

а 2021 0021

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к винодельческой отрасли, а именно к способу переработки винограда с черной ягодой.

Способ, согласно изобретению, включает прием винограда, направление его в бункер гидравлического щекового пресса или пневматического пресса, обработку винограда белым сусликом, содержащим 2% йодкрахмала, с температурой 40°C, в соотношении 10-30 дал/т, в течение 5-10 мин, после чего виноград термически обрабатывается белым сусликом с температурой 70-75°C, в соотношении 30-40 дал/т, в течение 5-10 мин, затем обработанный виноград прессуется и отделяется красное сусло в количестве 30-45 дал/т, которое направляется на производство виноградного сока.

В частично отпрессованный виноград вводят пиросульфит калия, дигидроксифумаровую кислоту и, опционально, золу, полученную при сжигании однолетних виноградных побегов, после чего вводят красное сусло с температурой 40-50°C в дозе 30 дал/т, с последующей выдержкой в течение 5-10 мин до достижения температуры 25-30°C, окончательным прессованием и направлением красного сусла на производство вина.

П. формулы: 1