



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **59**

(51) **8 C 12 G 1/00**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

(21) 0700073

(22) 04.01.2007

(46) Бюл.45 (1), 2007

(71)(72)(73) Хушматов А.Т. (ТJ)

(54) **ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ СТОЛОВОЕ
«ГАВХАРИ ТОЧИКИСТОН»**

(57) Изобретение относится к винодельческому производству, а именно к винодельческой продукции.

Вино красное сухое столовое «ГАВХАРИ ТОЧИКИСТОН», которое изготавливают из винограда сортов "Каберне", "Саперави", "Тавквери", "Марастель", содержит этиловый спирт, серную

кислоту, концентрацию сахаров и железа со следующими физико-химическими показателями:

Объемная доля этилового спирта, % 10,0

Массовая концентрация сахаров, г/дм³ 0,3

Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм³ 6

Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную), г/дм³ 1,2

Общее содержание сернистой кислоты, мг/дм³, не более, 200

в том числе свободной 20

Массовая концентрация железа, мг/дм³ 3-20

Изобретение относится к винодельческому производству, а именно к винодельческой продукции.

Вино красное сухое столовое «Гавхари Точикистон» производится из винограда, выращиваемого в Республике Таджикистан, путем частичного сбраживания мезги и последующего полного сбраживания сусла, с последующей эгализацией и обработкой.

Для приготовления вина красного сухого столового «Гавхари Точикистон» используют:

- виноград "Каберне", "Саперави", "Таквери", "Марастель" по ГОСТ 24433 с массовой концентрацией сахаров при сборе не менее 17 г/дм³, титруемой кислотностью 6-9 г/дм³.

- остальное сырье и вспомогательные материалы по ГОСТ 7208.

Виноград, используемый для производства вина, после очистки от мусора и грязи и инспекции, перерабатывают на дробилках- гребнеотделителях и получают однородную массу мезги. В мезгу вво-

дят диоксид серы из расчета 50-200 мг/дм³, настаивают с частичным подбраживанием сахара до 3% и перемешивают 3-4 раза в сутки. При переработке винограда с недостаточным содержанием дубильных веществ добавляют в мезгу хорошо вызревшие гребни. Затем, мезгу перекачивают в стекатели и после этого прессуют. Сусло-самотек и сусло 1-ой прессовой фракции перекачивают в бродильные емкости, вводят 3-4 % разводку чистой культуры дрожжей и оставляют до полного сбраживания сахаров. Брожение ведут при температуре 28-32°C. Сброженный виноматериал эгализируют, обрабатывают и после отдыха фильтруют. После, отправляют на разлив или хранение.

Переработка винограда, обработка купажей и хранение вина проводится с использованием оборудования и типовых технологических емкостей, выполненных из материалов с устойчивыми покрытиями, разрешенными Министерством здравоохранения.

Органолептические показатели

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачное, без осадка и посторонних включений
Цвет	От рубинового до темно-рубинового или от гранатового до темно-гранатового
Букет	Выраженный, свойственный заложенному сорту винограда
Вкус	Гармоничный с приятной терпкостью

Физико-химические показатели

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	10,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³	0,3
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм ³	6
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную), г/дм ³	1,2
Общее содержание сернистой кислоты, мг/дм ³ , не более, в том числе свободной	200 20
Массовая концентрация железа, мг/дм ³	3-20
Розливостойкость	Розливостойкое

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Вино красное сухое столовое "Гавхари Точикистон", изготовленное из винограда сортов "Каберне", "Саперави", "Таквери", "Марастель", выращиваемого в Таджикистане, содержащее этиловый спирт, серную кислоту, концентрацию сахаров, железа, летучих и титруемых кислот со следующими физико-химическими показателями:

Объемная доля этилового спирта, % 10,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм³ 0,3

Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм³

6

Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную), г/дм³

1,2

Общее содержание сернистой кислоты, мг/дм³, не более, в том числе свободной

200

20

Массовая концентрация железа, мг/дм³

3-20

Компьютерный набор: Ризоева С.Р.

Заказ	Тираж	Подписное
	Национальный патентно-информационный центр РТ 734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.	
ПАО НПИЦентра, 734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14 а.		