



(19) **UA** (11) **71 462** (13) **A**  
(51)МПК <sup>7</sup> **С 12G 1/00**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ**

(21), (22) Заявка: 20031213164, 30.12.2003

(24) Дата начала действия патента: 15.11.2004

(46) Дата публикации: 15.11.2004

(72) Изобретатель:

Киранов Александр Александрович, RU,  
Рубения Ревази Климентьевич, RU

(73) Патентовладелец:

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
"СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА", UA

**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СТОЛОВОГО СУХОГО БЕЛОГО ВИНА "СОВИНЬОН МЕГАНОМ"**

(57) Реферат:

Способ производства столового сухого белого вина предусматривает измельчение с гребнеотделением виноградного сырья, отделение сусла от мезги, отстой сусла и его брожение на чистой культуре дрожжей, снятие виноматериалов из дрожжевого осадка, их обработку и разлив готового вина, а также, перерабатывают виноград сортов Совиньон зеленый и Шардоне, которые выращивают в почвенно-климатической зоне

поселка Солнечная долина и мыса Меганом Судакской виноградарской зоны Крымского полуострова.

Официальный бюллетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2004, N 11, 15.11.2004. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **71 462** (13) **A**  
(51) Int. Cl.<sup>7</sup> **C 12G 1/00**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF  
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL  
PROPERTY

**(12) DESCRIPTION OF DECLARATIVE PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 20031213164, 30.12.2003

(24) Effective date for property rights: 15.11.2004

(46) Publication date: 15.11.2004

(72) Inventor:

Kiranov Oleksandr Oleksandrovych, RU,  
Rubeniia Revazi Klymovych, RU

(73) Proprietor:

"SONIACHNA DOLYNA", OPEN JOINT-STOCK  
COMPANY, UA

**(54) A METHOD FOR PRODUCING TABLE DRY WHITE WINE "SOVIGNON MEHANOM"**

(57) Abstract:

A method for producing table dry white wine provides crushing with crests separation of the vine raw material, separation of stum from the pulp, sedimentation of the stum and fermentation thereof with pure yeast culture, withdrawing the wine materials from the yeast residue, treatment thereof and bottling the finished wine, and also reprocessing the vine of brands Sovignon green and Chardone being grown in the soil-climatic

zone of the village Soniachna Dolyna (Sunny Valley) and cape Mehanom of Sudak viniculture zone of Crimean peninsula.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2004, N 11, 15.11.2004. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **71 462** (13) **A**  
(51)МПК <sup>7</sup> **C 12G 1/00**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:  
20031213164, 30.12.2003

(24) Дата набуття чинності: 15.11.2004

(46) Публікація відомостей про видачу патенту  
(деклараційного патенту): 15.11.2004

(72) Винахідник(и):  
Кіранов Александр Александрович, RU,  
Рубенія Рєвасі Кліментьєвіч, RU

(73) Власник(и):  
ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"СОНЯЧНА ДОЛИНА", UA

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО СУХОГО БІЛОГО ВІНА "СОВІНЬЙОН МЕГАНОМ"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва столового сухого білого вина передбачає подрібнення з гребеневідділенням виноградної сировини, відділення суслу від м'язги, відстій суслу та його бродіння на чистій культурі дріжджів, зняття

виноматеріалів з дріжджового осаду, їх обробку і розлив готового вина, а також, переробляють виноград сортів Совіньйон зелений і Шардоне, які вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова.

U A 7 1 4 6 2 A

A 7 1 4 6 2 U A

## Опис винаходу

Винахід відноситься до виноробної промисловості, а саме до способів виробництва столових сухих білих вин. Відомий спосіб виробництва столового сухого білого марочного вина "Совіньйон Кубані", згідно з яким виноград сорту Совіньйон збирають при цукровмісткості не менше 17%, титрованої кислотності 6-9г/дм<sup>3</sup>, переробляють з гребневідділенням. Вино готують у відповідності з інструкцією по виробництву білих столових сухих виноматеріалів ("Энциклопедия виноградарства", Кишинев. Главная редакция Молдавской Советской Энциклопедии, 1987. стр.124-125).

Найближчим до способу, що заявляється, є спосіб виробництва ординарних білих столових сухих вин, згідно з яким вина готують з одного чи декількох сортів винограду. Виноград подрібнюють з відділенням гребенів, з одержаної м'язги відділяють сусло-самоплив, м'язгу пресують. Сусло відстоюють та направляють на бродіння. Після закінчення бродіння виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на обробку. Оброблені виноматеріали направляють на розлив ("Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин". Утвержд. Минпищепромом СССР 09.08.67г. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. -М.: Агропромиздат, 1985. с.11-14).

Згідно відомому способу при виробництві сухого білого столового вина за основу приймається певний сорт винограду, до якого додають незначну кількість одного чи декількох інших сортів.

Проте купажування виноматеріалів без всебічного урахування їх органолептичних властивостей, обумовлених місцем вирощування винограду, не гарантує створення високоякісного оригінального вина, яке може мати власну торгову марку.

Метою винаходу, що заявляється, є створення якісного сухого білого столового вина з органолептичними характеристиками, які відрізняли б його від відомих сухих білих вин і надавали вину оригінальність за смаком та ароматом.

Поставлена мета досягається способом виробництва столового сухого білого вина, який передбачає подрібнення з гребневідділенням виноградної сировини, відділення сусла від м'язги, відстій сусла та бродіння його на чистій культурі дріжджів, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, їх обробку і розлив готового вина, при цьому згідно винаходу, що заявляється, переробляють виноград сортів Совіньйон зелений та Шардоне, які вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, при цьому співвідношення сировини складає мас. %:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Совіньйон зелений | 85-90 |
| Шардоне           | 10-15 |

Відомо, що виноматеріали, вироблені з сортів винограду за їх місцем походження, відрізняються як за смаком, так і за ароматом.

Найхарактерніше це явище проявляється у виноматеріалах з сортів винограду, які вирощуються в Судацькій зоні на сході Кримського півострова -конкретно - поблизу селища Сонячна долина та мису Меганом. Значна кількість сонячних днів, морський клімат, алювіальні глинисто-гірські ґрунти забезпечують якісне визрівання винограду, високу енергію цукронакопичення при оптимальній титрованій кислотності.

Виноматеріали з сорту винограду Совіньйон зелений оригінальні за смаком і ароматом, гармонійні, з відтінком листа чорної смородини.

Виноматеріали з сорту винограду Шардоне мають світло-солом'яне з зеленуватим відтінком забарвлення, яскравий, квітковий-пряний аромат, гармонійний, вишуканий, з горіхово-мигдальними тонами, смак.

Ароматичні, смакові властивості виноматеріалів у купажі доповнюють один одного, розширюють органолептичний спектр.

Таким чином спосіб виробництва столового сухого білого вина "Совіньйон Меганом" відрізняється від відомих способів виробництва столових білих сухих вин наявністю признаков "суттєві ознаки" та "новизна".

Спосіб виробництва столового сухого білого вина "Совіньйон Меганом" здійснюють наступним чином.

Для виробництва вина використовують виноград сортів Совіньйон зелений і Шардоне, який вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова.

Виноград збирають при масовій концентрації цукрів 170-200г/дм<sup>3</sup> і масовій концентрації титрованих кислот 6-9г/дм<sup>3</sup>.

Переробку винограду здійснюють на обладнанні для виробництва ординарних білих столових сухих вин. З одержаної м'язги відбирають не більше 60дал сусла з однієї тонни винограду. Відібране сусло сульфітують сірчистим ангідридом із розрахунку 75-100мг/дм<sup>3</sup> і направляють на відстоювання. Бродіння сусла здійснюють на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 20°С. Зброджені та освітлені Виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на обробку.

Залежно від схильності до помутнінь освітлені виноматеріали обробляють за технологічними схемами згідно з "Технологической инструкцией по обработке виноматериалов и вин на предприятиях винодельческой промышленности", затвердженою МХП СРСР 17.11.67.

Оброблені виноматеріали направляють на відпочинок не менше як на 10 діб для забезпечення найбільшої типовості і гармонії в ароматі та смаку і після контрольної фільтрації подають на розлив.

Готове вино повинно відповідати вимогам, що наведені в таблицях 1 і 2.

- за органолептичними показниками:

5

| Таблиця 1       |                                                       |
|-----------------|-------------------------------------------------------|
| Назва показника | Характеристика                                        |
| Забарвлення     | Світло-солом'яне з зеленуватим відтінком              |
| Аромат          | Чистий, злагоджений, приємний                         |
| Смак            | М'який, ніжний, гармонійний з тонами чорної смородини |

10

- за фізико-хімічними показниками

15

| Таблиця 2                                                                                |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Назва показника                                                                          | Значення показника |
| Об'ємна частка етилового спирту, %                                                       | 9,0-12,0           |
| Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку, на винну кислоту, г/дм <sup>3</sup> | 6,0                |

Спосіб, що пропонується, пояснюється наступними прикладами.

Приклад 1

20

Для виробництва вина використовували виноград, вирощений у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, а саме Совіньйон зелений у кількості 90т, Шардоне - 10т. Масова концентрація цукрів у винограді - 200г/дм<sup>3</sup>, масова концентрація титрованих кислот - 6г/дм<sup>3</sup>. Технологічне обладнання для переробки винограду - валкові дробарки-гребневідділювачі. Відокремлення суслу від м'язги здійснювали на горизонтальних пневматичних пресах закритого типу. З однієї тонни винограду відбирали 60дал суслу. Відібране сусло сульфитували сірчистим ангідридом із розрахунку 80мг/дм<sup>3</sup> і направляли на відстоювання, після чого проводили бродіння суслу на чистій культурі дріжджів при температурі не більше 20°С.

25

Зброджені та освітлені виноматеріали знімали з дріжджового осаду, егалізували і направляли на обробку.

Оброблені виноматеріали направляли на відпочинок на 15 діб для забезпечення типовості і гармонії в ароматі і смаку.

30

Після контрольної фільтрації вино розливали у пляшки.

Приклад 2

Для виробництва вина використовували виноград, вирощений у тій же ґрунтово-кліматичній зоні, а саме сорту Совіньйон зелений у кількості 85т, Шардоне - 15т.

35

Масова концентрація цукрів у винограді - 170г/дм<sup>3</sup>, масова концентрація титрованих кислот 9г/дм<sup>3</sup>.

Технологічне обладнання та технологічні прийоми, що застосовували при виробництві зразка за прикладом 2, аналогічні прикладу 1.

Приклад 3

Для виробництва вина використовували виноград, вирощений у тій же, що і прикладу 1 ґрунтово-кліматичній зоні, а саме: Совіньйон зелений у кількості 87,5т, Шардоне - 12,5т.

40

Масова концентрація цукрів 185г/дм<sup>3</sup>, масова концентрація титрованих кислот 7,5г/дм<sup>3</sup>.

Технологічне обладнання та технологічні прийоми - аналогічні застосованим у прикладі 1.

Органолептичні показники вироблених зразків за забарвленням, ароматом та смаком відповідали вимогам, що наведені у таблиці 1. Дегустаційна оцінка зразків становила 8,7 бала.

45

Таким чином, застосування запропонованого винаходу дозволяє виробляти вино з високими органолептичними властивостями: яскравим забарвленням, чистим злагодженим ароматом та м'яким, ніжним, гармонійним смаком.

Дослідженнями встановлено, що вихід за означені у формулі межі процентних співвідношень сортового складу винограду та районів його вирощування не забезпечував досягнення технічного результату, приводив до погіршення органолептичних показників та зниження дегустаційної оцінки.

50

На засіданні Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України -м. Київ (протокол №5 від 17-18 червня 2003р.) прийнято рекомендацію до впровадження зразка столового сухого білого вина "Совіньйон Меганом", що виготовлений у відповідності зі способом, що заявляється, до виробництва.

55

### Формула винаходу

60

Спосіб виробництва столового сухого білого вина, який передбачає подрібнення з гребневідділенням виноградної сировини, відділення суслу від м'язги, відстій суслу та його бродіння на чистій культурі дріжджів, зняття виноматеріалів з дріжджового осаду, їх обробку і розлив готового вина, який відрізняється тим, що переробляють виноград сортів Совіньйон зелений і Шардоне, які вирощують у ґрунтово-кліматичній зоні селища Сонячна долина та мису Меганом Судацької виноградарської зони Кримського півострова, при цьому співвідношення сировини складає, мас. %:

65

Совіньйон зелений 85-90  
Шардоне 10-15.

5 Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2004, N 11, 15.11.2004. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

U  
A  
7  
1  
4  
6  
2  
A

A  
2  
6  
4  
1  
7  
A  
U