date: 15.06.2005

(72) Inventor:

Aliekhin Volodymyr Tykhonovych, UA,
Vlasenko Mykhailo Serhiiovych, UA,
Syvochub Hryhorii Hryhorovych, UA,
Yankovskyi Valerii Vasyliovych, UA

(73) Proprietor:

Aliekhin Volodymyr Tykhonovych, UA,
Vlasenko Mykhailo Serhiiovych, UA,
Syvochub Hryhorii Hryhorovych, UA,
Yankovskyi Valerii Vasyliovych, UA

(54) METHOD OF PRODUCTION OF ORDINARY DESERT SWEET PINK WINE "MUSKAT ADALARI"

(57)

A method of production of ordinary desert sweet pink wine prescribes vine processing with separation of stems, of decayed and damaged berries and parts of the grape, with sulfatation of the pulp obtained with sulfuric anhydride, with soaking pulp with periodic mixing, with directing the pulp for the must separation and pressing, must fermentation on pure yeast culture with its simultaneous fortification, with discharge of purified wine materials from the years deposit, blending of wine materials, finishing processing of those, wine material rest, control filtration and pouting finished product. As raw material one uses the vine of

local variety Muscat pink that is cultivated in the lower interflue region of the rivers Avunda and Putamish, this relates to the Gurzuf vine zone of the Crimean peninsula, where the vine has come to technical ripeness, corresponds to concentration of sugars not less than 200 g/ dm³ and mass concentration of titrating acids 5.0-8.0 g/dm³. To make wine one uses the must of all the press fractions.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2005, N 6, 15.06.2005. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **7 406** (13) **U**
(51)МПК ⁷ **С 12G 1/00, 1/02**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12)

(21), (22) Дані стосовно заявки:
20041210189, 13.12.2004

(24) Дата набуття чинності: 15.06.2005

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.06.2005

(72) Винахідник(и):

Альохін Володимир Тихонович, UA,
Власенко Михайло Сергійович, UA,
Сивочуб Григорій Григорович, UA,
Янковський Валерій Васильович, UA

(73) Власник(и):

Альохін Володимир Тихонович, UA,
Власенко Михайло Сергійович, UA,
Сивочуб Григорій Григорович, UA,
Янковський Валерій Васильович, UA

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОРДИНАРНОГО ДЕСЕРТНОГО СОЛОДКОГО РОЖЕВОГО ВИНА "МУСКАТ АДАЛАРИ"

(57)

Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина передбачає переробку винограду з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід та частин грона, сульфитацію одержаної м'язги сірчистим ангідридом, настоювання м'язги з періодичним перемішуванням, направлення м'язги на відокремлення суслу та пресування, збродження суслу на чистій культурі дріжджів з його одночасним спиртуванням, знімання освітлених виноматеріалів з дріжджового осаду, егалізацію

виноматеріалів, їх дообробку, відпочинок виноматеріалів, контрольну фільтрацію та розлив готової продукції. Як сировину використовують виноград аборигенного сорту Мускат рожевий, що вирощується у нижньому мікроріччі річок Авунда та Путаміш, яке відноситься до Гурзуфської виноградної зони Кримського півострова, який досягнув технічної зрілості, відповідає концентрації цукрів не менше 200 г/дм³ і масовій концентрації титрованих кислот 5,0-8,0 г/дм³. Для виробництва вина використовуються сусло усіх пресових фракцій.

Опис винаходу

Корисна модель стосується до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі та може бути використаним для виробництва ординарних десертних солодких рожевих вин.

Відоме виноградне десертне вино „Вінок Дунаю” [1], яке включає виноградне сусло та спирт, причому як виноградне сусло використовують сусло винограду Ноа або додатково використовують сусло винограду Ізабелла, або додатково використовують сусло винограду Лідія, або додатково використовують сусло винограду Ізабелла та Лідія разом.

Недоліком описаного способу є той факт, що такий спосіб виробництва десертного солодкого рожевого вина не в повній мірі забезпечує технічний результат винаходу, що обумовлено невдало підбраною сукупністю виноматеріалів, які не забезпечують одержання вина з органолептичними властивостями, які традиційні для високоякісних десертних рожевих вин.

Відомий спосіб виробництва десертного вина „Мускатель рожевий „Маріно” [2], який передбачає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, обробку та витримку купажу, розлив отриманого вина, причому при купажуванні використовують виноматеріали з сортів винограду Мускат білий. Піно сірий, Трамінер рожевий, червоні сорти у наступних співвідношеннях, %: Мускат білий - 55-60, Піно сірий - 15-20, Трамінер рожевий - 5-10, червоні сорти - решта.

Недоліком описаного способу є той факт, що такий спосіб виробництва десертного солодкого рожевого вина хоча і в повній мірі забезпечує технічний результат корисної моделі, що обумовлено вдало підбраною сукупністю виноматеріалів, які забезпечують одержання вина з органолептичними властивостями, які традиційні для високоякісних десертних рожевих вин, але слід пам'ятати, що для виробництва вказаного вина використовуються рідкі та дуже коштовні сорти винограду, взагалі призначені для виробництва не ординарних, але марочних десертних вин.

Відомий спосіб виробництва десертного рожевого вина „Мускатель рожевий „Мускат Гамбурзький” [3], що передбачає відсортування винограду, одержання суміші з технічних сортів, пресування м'язги, сульфитацію, відстоювання, спиртування сусла, купажування, обробку і розлив, причому для виготовлення вина використовують виноград сорту Мускат Гамбурзький, м'язгу суміші білих і червоних технічних сортів нагрівають до 50-55°C, а купажування проводять в таких співвідношеннях, мас. %: Мускат Гамбурзький - 85-80, суміш білих і червоних технічних сортів - 15-20.

Недоліком описаного способу є той факт, що такий спосіб виробництва десертного солодкого рожевого вина хоча і в повній мірі забезпечує технічний результат корисної моделі, що обумовлено вдало підбраною сукупністю виноматеріалів, які забезпечують одержання вина з органолептичними властивостями, які традиційні для високоякісних десертних рожевих вин, але слід пам'ятати, що для виробництва вказаного вина використовується такий коштовніший сорт винограду як Мускат Гамбурзький, який взагалі не призначений не тільки для виробництва ординарних, але навіть для виробництва марочних десертних вин, тому що є столовим виноградом вищого ґатунку.

Відомий спосіб виробництва десертного рожевого вина „Ластівчине гніздо” [4], що включає купажування виноматеріалів із білих, рожевих та червоних немускатних, наприклад. Аліготе, Рислінг рейнський, Совіньйон зелений, Трамінер рожевий. Мерло, Каберне Совіньйон, Бастардо магарацький, та мускатних сортів винограду. Мускат Оттонель, Мускат янтарний. Мускат Гамбурзький, Мускат Італія, обробку купажу та розлив одержаного вина, причому виноградну сировину поділяють за органолептичними властивостями, виробляють виноматеріали, після чого купажують.

Недоліком описаного способу є той факт, що хоча широка гамма сортового складу винограду і дозволяє одержати нові, більш повні за органолептичними властивостями напої та значно розширити асортимент вітчизняних десертних вин, але внаслідок неймовірної кількості купажних виноматеріалів цілком неможливо досягти їх повної гармонізації, тому максимальний дегустаційний бал описаного вина складає тільки 8,5.

Відомий спосіб виробництва десертного білого вина „Чарівний Крим” [5], що передбачає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, зокрема мускатної групи, обробку, витримку купажу та розлив одержаного вина, причому використовують виноматеріали з сортів винограду Ркацителі, Трамінер рожевий, Каберне-Совіньйон, Мерло, Бастардо Магарацький, Рубіновий Магарача та Хіндогні, а з мускатної групи - Мускат Оттонель, Мускат рожевий за наступним співвідношенням, %: Ркацителі - 40-50, Мускат Оттонель - 10-15, Мускат рожевий - 5-10, Трамінер рожевий - 5-10, Каберне-Совіньйон - 5-10, Мерло - 3-7, Бастардо Магарацький - 3-7, Рубіновий Магарача - 3-7, Хіндогні - 3-7.

Недоліком описаного способу є відсутність домінуючого специфічного сорту винограду для виробництва ординарного десертного солодкого вина, наприклад, Мускат рожевий чи Мускат Оттонель, з цукристістю не менше 20%, що призводить до необхідності купажувати виноматеріали з сортів, які навіть не придатні для виробництва десертних вин. Таким чином, з ціллю зниження собівартості готової продукції у погоні за найбільш дешевим готовим продуктом знижуються органолептичні показники готової продукції (аромат негармонійний, спрощений, смак розлагоджений, терпкий, не характерний для типу вина), як наслідок, дегустаційна оцінка вказаного вина стала невисокою.

Найбільш близьким до способу, що пропонується, є спосіб виробництва, обраний як прототип, десертного білого вина „Мускат рожевий „Ай-Тодор” [6], що включає купажування виноматеріалів з білих, рожевих та червоних сортів винограду, в тому числі технічних сортів мускатної групи та Трамінера рожевого, обробку, витримку купажу і розлив одержаного вина, причому з технічних сортів мускатної групи використовують

виноматеріали із винограду Мускат рожевий і Мускат Оттонель, а в купаж додатково вносять виноматеріали із винограду сорту Ркацителі і винограду столового сорту Мускат Гамбурзький, при наступних співвідношеннях, мас. %: Мускат рожевий - 5-15, Мускат Оттонель - 35-45, Трамінер рожевий - 5-15, Ркацителі - 10-20, Мускат гамбурзький - 20-30.

Недоліком описаного способу є той факт, що за таким підбором вихідної сировини у найкращому випадку можливо отримати ординарні десертні вина тільки із стандартними органолептичними якостями. Приготовлене за цим способом ординарне десертне рожеве вино має чистий, з легкими мускатними, плодовими та квітковими тонами аромат, гармонійний, повний смак, що в цілому свідчить про вирішення задачі, поставленої в основу корисної моделі щодо підвищення якості ординарних десертних вин шляхом купажування м'язги різних сортів винограду. Але недосконала гармонізація виноматеріалів, внаслідок якої спостерігається дисбаланс між природними властивостями вихідних сортів винограду, покладає границю розвитку органолептичних властивостей готового продукту, тобто десертні вина, виготовленні за цим способом, мають невиразне посмаччя, а також сп'яніння з трохи вираженим кумулятивним ефектом. Як наслідок, максимальний дегустаційний бал описаного вина досягнув не більше, ніж 8,49.

Загальними ознаками відомих способів та способу, обраного як прототип, є переробка винограду з відділенням гребенів, сульфитація, настоювання м'язги з нагріванням та періодичним перемішуванням, відокремлення суслу-самопливу, пресування, збродження на чистій культурі дріжджів, спиртування суслу, обробка виноматеріалів, відпочинок та розлив.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення способу виробництва ординарних десертних солодких рожевих вин, розширення номенклатури високоякісних десертних вин, зокрема, ординарного десертного солодкого рожевого вина типу мускат з оригінальними органолептичними властивостями, а також надання приємних для споживачів комплексних органолептичних характеристик готового продукту, тобто посмаччя, розвиток стану сп'яніння та похмілля тощо, шляхом вдалого підбору вихідної виноградної сировини, а також удосконалення технологічного процесу виробництва.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва ординарного десертного солодкого білого вина „Мускат Адалари” [7], що заявляється, передбачає використання виноматеріалів, що виготовляються із винограду аборигенного сорту Мускат рожевий, що вирощується у нижньому мікрочічі річок Авунда та Путаміш, що відноситься до Гурзуфської виноградної зони Кримського півострова, який досягнув технічної зрілості, що відповідає концентрації цукрів не менше 200г/дм³ і масовій концентрації титрованих кислот 5,0-8,0г/дм³. Далі відбувається переробка винограду з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід та частин грони. Далі відбувається сульфитація одержаної м'язги сірчистим ангідридом, настоювання суслу на м'яззі протягом 12-18 годин з три-чотириразовим перемішуванням м'язги до появи перших ознак бродіння. Після закінчення настоювання м'язга направляється на відокремлення суслу та пресування. Для виробництва виноматеріалів ординарних десертних солодких рожевих „Мускат Адалари” відбираються всі фракції суслу. Потім здійснюється збродження суслу на чистій культурі дріжджів. Сусло зброджується до накопичення спирту не менше 1,2% об. Спиртування суслу проводиться під час бродіння з урахуванням втрат спирту при технологічних обробках при вмісті цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій. Далі освітлені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, егалізуються з урахуванням органолептичних та фізико-хімічних показників готового вина. Для досягнення розливості на підставі висновків виробничої лабораторії виноматеріали обробляються згідно „Технологической инструкции по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности. Правила транспортирования виноматериалов и вин”, затверджених МХП СРСР 17.11.67. Після обробки виноматеріали подаються на відпочинок терміном не менше як на 10 діб для досягнення типовості та гармонійності в ароматі та смаку. Розлив після контрольної фільтрації, пакування, маркування, транспортування та зберігання вина десертного солодкого рожевого „Мускат Адалари” здійснюється відповідно до вимог ГСТУ 200.002-96 „Вина тихі. Загальні технічні умови”.

Приклад здійснення способу 1.

Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина „Мускат Адалари”, що заявляється, передбачає використання виноматеріалів, що виготовляються із винограду аборигенного сорту Мускат рожевий, що вирощується у нижньому мікрочічі річок Авунда та Путаміш, що відноситься до Гурзуфської виноградної зони Кримського півострова, який досягнув технічної зрілості. Далі відбувається переробка винограду з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід та частин грони. Далі відбувається сульфитація одержаної м'язги сірчистим ангідридом із розрахунку 80мг/дм³, настоювання суслу на м'яззі протягом 12 годин з трьохразовим перемішуванням м'язги до появи перших ознак бродіння. Після закінчення настоювання м'язга направляється на відокремлення суслу та пресування. Для виробництва виноматеріалів ординарних десертних солодких рожевих „Мускат „Адалари” відбираються всі фракції суслу. Потім здійснюється збродження суслу на чистій культурі дріжджів. Сусло зброджується до накопичення спирту не менше 1,2% об. Спиртування суслу проводиться під час бродіння з урахуванням втрат спирту при технологічних обробках при вмісті цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій. Далі освітлені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, егалізуються з урахуванням органолептичних та фізико-хімічних показників готового вина. Потім здійснюється дообробка виноматеріалів для досягнення розливості. Після обробки виноматеріали подаються на відпочинок терміном не менше як на 10 діб. Розлив після контрольної фільтрації, пакування, маркування, транспортування та зберігання вина десертного солодкого рожевого „Мускат Адалари” здійснюється відповідно до вимог ГСТУ 200.002-96.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

За органолептичними показниками:

Таблиця 1.1	
Найменування показників	Характеристика
Забарвлення	Рожеве
Аромат	Сортовий, мускатний
Смак	Гармонійний

за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 1.2	
Найменування показників	Значення показників
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100 см	14,0
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	4,0-7,0

Решта показників та допустимі відхилення від норм повинні відповідати вимогам ГСТУ 202.002-96.

Приклад здійснення способу 2.

Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина „Мускат Адалари”, що заявляється, передбачає використання виноматеріалів, що виготовляються із винограду аборигенного сорту Мускат рожевий, що вирощується у нижньому міжріччі річок Авунда та Путаміш, що відноситься до Гурзуфської виноградної зони Кримського півострова, який досягнув технічної зрілості. Далі відбувається переробка винограду з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід та частин грони. Далі відбувається сульфитація одержаної м'язги сірчистим ангідридом із розрахунку 100мг/дм³, настоювання суслу на м'яззі протягом 18 годин з чотирьохразовим переміщенням м'язги до появи перших ознак бродіння. Після закінчення настоювання м'язга направляється на відокремлення суслу та пресування. Для виробництва виноматеріалів ординарних десертних солодких рожевих „Мускат „Адалари” відбираються всі фракції суслу. Потім здійснюється збродження суслу на чистій культурі дріжджів. Сусло зброджується до накопичення спирту не менше 1,2% об. Спиртування суслу проводиться під час бродіння з урахуванням втрат спирту при технологічних обробках при вмісті цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій. Далі освітлені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, егалізуються з урахуванням органолептичних та фізико-хімічних показників готового вина. Потім здійснюється дообробка виноматеріалів для досягнення розливості. Після обробки виноматеріали подаються на відпочинок терміном не менше як на 10 діб. Розлив після контрольної фільтрації, пакування, маркування, транспортування та зберігання вина десертного солодкого рожевого „Мускат Адалари” здійснюється відповідно до вимог ГСТУ 200.002-96.

Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

За органолептичними показниками:

Таблиця 2.1	
Найменування показників	Характеристика
Забарвлення	Темно-рожеве
Аромат	Сортовий, мускатний, тонкий
Смак	Гармонійний, освіжаючий

за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2.2	
Найменування показників	Значення показників
Об'ємна частка етилового спирту, %	16,0
Масова концентрація цукрів, г/100 см	14,0
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	4,0-7,0

Решта показників та допустимі відхилення від норм повинні відповідати вимогам ГСТУ 202.002-96.

Таким чином, спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина „Мускат Адалари”, що заявляється, забезпечує необхідні органолептичні та фізико-хімічні показники для ординарних десертних солодких рожевих вин згідно з „Технологической инструкцией по производству ординарных крепких и десертных вин”, затвердженою МХП СРСР 12.10.72. Експертна рада Центральної галузевої дегустаційної (приймальної) комісії по визначенню якості виноробної продукції надала вину ординарному десертному солодкому рожевому „Мускат Адалари” середній бал, вищий за прохідний [8], та рекомендувала вино „Мускат Адалари” до виробництва. Окремо комісія відзначила, що рекомендоване вино „Мускат Адалари” має також неабиякі фізіологічні властивості, а саме: довге, освіжаюче посмаччя, яскравий, але стабільний розвиток стану сп'яніння та легке похмілля яскраво вираженого експортного типу.

Наведені поліпшення якості вина, отримані внаслідок унікальних технічних та біологічних властивостей вихідної сировини та удосконалення технологічного процесу при виробництві ординарних десертних солодких рожевих вин, підтверджують досягнення технічного результату при впровадженні способу виробництва, що заявляється.

Джерела інформації:

1. Патент України, UA, №20602 А, „Виноградне десертне вино „Вінок Дунаю", МПК⁶ C12G1/02, Бюл. №1, 1998.
2. Патент України, UA, №20802 А, „Спосіб виробництва десертного вина „Мускатель рожевий „Маріно", МПК⁶ C12G1/02, Бюл. №1, 1998.
3. Деклараційний патент України, UA, №55603 А, „Спосіб виробництва десертного рожевого вина „Мускат Гамбурзький", МПК⁷ C12G1/02, Бюл. №4, 2003.
4. Деклараційний патент України, UA, №62215 А, „Спосіб виробництва десертного рожевого вина „Ластівчине гніздо", МПК⁷ C12G1/02, Бюл. №12, 2003.
5. Деклараційний патент України, UA, №64311 А, „Спосіб виробництва десертного рожевого вина „Чарівний Крим", МПК⁷ C12G1/02, Бюл. № 2, 2004.
6. Деклараційний патент України, UA, №62217 А, „Спосіб виробництва десертного вина „Мускат рожевий „Ай-Тодор", МПК⁷ C12G1/02, Бюл. №12, 2003.
7. Технологічна інструкція ТІ У 202.338-99 по виробництву вина ординарного десертного солодкого білого „Мускат Адалари", розроблена ДП р/з „Гурзуф", чинна з 27.12.1999р.
8. Виписка з протоколу №31 Експертної ради Центральної галузевої дегустаційної (приймальної) комісії по визначенню якості виноробної продукції від 17.12.1999р.

Формула винаходу

Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина, який передбачає переробку винограду з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід та частин грона, сульфитацію одержаної м'язги сірчистим ангідридом, настоювання м'язги з періодичним перемішуванням, направлення м'язги на відокремлення суслу та пресування, збродження суслу на чистій культурі дріжджів з його одночасним спиртуванням, знімання освітлених виноматеріалів з дріжджового осаду, егалізацію виноматеріалів, їх дообробку, відпочинок виноматеріалів, контрольну фільтрацію та розлив готової продукції, який відрізняється тим, що як сировину використовують виноград аборигенного сорту Мускат рожевий, що вирощується у нижньому міжріччі річок Авунда та Путаміш, яке відноситься до Гурзуфської виноградної зони Кримського півострова, який досягнув технічної зрілості, що відповідає концентрації цукрів не менше 200 г/дм³ і масовій концентрації титрованих кислот 5,0-8,0 г/дм³, причому для виробництва вина використовуються сусло усіх пресових фракцій.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2005, N 6, 15.06.2005. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.