

၉ ၁ ၆ ၁ ၈ ၈ ၀

საქართველოს იუსტიციის მინისტრის განკარგულებაში



ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო
ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი «საქპატენტი»

პ ა ტ ე ნ ტ ი

P 3577

გამომგება:

ვარდისფერი შემავრებული ღვინოების დამზადების ხერხი

აბრევიატურა:

ნანა ებელაშვილი

ავტორი:

ნანა ებელაშვილი

კალაშია:

2004 08 13 - დან



წ. ჩუკუა

დავით გაგუნია
გენერალური დირექტორი

თბილისი

8362/01-2004

ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო

(19) ინტელექტუალური
საკუთრების
ეროვნული ცენტრი
"საქპატენტი"



(11) **GE P 2005 3577 B**
(10) AP 2005 8362 A
(51)⁷ C 12 G 1/02

(12) **ბამოზონებაზე პატენტის აღწერილობა**

(21) AP 2004 8362
(44) 2005 03 10 № 5

(22) 2004 08 13
(45) 2005 07 11 № 13

(24) 2004 08 13

(73) ნანა ებელაშვილი (GE)
ი.ჭავჭავაძის გამზ.46, I სად.ბ.1, 0179,
თბილისი (GE)
(72) ნანა ებელაშვილი (GE)

(56) ჯანხოთელი გრიგოლ, მეღვინეობა,
თბ., მერანი-3, 1999, გვ.295-302

(54) *ვარდისფერი შემაგრებული ღვინოების დამზადების ხერხი*
(57) 1. **ტიპნიკური შემდეგი**

ვარდისფერი შემაგრებული ღვინოების ორგანოლექტიკური მახასიათებლების გაუმჯობესება და ასორტიმენტის გაფართოება.

2. **არსი**

ხერხი ითვალისწინებს წითელი ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დაჭყლეტას, ღურდოს სულფიტაციას, ღურდოს გაცხელებას, ალკოჰოლურ დუღილს ღურდოზე საფუერის წმინდა კულტურის გამოყენებით, ღურდოდან გამოწნეხვას, მიღებული ღვინომასალის დასპირტვას, დაწმენდას და ლექიდან მოხსნას, ამასთან, წითელი ჯიშის ახალგამოწნეხილ დაუდუღარ სულფიტირებულ ღურდოს ამატებენ "რქაწითლის" ჯიშის ყურძნის ტკბილს, რის შემდეგაც მიღებულ მასას აცხელებენ 40 C ტემპერატურამდე მუდმივი მორევით, აგრილებენ ოთახის ტემპერატურამდე. ყურძნის წითელი ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი", "თავკვერი" ან "ასურეთული შავი", ამასთან, შესარევი "რქაწითლის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის ღურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითლის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს 2:1, ხოლო "თავკვერისა" და "ასურეთული შავისათვის" - შესაბამისად 1:1.

3. **ბამოზონების სფერო**

მეღვინეობა, კერძოდ, შემაგრებული ღვინოების დამზადების ხერხი.

ცხრილი: 1

GE P 2005 3577 B

გამოგონებაზე პატენტის აღწერილობა

გამოგონება განეკუთვნება მედიცინას, კერძოდ, შემავრებული ღვინოების დამზადების ხერხებს.

ცნობილია შემავრებული ღვინოების დამზადების ხერხი, რომელიც ითვალისწინებს წითელი ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილების შემდეგ მარცვლების დაჭყლეტას, დურდოს სულფიტაციას, დურდოს გაცხელებას, დურდოს ალკოჰოლურ დუღილს საფურის კულტურის გამოყენებით, დურდოდან გამოწნეხვას და მიღებული ღვინომასალის დასპირტვას 18-20% (მოც.)-მდე აწარმოებენ იმ ანგარიშით, რომ დაუდუღარი შაქარი დარჩეს 10%-მდე, რის შემდეგაც აწარმოებენ მის დაწმენდას და ლექიდან მოხსნას (1).

აღნიშნული ხერხის ნაკლოვან მხარეს წმოდგენს ის, რომ ვარდისფერი შემავრებული ღვინოების დამზადებისას არ არის გამოყენებული წითელყურძნიანი ჯიშების ახლადგამოწნეხილი დურდოს ფენოლური, არომატული და სხვა ნივთიერებების ტექნოლოგიური მარაგი, რაც იწვევს სასმელის შედარებით დაბალი ორგანოლექტიკური მახასიათებლების მიღებას.

გამოგონების ტექნიკური შედეგია შემოთავაზებული ხერხით წითელყურძნიანი ჯიშებიდან გამოწნეხილი დურდოს სასარგებლო ნივთიერებების რაციონალური გამოყენების საფუძველზე ვარდისფერი შემავრებული ღვინოების ორგანოლექტიკური მახასიათებლების გაუმჯობესება და ვარდისფერი ღვინოების ასორტიმენტის გაფართოება.

გამოგონების არსია ის, რომ ვარდისფერი შემავრებული ღვინის მიღების ხერხი ითვალისწინებს წითელი ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დაჭყლეტას, სულფიტაციას, დურდოს გაცხელებას, ალკოჰოლურ დუღილს დურდოზე საფურის წმინდა კულტურის გამოყენებით, დურდოდან გამოწნეხვას, მიღებული ღვინომასალის დასპირტვას, დაწმენდას და ლექიდან მოხსნას, ამასთან, წითელი ჯიშის ახლადგამოწნეხილ დაუდუღარ სულფიტირებულ დურდოს ამატებენ "რქაწითლის" ჯიშის ყურძნის ტკბილს, რის შემდეგაც მიღებულ მასას აცხელებენ 40°C ტემპერატურამდე მუდმივი მორევით, აგრილებენ ოთახის ტემპერატურამდე, ყურძნის წითელ ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი", "თავეკერი" ან "ასურეთული შავი". ამასთან, შესარევი "რქაწითლის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითლის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს 2:1, ხოლო "თავეკერისა" და "ასურეთული შავისთვის" – შესაბამისად 1:1.

ვარდისფერი შემაგრებული ღვინის მიღების ხერხი ხორციელდება შემდეგნაირად: წითელი ჯიშის ყურძენს "საფერავს", "თავკვერს" ან "ასურეთულ შავს" აცლიან კლერტს, ჭყლეტავენ, უკეთებენ სულფიტაციას 80მგ/დმ³ გოგირდოვანი ანჰიდრიდით. დურდოს გამოწნეხენ, მიღებულ ტკბილს დაწმენდენ და მოხსნიან ლექიდან. წითელი ჯიშის ახლადგამოწნეხილ დურდოს ამატებენ "რქაწითლის" ჯიშის ყურძნის თვითნადენ და გამოწნეხვის შედეგად მიღებულ პირველი ფრაქციის ტკბილს: დამატებული "რქაწითლის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითლის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს 2:1, ხოლო "თავკვერისა" და "ასურეთული შავისათვის" – შესაბამისად 1:1. შემდეგ მიღებულ მასას აცხელებენ 40°C-ზე მუდმივი მორევით, აგრილებენ ოთახის დურდოს გამოწნეხვას, მიღებული ღვინომასალის დასპირტვას 18-20% (მოც)-მდე აწარმოებენ იმ ანგარიშით, რომ ღვინომასალაში დაუდუღარი დარჩეს 3-12%-მდე შაქარი, რის შემდეგ აწარმოებენ მის დაწმენდას და ლექიდან მოხსნას.

მიღებული ვარდისფერი შემაგრებული ღვინის ქიმიური მაჩვენებლები მოცემულია ცხრილში.

ცხრილი 1

ვარდისფერი შემაგრებული ღვინის ვარიანტები	თანაფარდობა	საერთო ფენოლები, გ/დმ ³	ანტოციანიდები, მგ/დმ ³	ფერი (ვიზუალურად)
"საფერავის" ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და "რქაწითლის" ტკბილის დამატებით დამზადებული შემაგრებული ღვინო	2:1	0,92	88,7	მუქი ვარდისფერი
"თავკვერის" ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და "რქაწითლის" ტკბილის დამატებით დამზადებული შემაგრებული ღვინო	1:1	0,75	52,2	ვარდისფერი უოლოს ელფერით
"ასურეთული შავის" ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და "რქაწითლის" ტკბილის დამატებით დამზადებული შემაგრებული ღვინო	1:1	0,68	45,3	ვარდისფერი უოლოს ელფერით

შემოთავაზებული ხერხით მიღებული ვარდისფერი შემაგრებული ღვინო ხასიათდება ჰარმონიული, ჯიშური გემოთი და არომატით.

გამოგონების ფორმულა

ვარდისფერი შემაგრებული ღვინის მიღების ხერხი, რომელიც ითვალისწინებს წითელი ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დაჭყლეტას, დურდოს სულფიტაციას, დურდოს გაცხელებას, ალკოჰოლურ დუღილს დურდოზე საფუერის წმინდა კულტურის გამოყენებით, დურდოდან გამოწნეხვას, მიღებული ღვინომასალის დასპირტვას, დაწმენდას და ლექიდან მოხსნას, განსხვავდება იმით, რომ წითელი ჯიშის ახლადგამოწნეხილ დაუდულარ სულფიტირებულ დურდოზე ხორციელდება "რქაწითლის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის დამატება, რის შემდეგაც ხდება მიღებული მასის გაცხელება 40°C ტემპერატურამდე მუდმივი მორევით, გაგრილება ოთახის ტემპერატურამდე, ამასთან, ყურძნის წითელი ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი", "თაკვერი" ან "ასურეთული შავი", ხოლო შესარევი "რქაწითლის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითლის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს 2:1, ხოლო "თაკვერისა" და "ასურეთული შავისთვის" – შესაბამისად 1:1.

საქართველოს
ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი «საქპატენტი»



ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო
ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი «საქპატენტი»

პ ა ტ ე ნ ტ ი

P 3186

გამომგონება:

სუფრის მშრალი ვარდისფერი ღვინის დამზადების ხერხი

ვატენფულოვანი:

ნანა ებელაშვილი

ავტორი:

ნანა ებელაშვილი

კალაშია:

2002 08 07 - დან



ნ. ებელაშვილი

დავით გაგუნია

გენერალური დირექტორი

თბილისი

ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო

(19) ინტელექტუალური
საკუთრების
ეროვნული ცენტრი
"საქპატენტი"



(11) **GE P 2004 3186 B**
(10) AP 2003 3262 A
(51)⁷ C 12 G 1/02

(12) ბამოზონეპაზე პატენტის აღწერილობა

(21) AP 2002 004884 (22) 2002 08 07
(24) 2002 08 07
(44) 2003 11 10 №21 (45) 2004 02 25 №4

(76) ნანა ებელაშვილი (GE)
0179, თბილისი, იჭავჭავაძის გამზ. 46,
ბ.1 (GE)

(56) საქ. აგრომრეწვი, ტექნო-
ლოგიური ინსტრუქციების
კრებული, ნაწილი-II, ყურძნის
სუფრის ნახევრადმშრალი
და ნახევრადტკბილი ღვინო-
ები, თბ., 1990, გვ. 24-27

GE
3186 B

(54) სუფრის მშრალი პარლისფერი ღვინოს დამზადების ხერხი

(57) 1. ტექნიკური შედეგი

ვარდისფერი ღვინოს ორგანოლექტიკური მახასიათებლების
გაუმჯობესება და ასორტიმენტის გაფართოება.

2. არსი

ხერხი ითვალისწინებს "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის კლერტის
მოცილებას, დაჭყლეტას, დურდოს გამოწნეხვას, თვითნადენი და პირველი
ფრაქციის ტკბილის ნარევის მიღებას, რის შემდეგაც წარმოებს მძაფრი
დუდილის პროცესში მყოფი "რქაწითელის" ჯიშის თვითნადენისა და პირ-
ველი ფრაქციის ტკბილის შერევა წითელი ჯიშის ყურძნის
ახალგამოწნეხვილ დაუდუღარ დურდოსთან, დუდილს საფუერის წმინდა
კულტურის დამატებით, დაწმენდას, გადაღებას და სულფიტაციას, ამასთან,
ყურძნის წითელი ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი" ან "თაკვეერი" ან
"ასურეთული შავი", ხოლო "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის
თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს 3:1, "თაკვეერისა" და
"ასურეთული შავისა", შესაბამისად, - 1:1.

3. ბამოზონეპის სფერო

მღვინეობა, კერძოდ, სუფრის მშრალი ვარდისფერი ღვინოების
წარმოება.

ცხრილი: 1

გამოზონებაზე პატენტის აღწერილობა

გამოგონება განეკუთვნება მედიცინობას, კერძოდ, სუფრის მშრალი ვარდისფერი ღვინოების წარმოებას.

ცნობილია სუფრის მშრალი ვარდისფერი ღვინის მიღების ხერხი, რომელიც ითვალისწინებს "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილება, დაჭყლეტას, დურდოს გამოწნეხვას, თვითნადენი და პირველი ფრაქციის ტკბილის ნარევის მიღებას, მასში ყურძნის წითელი ჯიშის ნაწილობრივ ან მთლიანად დადუღებული დურდოს შერევას, დუღილს საფუერის წმინდა კულტურის დამატებით, დაწმენდას, გადაღებას და სულფიტაციას.

ცნობილი ხერხის ნაკლოვან მხარეს წარმოადგენს ის, რომ ცნობილი ხერხით მიღებული ვარდისფერი ღვინო ხასიათდება დაბალი ორგანოლექტიკური მახასითებლებით, რადგან მასში ნაკლებად ეფექტურად არის გამოყენებული ყურძენში არსებული ნივთიერებების ტექნოლოგიური მარაგი, კერძოდ, საღებავი და ფენოლური ნივთიერებები.

გამოგონების ტექნიკური შედეგია შემოთავაზებული ხერხით მიღებული ვარდისფერი ღვინის ორგანოლექტიკური მახასითებლების გაუმჯობესება და მისი ასორტიმენტის გაფართოება.

გამოგონების არსია ის, რომ სუფრის მშრალი ვარდისფერი ღვინის მიღების ხერხი ითვალისწინებს "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დაჭყლეტას, დურდოს გამოწნეხვას, თვითნადენი და პირველი ფრაქციის ტკბილის ნარევის მიღებას, მასში ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოს შერევას, დუღილს საფუერის წმინდა კულტურის დამატებით, დაწმენდას, გადაღებას და სულფიტაციას, ამასთან, წარმოებს მძაფრი დუღილის პროცესში მყოფი "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის თვითნადენი და პირველი ფრაქციის ტკბილის შერევა წითელი ჯიშის ყურძნის ახალგამოწნეხილ დაუდუღარ დურდოსთან, ხოლო ყურძნის წითელი ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი" ან "თაკეკერი" ან "ასურეთული შავი", ამასთან, შესარევი "რქაწითელის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს 3:1 ხოლო "თაკეკერისა" და "ასურეთული შავისა", შესაბამისად, - 1:1.

სუფრის მშრალი ვარდისფერი ღვინის მიღების ხერხი ხორციელდება შემდეგნაირად: "რქაწითელის" ჯიშის ყურძენს მოაცილებენ კლერტს, დაჭყლეტენ, დურდოს გამოწნეხავენ. შემდეგ აწარმოებენ მძაფრი დუღილის

GE 3186 B

პროცესში მყოფი "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის თვითნადენი და გამოწნეხვის შედეგად მიღებულ პირველი ფრაქციის ტკბილის შერევას წითელი ჯიშის ყურძნის ახალგამოწნეხილ დაუდულარ სულფიტრებულ (80 მგ/დმ³) დურდოსთან. წითელი ჯიშის ყურძნის სახით იყენებენ "საფერავს" ან "თაგვერს" ან "ასურეთულ შავს". დუღილს აწარმოებენ საფურის წმინდა კულტურის დამატებით, რის შემდეგაც ახორციელებენ დაწმენდას, გადაღებას და სულფიტაციას. ამასთან, შესარევი "რქაწითელის" ტკბილის რაოდენობას საზღვრავენ ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს 3:1, ხოლო "თაგვერისა" და "ასურეთული შავისა", შესაბამისად, - 1:1.

ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს სუფრის მშრალი წითელი ღვინოების დამზადების კლასიკური ტექნოლოგიით.

ალკოჰოლური დუღილის დამთავრების შემდეგ ტარდება ღვინის ანალიზი, რომლის შედეგები მოცემულია ცხრილში 1.

ცხრილი 1.

სუფრის მშრალი ვარდისფერი ღვინის ვარიანტები	თანა-ფარდობა	საერთო ფენოლები გ/დმ ³	ანტო-ციანები მგ/დმ ³	ფერი (ვიზუალურად)
"საფერავის" ახალგამოწნეხილ დურდოზე "რქაწითელის" მადულარი ტკბილის დამატებით მიღებული ღვინო	3:1	1,24	103,35	მუქი ვარდისფერი
"თაგვერის" ახალგამოწნეხილ დურდოზე "რქაწითელის" მადულარი ტკბილის დამატებით მიღებული ღვინო	1:1	1,18	100,3	ვარდისფერი
"ასურეთული შავის" ახალგამოწნეხილ დურდოზე "რქაწითელის" მადულარი ტკბილის დამატებით მიღებული ღვინო	1:1	1,1	60,2	ვარდისფერი ულლს ელფერით

GE 3186 B

შემოთავაზებული ხერხით მიღებული ვარდისფერი ღვინო ხასიათდება ჰარმონიული, ჯიშური გემოთი და არომატით და ქიმიური მანვენებლებისა და ხარისხის გაუმჯობესებით.

გამოგონების ფორმულა

სუფრის მშრალი ვარდისფერი ღვინის მიღების ხერხი, რომელიც ითვალისწინებს "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დაჭყლეტას, დურდოს გამოწნეხვას, თვითნადენი და პირველი ფრაქციის ტკბილის ნარევის მიღებას, მასში ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოს შერევას, დუღილს საფუერის წმინდა კულტურის დამატებით, დაწმენდას, გადაღებას და სულფიტაციას, განსხვავდება იმით, რომ წარმოებს მძაფრი დუღილის პროცესში მყოფი "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის თვითნადენი და პირველი ფრაქციის ტკბილის შერევა წითელი ჯიშის ყურძნის ახალგამოწნეხილ დაუდუღარ დურდოსთან, ამასთან, ყურძნის წითელი ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი" ან "თაკვეერი" ან "ასურეთული შავი", ხოლო შესარევი "რქაწითელის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს 3:1, ხოლო "თაკვეერისა" და "ასურეთული შავისა", შესაბამისად, - 1:1.

საქართველოს პატენტის სააგენტო



ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო
ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი «საქპატენტი»

პატენტი

P 3185

გამომონება:

ვარდისფერი მისტელის დამზადების ხერხი

პატენტდამფლობელი:

ნანა ებელაშვილი

ავტორი:

ნანა ებელაშვილი

კალაშია:

2002 08 07 - დან



ნ. ებელაშვილი

დავით გაგუნია
გენერალური დირექტორი

თბილისი

(19) ინტელექტუალური
საკუთრების
ეროვნული ცენტრი
"საქპატენტი"



(11) **GE P 2004 3185 B**
(10) AP 2003 3261 A
(51)⁷ C 12 G 1/02

(12) **ბამოზონებაზე პატენტის აღწერილობა**

(21) AP 2002 004885 (22) 2002 08 07
(24) 2002 08 07
(44) 2003 11 10 №21 (45) 2004 02 25 №4

(76) ნანა ებელაშვილი (GE)
0179, თბილისი, იჭავჭავაძის გამზ.46,
ბ.1 (GE)

(56) ჯანხოთელი, კრ.,
მედიცინოლოგია, თბ., "მერანი-3",
1999, გვ. 283-292

GE
3185 B

(54) *პარღისფერი მისტელის დამზადების ხერხი*

(57) 1. ტექნიკური შედეგი

მისტელის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების გაუმჯობესება და მისტელების ასორტიმენტის გაფართოება.

2. არსი

ხერხი ითვალისწინებს წითელი ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დატყელებას, დურდოს გამოწნეხვას, მიღებული ტკბილის სულფიტაციას, მის დაწმენდას, ლექიდან მოხსნას, რის შემდეგაც წითელი ჯიშის ყურძნის ახალგამოწნეხილ დაუდუღარ სულფიტირებულ დურდოზე ამატებენ "რქა-წითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილს, მიღებულ მასას აცხელებენ 50°C ტემპერატურამდე მუდმივი მორევით, აცივებენ ოთახის ტემპერატურამდე, გამოწნეხავენ, მიღებულ ტკბილს უტარებენ სულფიტაციას, აყოენებენ დასაწმენდად 12-14 საათის განმავლობაში, ამასთან, ყურძნის წითელი ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი" ან "თავეკერი" ან "ასურეთული შავი", ხოლო "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს (0,5-1):1, "თავეკერისა" და "ასურეთული შავისა", შესაბამისად, - 0,5:1.

3. ბამოზონების სფერო

მედიცინოლოგია, კერძოდ, მისტელის წარმოება.

ცხრილი: 1

ბამოგონებაზე კატენტიის აღწერილობა

ბამოგონება განეკუთვნება მეღვინეობას, კერძოდ, მისტელის წარმოების ხერხებს.

ცნობილია მისტელის დამზადების ხერხი, რომელიც ითვალისწინებს წითელი ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დაჭყლეტას, დურდოს გამოწნეხვას, მიღებული ტკბილის სულფიტაციას, დაწმენდას, ლექიდან მოხსნას და დასპირტვას /1/.

ცნობილი ხერხის ნაკლოვან მხარეს წარმოადგენს ის, რომ ცნობილი ხერხით მიღებული მისტელი ხასიათდება დაბალი ორგანოლექტიკური მახასიათებლებით, რადგან მასში ნაკლებად ეფექტურად არის გამოყენებული ყურძენში არსებული ნივთიერებების ტექნოლოგიური მარაგი, კერძოდ, საღებავი და სხვა ფენოლური ნივთიერებები.

ბამოგონების ტექნიკური შედეგია შემოთავაზებული ხერხით მიღებული მისტელის ორგანოლექტიკური მახასიათებლების გაუმჯობესება და მისტელების ასორტიმენტის გაფართოება.

ბამოგონების არსი არის ის, რომ ვარდისფერი მისტელის მიღების ხერხი ითვალისწინებს წითელი ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დაჭყლეტას, დურდოს გამოწნეხვას, მიღებული ტკბილის სულფიტაციას, მის დაწმენდას, ლექიდან მოხსნას და დასპირტვას, ამასთან, ლექიდან მოხსნის შემდეგ წითელი ჯიშის ყურძნის ახალგამოწნეხილ დაუდუღარ სულფიტირებულ დურდოზე ამატებენ "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილს, მიღებულ მასას აცხელებენ 50°C ტემპურატურამდე მუდმივი მორევით, აცივებენ ოთახის ტემპურატურამდე, გამოწნეხვენ, მიღებულ ტკბილს უტარებენ სულფიტაციას, აყოვნებენ დასაწმენდად 12-14 საათის განმავლობაში, ხოლო ყურძნის წითელი ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი" ან "თავკვერი" ან "ასურეთული შავი", ამასთან, შესარევი "რქაწითელის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს (0,5-1):1, ხოლო "თავკვერისა" და "ასურეთული შავისა", შესაბამისად – 0,5:1.

ვარდისფერი მისტელის მიღების ხერხი ხორციელდება შემდეგნაირად: წითელი ჯიშის ყურძენს "საფერავს" ან "თავკვერს" ან "ასურეთულ შავს" აცლიან კლერტს, დაჭყლეტავენ, დურდოს გამოწნეხავენ და ახალგამოწნეხილ დურდოს უტარებენ სულფიტაციას (80 მგ/დმ³) მიღებულ ტკბილს აყოვნებენ

GE 3185 B

დასაწმენდად და მოხსნიან ლექიდან. ლექიდან მოხსნის შემდეგ წითელი ჯიშის ყურძნის ახალგაშენებულ დაუდულარ სულფიტირებულ დურდოზე ამატებენ "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის თვითნადენ და გამოწნეხის შედეგად მიღებულ პირველ ვრაქციის ტკბილს. შესარევი "რქაწითელის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს (0,5-1):1, ხოლო "თაგევერისა" და "ასურეთული შავისა", შესაბამისად, - 0,5:1. შემდეგ მიღებულ მასას აცხელებენ 50°C ტემპერატურამდე მუდმივი მორევით, აცივებენ ოთახის ტემპერატურამდე, გამოწნეხენ, მიღებულ ტკბილს უტარებენ სულფიტაციას (25 მგ/დმ³), აყოვნებენ დასაწმენდად 12-14 საათის განმავლობაში, მოხსნიან ლექიდან და დასპირტავენ 16 მოც.%-მდე.

მიღებული მისტელის ქიმიური მასევენებლები მოცემულია ცხრილში 1.

მისტელის ვარიანტები	თანა- ფარდო- ბა	საერთო ფენოლები კ/დმ ³	ანტო- ციანები მგ/დმ ³	ფერი (ვიზუალურად)
"საფერავის" ახალგა- მოწნეხილ დურდოზე "რქა- წითელის" ტკბილის დამა- ტებით მიღებული მისტელი	0,5:1	1,32	79,3	მუქი ვარდისფერი
"საფერავის" ახალგა- მოწნეხილ დურდოზე "რქა- წითელის" ტკბილის დამა- ტებით მიღებული მისტელი	1:1	0,81	42,3	ვარდისფერი ჟოლოს ელფერით
"თაგევერის" ახალგა- მოწნეხილ დურდოზე "რქა- წითელის" ტკბილის დამა- ტებით მიღებული მისტელი	0,5:1	0,57	27,5	ვარდისფერი
"ასურეთული შავის" ახალგა- მოწნეხილ დურდოზე "რქა- წითელის" ტკბილის დამა- ტებით მიღებული მისტელი	0,5:1	0,52	23,3	ვარდისფერი

შემოთავაზებული ხერხით მიღებული ვარდისფერი მისტელი ხასიათდება პარმონიული, ჯიშური გემოთი და არომატით. იგი გამოიყენება ვარდისფერი

პორტვეინებისა და შეპაგრებული ღვინოების შაქრიანობის კორექტირებისათვის. მისი გამოყენება უზრუნველყოფს უკმოაღნიშნული ღვინოების ქიმიურ-ორგანოლექტიკური მახასიათებლების გაუმჯობესებას და ხარისხის ამაღლებას.

გამოგონების ფორმულა

ვარდისფერი მისტელის მიღების ხერხი, რომელიც ითვალისწინებს წითელი ჯიშის ყურძნის კლერტის მოცილებას, დაჭყლევას, დურდოს გამოწნეხვას, მიღებული ტკბილის სულფიტაციას, მის დაწმენდას, ლექიდან მოხსნას და დასპირტვას, განსხვავდება იმით, რომ ლექიდან მოხსნის შემდეგ წითელი ჯიშის ახალგამოწნეხილ დაუდულარ სულფიტირებულ დურდოსე ამატებენ "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილს, მიღებულ მასას აცხელებენ 50°C ტემპერატურამდე მუდმივი მორევით, აცივებენ ოთახის ტემპერატურამდე, გამოწნეხენ, მიღებულ ტკბილს უტარებენ სულფიტაციას, აყოვნებენ დასაწმენდად 12-14 საათის განმავლობაში, ამასთან, ყურძნის წითელი ჯიშის სახით გამოიყენება "საფერავი" ან "თაგვეერი" ან ასურეთული შავი, ხოლო შესარევი "რქაწითელის" ტკბილის რაოდენობა განისაზღვრება ყურძნის წითელი ჯიშის დურდოდან გამოწნეხილი ტკბილის მოცულობის მიხედვით და "რქაწითელის" ჯიშის ყურძნის ტკბილის თანაფარდობა "საფერავის" ტკბილთან შეადგენს (0,5-1):1, ხოლო "თაგვეერისა" და "ასურეთული შავისა", შესაბამისად, - 0,5:1.

ა მ ო ნ ა წ ე რ ი ო კ მ ი დ ა ნ №14

საქართველოს მეზღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო
კვლევითი ინსტიტუტის სადგგუსტაციო
კომისიის სხდომის

19 აგვისტო, 1986 წ. ქ. თბილისი

სადგგუსტაციო კომისიის სხდომას ესწრებოდნენ:

ტექნ. მეცნ. კანდ-ი: ო.დარახველიძე, (თავ-რე), ტ.მ.კ ნ.ღვალაძე
(მდ-ნი), ს.მ.მ.დოქტ. ა.ლაშხი, ტ.მ კან-ბი. ა.სირბილაძე, ი.ფეიქრიშვილი,
ნ.მაჭავარიანი.

დგგუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო: შამპანურის ღვინომასა-
ლები საქართველოს სხვადასხვა ზონებიდან ინსტიტუტის თემატიური
გეგმით გათვალისწინებული ნ.ებელაშვილის სამუშაოს შესრულები-
სათვის თემაზე: - „კორელაციური დამოკიდებულების გამოკვლევა
შამპანურის ღვინომასალებისა და შამპანურის ფენოლურ ნაერთებსა
და ხარისხს შორის“.

სურამის გ/მწვანე საშუალო სადგგუსტაციო შეფასება	7,9 ბალი
ნაფარეულის „-----“	7,8 ბალი
სურამის პინო „-----“	8,07 ბალი
მუხრანის ს/მეურნ „-----“	7,97 ბალი
მცხეთის „-----“	8,22 ბალი
სანხერის „-----“	7,8 ბალი
ხიდისთავის „-----“	7,7 ბალი
ხარაგაულის ციციქა „-----“	7,87 ბალი
II სვირის „-----“	8,02 ბალი

I სვირის არატიპიური, ჩაის ფერი, შამპ. უვარგისი
 ჩხარის არატიპიური, ჩაის ფერი, შამპ. უვარგისი
 ზესტაფონის არატიპიური, ჩაის ფერი, შამპ. უვარგისი
 სიქთარვის არატიპიური, ჩაის ფერი, შამპ. უვარგისი
 ბოსლევის არატიპიური, ჩაის ფერი, შამპ. უვარგისი

შამპანურის ღვინომასალების სადგეუსტაციო შეფასება, ბალი

№	ნიმუშის დასახელება	დგეუსტატორის გვარი					საშუალო შეფ.ბალი	
		დარბეზი ლიძე	ლაშხი	სირბილა ძე	მბგვარი ანი	უკუქიშ ვილი		
1	სურამის გორული მწვანე	7,9	7,9	8,0	8,0	7,7	7,9	
2	ნაფარეულის „-----“	7,7	7,8	7,7	7,8	7,8	7,8	
3	სურამის პინო	8,0	8,0	8,2	8,25	7,9	8,07	
4	მუხრანის ს/მეურნ. „-----“	8,1	8,0	8,0	7,9	7,8	7,97	
5	მცხეთის „-----“	8,3	8,2	8,2	8,3	8,1	8,22	
6	საჩხერის „-----“	7,8	7,9	7,8	7,9	7,6	7,8	
7	ხიდისთავის „-----“	7,7	7,8	7,7	7,7	7,6	7,7	
8	ხარაგაულის ციცქა	7,9	7,9	8,0	7,85	7,7	7,87	
9	II სვირის „-----“	8,2	8,2	8,0	7,9	7,8	8,02	
10	I სვირის „-----“	არატიპიური ჩაის ფერი ძელგი, შამპანურისთვის უვარგისი						
11	ჩხარის „-----“							
12	ზესტაფონის „-----“							
13	სიქთარვის „-----“							
14	ბოსლევის „-----“							

ამონაწერი სწორია:

სადგეუსტაციო კომისიის მდივანი:

ნ.ღვალაძე

ნ.ღვალაძის ხელმოწერას ვადასტურებ:



ა მ ო ნ ა წ ე რ ი ო კ მ ი დ ა ნ №16

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და შეღვინეობის სამეცნიერო
კვლევითი ინსტიტუტის სადგეუსტაციო
კომისიის სხდომის

10 ნოემბერი, 1986 წ. ქ. თბილისი

სადგეუსტაციო კომისიის სხდომას ესწრებოდნენ:

ტექნ. მეცნ. კანდ-ი: ო.დარახველიძე (თავ-რე), ტ.მ.კ ნ.ღვალაძე
(მდ-ნი), ს.მ.მ.დოქტ. ა.ლაშვი, ტ.მ კანდ. ა.სირბილაძე, ი.ფეიქრიშვილი.


დგეუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო: შამპანურის ღვინომასა-
ლები საქართველოს სხვადასხვა ზონებიდან ინსტიტუტის თემატიური
გეგმით გათვალისწინებული ნ.ებელაშვილის სამუშაოს შესრულები-
სათვის თემაზე: - „კორელაციური დამოკიდებულების გამოკვლევა
შამპანურის ღვინომასალებისა და შამპანურის ფენოლოურ ნაერთებსა
და ხარისხს შორის“.

მუხრანის ჩინური საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება	8,25
მცხეთის „.....“	8,05
ტყევიანის „.....“	7,9
ოკამის „.....“	7,8
ხიდისთავის „.....“	7,7
ღვინგორის „.....“	7,7
დიდმის ს/მეურნ არატიპ, ძელგი, ჩაის ფერი შამპ.უარგისი.	
თერჯოლის ციციქა „.....“	8,23
ბორითის „.....“	8,4
ზ/საზანოს „.....“	8,17
ქ/საზანოს „.....“	7,7
არგვეთის „.....“	7,7
ვაჭვეის ს/მეურნ არატიპ, ძელგი, ჩაის ფერი შამპ.უარგისი.	

შამპანურის ღვინომასალების
სადეგუსტაციო შეფასება, ბალი

№	ნიმუშის დასახელება	დეგუსტატორის გვარი				საშ.სადეგუსტაციო ბალი
		მიახლოებული	სივლი	სიბრტყე	ფერი	
1	მუხრანის ჩინური	8,3	8,3	8,3	8,1	8,25
2	მცხეთის „-----“	8,1	8,2	8,0	7,9	8,05
3	ტყვიავის „-----“	7,9	8,0	8,1	7,7	7,9
4	ოკამის „-----“	7,8	7,9	7,8	7,7	7,8
5	დიღმის ს/მეურნ „-----“	ჩაის ფერი არატიპური ძელგი. შამპ.უვარგისი				
6	ხიდის თავის „-----“	7,7	7,7	7,8	7,6	7,7
7	ღვინგორის „-----“	7,7	7,8	7,7	7,6	7,7
	თერჯოლის ციცქა	8,2	8,3	8,3	8,1	8,23
	ბორითის „-----“	8,5	8,4	8,5	8,2	8,4
	ზ/საზანოს „-----“	8,3	8,3	8,2	7,9	8,17
	ქ/საზანოს „-----“	7,7	7,7	7,8	7,6	7,7
	არგვეთის „-----“	7,7	7,8	7,7	7,6	7,7
	ვაჭკეის „-----“	ჩაის ფერი არატიპური ძელგი. შამპ.უვარგისი				

ამონაწერი სწორია:

სადეგუსტაციო კომისიის მდივანი:  ნ.ღვალაძე

ნ.ღვალაძის ხელმოწერას ვადასტურებ:



ა მ თ ნ ა წ ე რ ი ო კ მ ი დ ა ნ № 20

საქართველოს მეზღვრობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო
კვლევითი ინსტიტუტის სადგეუსტაციო
კომისიის სხდომის

14 ივნისი, 1987 წ. ქ. თბილისი

სადგეუსტაციო კომისიის სხდომას ესწრებოდნენ:

ტექნ. მეცნ. კანდ-ები.: ო.დარახველიძე (თავ-რე), ნ.ღვალაძე (მდ-
ნი), ა.სირბილაძე, ხ.ხოსროშვილი, ი.ფეიქრიშვილი.

დგეუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო ქ. თბილისის შამპანურის
ქარხნის ბრუტის მარკის შამპანურის ნიმუშები, ინსტიტუტის
თემატიური გეგმით გათვალისწინებული ნებელაშვილის სამუშაოს
შესრულებისათვის თემაზე: - „კორელაციური დამოკიდებულების
გამოკვლევა შამპანურის ღვინომასალებისა და შამპანურის
ფენოლურ ნაერთებსა და ხარისხს შორის“.

ბუტი 46 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,26 ბალი.

ბუტი 6 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,187 ბალი.

ბუტი 60 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,25 ბალი.

ბუტი 2 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 8,925 ბალი.

ბუტი 70 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,15 ბალი.

ბუტი 33 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,02 ბალი.

ბუტი 50 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 8,8 ბალი.

ბუტი 32 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 8,57 ბალი.

ბრუტის მარკის შამპანურის ნიმუშების
სადეგუსტაციო შეფასება ბალი

№	ნიმუშის დასახელება	დეგუსტატორის გვარი				საშუალო შეფასება
		მდარახველიძე	სიბილაძე	ხოსროშვილი	ფეიქაშვილი	
1	ბუტი 46	9,2	9,35	9,2	9,3	9,26
2	ბუტი 6	9,2	9,25	9,0	9,3	9,187
3	ბუტი 60	9,3	9,3	9,0	9,4	9,25
4	ბუტი 2	8,8	8,8	9,0	9,1	8,925
5	ბუტი 70	9,1	9,2	9,0	9,3	9,15
6	ბუტი 33	9,1	8,8	9,0	9,2	9,02
7	ბუტი 50	8,7	8,8	8,6	8,9	8,8
8	ბუტი 32	8,9	8,8	8,0	8,6	8,57

ამონაწერი სწორია:

სადეგუსტაციო კომისიის მდივანი:

ნ.ღვალაძის ხელმოწერას ვადასტურებ:



ნ.ღვალაძე

ა მ ო ნ ა წ ე რ ი ო კ მ ი დ ა ნ № 24

საქართველოს მეზღვრობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო
კვლევითი ინსტიტუტის სადგეუსტაციო
კომისიის სხდომის

17 ივნისი, 1987 წ. ქ. თბილისი

სადგეუსტაციო კომისიის სხდომას ესწრებოდნენ:

ტექნ. მეცნ. კანდ-ი.: ო.დარახველიძე, (თავ-რე), ტ.მ.კ ნ.ღვალაძე
(მდ-ნი), ს.მ.მ.დოქტ. ტ.მ კან-ბი. ა.სირბილაძე, ი.ფეიქრიშვილი,
ხ.ხოსროშვილი.

დგეუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო: შამპანურის ღვინომასა-
ლები საქართველოს სხვადასხვა ზონებიდან ინსტიტუტის თემატიური
გეგმით გათვალისწინებული ნ.ებელაშვილის სამუშაოს შესრულები-
სათვის თემაზე: - „კორელაციური დამოკიდებულების გამოკვლევა
შამპანურის ღვინომასალებისა და შამპანურის ფენოლოურ ნაერთებსა
და ხარისხს შორის“.

კიცხის	ციცქა საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება	7,95 ბალი
კვალითის	„-----“	8,0 ბალი
სანხერის	გ/მწვანე ჩაისფერი არატიპ. შამპ. უვარგისი	
სანხერის	„-----“	
სპეციფიკ. №667	საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება	7,7 ბალი
სპეციფიკ. №151	„-----“	7,7 ბალი
სპეციფიკ. №91	„-----“	7,7 ბალი
ასამბლეაჟი №111	„-----“	7,7 ბალი

შამპანურის ღვინომასალების სადგესტაციო შეფასება, ბალი

№	ნიმუშის დასახელება	დგესტატორის გვარი				საშ.სადგესტაციო ბალი
		დარახმული	სირბილაძე	ფეიქრიშვილი	ბოსროშვილი	
1	კიცხის ციცქა	8,1	8,0	7,8	7,9	7,95
2	კვალითის „-----“	8,1	8,2	7,8	7,9	8,0
3	საჩხერის „-----“	ჩაისფერი არატიპ. შამპ. უვარგისი				
4	საჩხერის გ/მწვანე					
5	სპეციფიკ. №667 „-----“	7,7	7,8	7,6	7,7	7,7
6	სპეციფიკ. №151 „-----“	7,8	7,8	7,6	7,6	7,7
7	სპეციფიკ. №91 „-----“	7,7	7,8	7,5	7,8	7,7
8	ასამბლეაუი №111 „-----“	7,7	7,7	7,7	7,7	7,7

ამონაწერი სწორია:

სადგესტაციო კომისიის მდივანი: ნ. დვალაძე

ნ. დვალაძის ხელმოწერას ვადასტურებ



ა მ თ ნ ა წ ე რ ი ო კ მ ი დ ა ნ №26

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო
კვლევითი ინსტიტუტის სადგეუსტაციო
კომისიის სხდომის

1 ოქტომბერი, 1987 წ. ქ. თბილისი

სადგეუსტაციო კომისიის სხდომას ესწრებოდნენ:

ტექნ. მეცნ. კანდ-ები: ო.დარახველიძე (თავ-რე), ნ.ღვალაძე (მდ-
ნი), ა.სირბილაძე, ხ.ხოსროშვილი, ი.ფეიქრიშვილი, ლ.მუჯირი,
თ.ღლონტი.

დგეუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო ქ. თბილისის შამპანურის
ქარხნის ბრუტის მარკის შამპანურის ნიმუშები, ინსტიტუტის
თემატიური გეგმით გათვალისწინებული ნ.ებელაშვილის სამუშაოს
შესრულებისათვის თემაზე: - „კორელაციური დამოკიდებულების
გამოკვლევა შამპანურის ღვინომასალებისა და შამპანურის
ფენოლურ ნაერთებსა და ხარისხს შორის“.

ბუტი 44 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,32 ბალი.

ბუტი 64 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 8,96 ბალი.

ბუტი 63 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,1 ბალი.

ბუტი 38 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,16 ბალი.

ბუტი 73 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9 ბალი.

ბუტი 46¹ საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,15 ბალი.

ბუტი 42 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,09 ბალი.

ბრუტის მარკის შამპანურის ნიმუშების
სადეგუსტაციო შეფასება ბალი

№	ნიმუშის დასახელება	დეგუსტატორის გვარი					საშ.სადგმ შეფ.ბალი
		დარახველიძე	სირბილაძე	ფეიქრიშვილი	მუჯირი	დლონტი	
1	ბუტი 44	9,5	9,3	8,9	9,4	9,5	9,32
2	ბუტი 64	9,2	9,2	8,1	9,2	9,1	8,96
3	ბუტი 63	9,1	9,1	8,9	9,3	9,1	9,1
4	ბუტი 38	9,3	9,2	8,7	9,3	9,3	9,16
5	ბუტი 73	–	9,2	8,6	9,2	–	9
6	ბუტი 46 ¹	9,0	9,0	8,9	9,4	9,4	9,15
7	ბუტი 42	9,25	9,2	8,7	9,3	9,0	9,09

ამონაწერი სწორია:

სადეგუსტაციო კომისიის მდივანი

ნ.ღვალაძის ხელმოწერას ვადასტურებ:



ნ.ღვალაძე

ა მ ო ნ ა წ ე რ ი ო კ მ ი დ ა ნ №27

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო
კვლევითი ინსტიტუტის სადგეუსტაციო
კომისიის სხდომის

19 ოქტომბერი, 1987 წ. ქ. თბილისი

სადგეუსტაციო კომისიის სხდომას ესწრებოდნენ:

ტექნ. მეცნ. კანდ-ები: ო.დარახველიძე (თავ-რე), ნ.ღვალაძე (მდ-
ნი), ა.სირბილაძე, ი.ფეიქრიშვილი.

დგეუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო: ფრანგული წარმოების
ბრუტის მარკის შამპანურის ნიმუში და ქ. თბილისის შამპანურის
ქარხნის ბრუტის მარკის შამპანურის ნიმუშები, ინსტიტუტის
თემატიური გეგმით გათვალისწინებული ნ.ეპელაშვილის სამუშაოს
შესრულებისათვის თემაზე: – „კორელაციური დამოკიდებულების
გამოკვლევა შამპანურის ღვინომასალებისა და შამპანურის
ფენოლურ ნაერთებსა და ხარისხს შორის“.

1. ფრანგული წარმოების ბრუტის მარკის შამპანურის ნიმუში
საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,2 ბალი.
2. ბუტი 43 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9 ბალი.
3. ბუტი 49 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,1 ბალი.
4. ბუტი 45 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 9,1 ბალი.
5. ბუტი 39 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 8,96 ბალი.
6. ბუტი 57 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 8,93 ბალი.
7. ბუტი 53 საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 8,93 ბალი.

ბრუტის მარკის შამპანურის ნიმუშების
სადეგუსტაციო შეფასება ბალი

№	ნიმუშის დასახელება	დეგუსტატორის გვარი			საშ.საღებ შეფ-ბალი
		დარბაზველიძე	სირბილაძე	ფეიქრიშვილი	
1	ფრანგული შამპანური	9,2	9,2	9,2	9,2
2	ბუტი 43	9,2	9,2	8,6	9
3	ბუტი 49	9,2	9,3	8,8	9,1
4	ბუტი 45	9,2	9,2	8,9	9,1
5	ბუტი 39	9,1	9,2	8,6	8,96
6	ბუტი 57	9,1	9,1	8,6	8,93
7	ბუტი 53	9,1	9,2	8,5	8,93

ამონაწერი სწორია:

სადეგუსტაციო კომისიის მდივანი

ნ.ღვალაძის ხელმოწერას ვადასტურებ:



ნ.ღვალაძე

ამონაწერი № 3 - დან

2000 წლის 24 მაისს ჩატარდა საქართველოს მეცნიერებისა და მედიცინის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის სადეგუსტაციო კომისიის სხდომა, რომელსაც ესწრებოდნენ:

პროფ. ფ.მაჭავარიანი აგრარული უნივერსიტეტის მედიცინის
კათედრის გამგე;

პროფ. ა.სირბილაძე - მედიცინის განყოფილების გამგე (სადეგუსტა-
ციო კომისიის თავ-რე);

ბ.მ.კ. წამყვან მ.მ. ნ.კანდელაკი (მდივანი).

პროფ.ლ.მუჯირი - ტექნიკური ბიოქიმიის ლაბორატორიის გამგე;

ტ.მ.კ. თ.ლლონტი - კონიაკისა და არაყ-ლიქიორის ტექნოლოგიის
ლაბორატორიის გამგე;

ს.მ.მ.კ. ბ.ცუხიშვილი - მეცენახეობის აგროტექნიკის განყოფილე-
ბის გამგე;

ტ.მ.კ. ჯ.მოლოდინაშვილი - ექსპერიმენტალური მარანი-ლაბორატორიის
გამგე;

ე.ჩხარტიშვილი - ინჟინერ ტექნოლოგი

სადეგუსტაციო კომისიაზე ჩატარდა სხვადასხვა ტიპის ღვინომასაღე-
ბის და ღვინოების დეგუსტაცია.

ნიმუშების ორგანოლეპტიკური დახასიათება

თავკვერი სკრის საცდელი სადგურის, 5% ღურღოზე ღულილი - ვარდისფერი,
გამჭვირვალე, ხალსიანი, ზომიერი სხეულით, დამახასიათებელი
ვარდისფერის თვისებებით. შეფასდა 8,6 ბალით.

ასურეთული შავი, ღურღოზე ღულილი 4 ღვე, ვარდისფერი, დაწმენდილი, ზომი-
ერი სხეული, დამახასიათებელი არომატი და გემო (1997 წ.),
შეფასდა 8,6 ბალით.

ასურეთული შავი, ღულილი 8 ღვე ღურღოზე (1997 წელი) - მუქი ვარდისფერი,
ზომიერი სხეულით, დამახასიათებელი გემო და არომატი, ზომიერი

მკავიანობით, შეფასდა 8,4 ბალით.

თავკვერი, ღურღოზე დუღილი 8 დღე (1997 წ), მუქი ვარდისფერი, დამახასიათებელი არომატი და გემო, ოდნავ მომატებული სხეული შეფასდა 9,0 ბალით.

ასურეთული შავი, ლიქიორული ტიპის, სიმაგრე 16%, შაქარი 20% (1999 წ), გამჭვირვალე, მუქი ვარდისფერი, სასიამოვნო არომატი, პერსპექტიული, შეფასდა 9,4 ბალით.

ამონაწერი სწორია

მდივანი: ნ.კანდელაკი წამყვანი მ.მ. ნ.კანდელაკი ნ. კაპაჩიძე

ხელმოწერა ვადას



ამონაწერი ოქმიდან №1

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ს/კ ინსტიტუტის ეურძნისა და მისი გადამუშავების პროდუქტების და ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების სადგეუსტაციო კომისიის სსდომისა

28 მარტი, 2001 წ. ქ. თბილისი

სადგეუსტაციო კომისიის სსდომას ესწრებოდნენ კომისიის წევრები (ბრძანება №1113):

ტყეწ. მეცნ. დოქტორი, აკადემიკოსი ა. სირბილაძე (თავმჯდომარე), ტყეწ. მეცნ. კანდიდატი ო. გოცირიძე (მდივანი), ტყეწ. მეცნ. დოქტორი ლ. მუჯირი, ტყეწ. მეცნ. დოქტორი მ. სოსიტაშვილი, ტყეწ. მეცნ. კანდიდატები: ზ. სტურუა, თ. ლლონტი, ნ. ებელაშვილი, თ. გონჯილაშვილი, ბ.მ.კ. ჯ. მოლოდინაშვილი, გ. ჩაველიძე, ე. ჩხარტიშვილი, რ. ბაქრაძე.
სადგეუსტაციო კომისიის სსდომაზე წარმოდგენილი იყო ტყეწ. მეცნ. კანდ. ნ. ებელაშვილის მიერ სამეცნიერო თემატიკით გათვალისწინებული ექსპერიმენტის საფუძველზე 2001 წ. მეღვინეობის სესიონზე მომზადებული ვარდისფერი ღვინოები.

ნიმუში №1 — თავკვერი, ინსტიტუტის საცდელი ნაკვეთიდან, კლასიკური ტექნოლოგია. გამჭვირვალე, მუქი ვარდისფერი, ჯიშური არომომატი და გემოთი. საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება — 8,4 ბალი;

ნიმუში №2 — თავკვერი ინსტიტუტის საცდელი ნაკვეთიდან, 40% ასლადგამოწნეხილი დურღო + რქაწითელის მადულარი ტკბილი.

გამჭვირვალე, მუქი ვარდისფერი, ზომიერი სსეული, ხალისიანი, ჰერსპექტიული, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება 8,6 ბალი;

ნიმუში №3 — თავკვერი ინსტიტუტის საცდელი ნაკვეთიდან 60% ასლადგამოწნეხილი დურღო + რქაწითელის მადულარი ტკბილი.

გამჭვირვალე, ვარდისფერი, ზომიერი სსეული, ხალისიანი, ნაკლებ ჰარმონიული, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება - 8,5 ბალი;

ნიმუში №4 — ინსტიტუტის ნაკვეთის თავკვერის დადუღებული ჭაჭა + რქაწითელის ტკბილი.

გამჭვირვალე, ვარდისფერი, ზომიერი სსეული, ხალისიანი, ნაკლებ ჰარმონიული, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება - 8,4 ბალი.

ნიმუში №5 — სერის თავკვერი, კლასიკური ტექნოლოგია. გამჭვირვალე, მუქი ლალისფერი, ზომიერი სსეული, ხალისიანი მკაფიანობით, ჯიშური გემოთი და არომომატი. ჰერსპექტიული, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება - 8,7 ბალი;

5. ექვლამედიის მიერ წარმოდგენილი დვინების სადემონსტრაციო შედეგები (ბალი)

დემონსტრირების გეგმა

№ №	ნიმუშის დასახელება	სირბილაძე ა.	გოციაძე თ.	მუჯირი ლ.	იოსელიანი მ.	ზურაბიძე ზ.	ქადაგიანი მ.	მოსაძე მ.	სოსიტაძე მ.	თ. დვინი	ნ. დვინი	ა. დვინი	თ. დვინი	ფ. დვინი	ე. დვინი	ს. დვინი
1	თავგვანი, ინსტიტუტის კლასიკური ტექნიკა	8,4	8,4	8,2	8,4	8,3	8,4	8,4	8,4	8,4	8,2	8,5	8,4	8,4	8,4	8,4
2	თავგვანი ინსტ. 40% ახლად-გამოწმებული დურდი +რქაწ. მადურ. ტკბილი	8,5	8,5	8,5	8,2	8,4	8,7	8,5	8,7	8,7	8,7	8,7	8,7	8,6	8,6	8,6
3	თავგვანი ინსტ. 60% ახლადგამოწმებული დურდი +რქაწ. მადურ. ტკბილი	8,4	8,4	8,4	8,6	8,5	8,2	8,1	8,5	8,5	8,5	8,7	8,5	8,4	8,7	8,5
4	თავგვანი ინსტ. დადურდული ჭაჭა+რქაწ. მადურდანი ტკბილი	8,3	8,3	8,3	8,5	8,3	8,4	8,2	8,55	8,2	8,5	8,6	8,6	8,5	8,4	8,4
5	თავგვანი სკრის, კლასიკური	8,6	8,5	8,5	8,7	8,6	8,8	8,6	8,75	8,8	8,8	8,8	8,8	8,9	8,8	8,7
6	თავგვანი სკრის, 35% ახლადგამოწმებული დურდი +რქაწ. მადურდანი ტკბილი	8,5	8,5	8,6	8,4	8,5	8,5	8,7	8,6	8,7	8,7	8,6	8,5	8,5	8,7	8,6
7	თავგვანი სკრის 60% ახლადგამოწმებული დურდი +რქაწ. მადურდანი ტკბილი	8,6	8,6	8,6	8,5	8,5	8,6	8,5	8,55	8,5	8,7	8,7	8,7	8,6	8,7	8,6
8	თავგვანი სკრის დადურდული ჭაჭა+რქაწ. მადურდანი ტკბილი	8,5	8,5	8,5	8,6	8,4	8,3	8,4	8,4	8,2	8,5	8,4	8,3	8,3	8,5	8,4
9	თავგვანი სკრის 15% შავკაბილი 85% - სეზაფი	8,5	8,6	8,5	8,6	8,5	8,8	8,6	8,7	8,6	8,6	8,6	8,6	8,3	8,8	8,6
10	თავგვანი სკრის 30,5% შავკაბილი 70% - სეზაფი	8,7	8,7	8,6	8,5	8,4	8,9	8,6	8,6	8,7	8,6	8,6	8,7	8,7	8,7	8,7

ნიმუში №6 — სერის თავკვერის ასლადგამოწესილი დურდოს 35% + რქაწითელის მადულარი ტკბილი.

გამჭვირვალე, მუქი ვარდისფერი, ზომიერი სსეული, ხალისიანი მქავეიანობა, რეკომენდებულია გამოიცადოს მომავალში ფართო მასშტაბით, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება - 8,6 ბალი;

ნიმუში №7 — სერის თავკვერის ასლადგამოწესილი დურდოს 60% + რქაწითელის მადულარი ტკბილი.

გამჭვირვალე, მუქი ვარდისფერი, ზომიერი სსეულით, ასლოს დგას წინა ნიმუშთან, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება - 8,6 ბალი;

ნიმუში №8 — სერის თავკვერის დადუღებული ჭაჭა + რქაწითელის მადულარი ტკბილი.

გამჭვირვალე, ოდნავ მუქი, ჩანს თავკვერის არომატი და გემო, ზომიერი სსეულით, ჰერსპექტიული, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება - 8,4 ბალი;

ნიმუში №9 — სერის თავკვერი 15% + შაკეანიტო 85% სეზაყი.

გამჭვირვალე, მუქი ვარდისფერი, სასიამოვნო არომატი, რბილი გემოთი, ჰერსპექტიული მასალა, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება - 8,6 ბალი;

ნიმუში №10 — სერის თავკვერი 30% + შაკეანიტო 70% სეზაყი.

გამჭვირვალე, ინტენსიური შეფერვის, სასიამოვნო, ოდნავ ტკბილი, ჯიშური არომატი, საშ. სადგეუსტაციო შეფასება - 8,7 ბალი.

ამონაწერი სწორია

სადგეუსტაციო კომისიის მდივანი

M. Jone /ო. გოცირიძე/

ო. გოცირიძის ხელმოწერას ვადასტურებ

12.3.25



Handwritten signature

ო ქ მ ი №1

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო
კვლევითი ინსტიტუტის სადგეუსტაციო
კომისიის სხდომის

8 აგვისტო, 2003 წ. ქ. თბილისი

სადგეუსტაციო კომისიის სხდომას ესწრებოდნენ:

ტექნ. მეცნ. დოქტ.: თ.ღლონტი (თავ-რე); ბიოლ. მეცნ. კანდ.
ნ.კანდელაკი (მდივანი); ტექნ. მეცნ. დოქტ-ები: ა.სირბილაძე;
ლ.მუჯირი; ტექნ. მეცნ. კანდიდატები: ჯ.მოლოდინაშვილი;
ნ.ებელაშვილი; ექსპერიმენტული ქარხნის კონსულტანტი
გ.ჩაგელიშვილი; ინჟინერ – ტექნოლოგი ე.ჩხარტიშვილი;

დგეუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო ნ.ებელაშვილის მიერ
დამზადებული ვარდისფერი შამპანურის, შუშხუნას, შემაგრებულის,
ლიქიორული ტიპის ღვინომასალებისა და მისტელის ნიმუშები (2002
წლის მოსავლის).

ნიმუშები დამზადებული იყო ნ.ებელაშვილის მიერ
შემუშავებული ტექნოლოგიური სქემების მიხედვით წითელყურ
ძნიანი ჯიშების (საფერავი, თავკვერი, ასურეთული შავი) ახლად-
გამოწნეხილი დურდოსა და თეთრყურძნიანი ტკბილის გამოყენებით.

ნიმუში 1 თავკვერის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და ჩინურის
ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შამპანურის ღვინომასალა. –
ტიპიური, დაწმენდილი, ხალისიანი, ჯიშური არომატით. საშუალო
სადგეუსტაციო შეფასება 8,88 ბალი.

ნიმუში 2 თავკერის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შუშუნას ღვინომასალა. – ტიპიური, გამჭვირვალე, გამოკვეთილი ბუკეტით საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 8,87ბალი.

ნიმუში 3 საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული მისტელი (დურდოზე დაყოვნება 12 სთ.) საკონტროლო – ვარდისფერი, ჰარმონიული, არომატული, სასიამოვნო. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,06 ბალი.

ნიმუში 4 საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული მისტელი (დურდოს გაცხელება 50°C-ზე) საცდელი – მუქი ვარდისფერი, წინა ნიმუშთან შედარებით უფრო ექსტრაქტული, უკეთესად გამოხატული, ჰარმონიული და რბილი გემოთი. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,24 ბალი.

ნიმუში 5 გურჯანის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შემაგრებული ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, ჯიშური არომატით და გემოთი. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,2 ბალი.

ნიმუში 6 ყვარლის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შემაგრებული ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, მკვეთრად გამოხატული ჯიშური არომატით და გემოთი. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,28 ბალი.

ნიმუში 7 კურდღელაურის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შემაგრებული ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, სასიამოვნო ჯიშური არომატით. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,18 ბალი.

ნიმუში 8 ხაშმის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შემაგრებული ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, ჯიშური არომატით. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,15 ბალი.

ნიმუში 9 კასპის თაეკვერის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შემაგრებული ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, კარგად ჩანს ჯიშური არომატი. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,06 ბალი.

ნიმუში 10 ვაშლიჯვრის თაეკვერის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შემაგრებული ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, ჯიშური არომატით. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,0 ბალი.

ნიმუში 11 სოფელ ასურეთის ასურეთული შავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული შემაგრებული ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,19 ბალი.

ნიმუში 12 ყვარლის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული ლიქიორული ტიპის, ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით და გემოთი. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,26 ბალი.

ნიმუში 13 კურდღელაურის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული ლიქიორული ტიპის ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი ჯიშური არომატით და გემოთი. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,15.

ნიმუში 14 ხაშმის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული ლიქიორული ტიპის ღვინომასალა – ტიპიური, მუქივარდისფერი რბილი გემოთი და ჯიშური არომატი. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,09.

ნიმუში 15 გურჯაანის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული ლიქიორული ტიპის ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი კარგად გამოხატული ჯიშური გემოთი. პარმონიული. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,19.

ნიმუში 16 კასპის თავეერის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული ლიქიორული ტიპის ღვინომასალა – ტიპიური, მუქივარდისფერი კარგად გამოხატული ჯიშური გემოთი. პარმონიული. საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 9,16.

ნიმუში 17 ვაშლიჯერის თაეკვერის ახლადგამოწნეხილი ღურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული ლიქიორული ტიპის ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი სასიამოვნო გემოთი და არომატით. საშუალო სადგუსტაციო შეფასება 9,11 ბალი.

ნიმუში 18 ვაშლიჯერის ასურეთული შავის ახლადგამოწნეხილი ღურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული ლიქიორული ტიპის ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი სასიამოვნო რბილი გემოთი. საშუალო სადგუსტაციო შეფასება 9,15 ბალი.

ნიმუში 19 სოფელ ასურეთის ასურეთული შავის ახლადგამოწნეხილი ღურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული ლიქიორული ტიპის ღვინომასალა – ტიპიური, მუქი ვარდისფერი, ჰარმონიული, მკვეთრად გამოხატული ჯიშური გემოთი და არომატით. საშუალო სადგუსტაციო შეფასება 9,21 ბალი.

მკვლევარების მიერ წარმოდგენილი სხვადასხვა ტიპის ვარდისფერი ღვინისასაღებებისა და მისტემლის ნიმუშების საღებუშტაციო შეფასება (ბალი)

№	ნიმუშის დასახელება	ღმრუშტაციის გვარი								ღმრუშტაციის ბალი
		იშენი	სიღებუ	იშენი	ღმრუშტაციის	იშენი	იშენი	ღმრუშტაციის	იშენი	
1	ვაშ. ღვინობა. თავგვ.ახლადგამოწმდურდ. და ჩინურის ტკბ. გამოყენებით დამზ.	8,9	8,9	8,8	8,9	8,8	8,9	8,8	8,9	8,88
2	შუგზ. ღვინობა. თავგვ.ახლადგამოწმდურდ. და რქაწით. ტკბ. გამოყენებით დამზ.	8,9	9,2	8,7	8,7	8,7	9,1	8,6	9,0	8,87
3	მისტემლი საკონტროლო (დურდოზე დაყოფენება12 სთ)	9,3	9,3	8,8	9,0	8,8	9,2	8,8	9,3	9,06
4	მისტემლი საღებუ (დურდის გაცხელება 50°C-ზე)	9,1	9,4	9,4	9,0	9,4	9,1	9,4	9,1	9,24
5	შემზარებული ღვინობასაღა – საფერავი გურჯაანის	9,3	9,3	9,3	9,0	9,3	9,2	9,1	9,0	9,2
6	„.....“ მვარდის	9,3	9,3	9,4	9,1	9,4	9,3	9,3	9,1	9,28
7	„.....“ კურდღელაურის	9,0	9,2	9,3	8,9	9,3	9,1	9,3	9,3	9,18
8	„.....“ ხაშის	9,1	9,2	9,3	9,0	9,3	9,2	9,0	9,1	9,15
9	„.....“ თავგვერი კასის	9,0	9,2	9,2	8,8	9,2	9,0	9,2	8,9	9,06
10	„.....“ ვაშლიჯვრის	8,9	9,3	9,1	8,8	9,1	9,1	8,9	8,8	9,0
11	„.....“ ასურეთ.მაგი, სოფ.ასურეთის.	9,2	9,2	9,3	8,9	9,3	9,2	9,2	9,2	9,19
12	ლიქიორული ტიპის ღვინობასაღა საფერავი მვარდის	9,3	9,4	9,3	8,9	9,3	9,3	9,3	9,3	9,26
13	„.....“ კურდღელაურის	9,2	9,3	9,1	9,0	9,1	9,3	9,0	9,2	9,15
14	„.....“ ხაშის	9,3	9,4	9,0	8,6	9,0	9,3	9,0	9,1	9,09
15	„.....“ გურჯაანის	9,2	9,4	9,3	8,6	9,3	9,2	9,3	9,2	9,19
16	„.....“ თავგვერი კასის	9,3	9,3	9,2	8,8	9,2	9,2	9,3	9,0	9,16
17	„.....“ ვაშლიჯვრის	9,3	9,3	9,2	8,9	9,2	9,1	9,0	8,9	9,11
18	„.....“ ასურეთ.მაგი, ვაშლიჯვრის	9,2	9,3	9,2	8,9	9,2	9,2	9,0	9,2	9,15
19	„.....“ სოფ.ასურეთის	9,3	9,2	9,3	9,0	9,3	9,1	9,2	9,3	9,21

აზრი გამოთქვას:

ლ.მუჯირმა; გ.ჩაგელიშვილმა, თ.ღლონტმა, ა.სირბილაძემ. მათ აღნიშნეს, რომ წარმოდგენილი ნიმუშები მაღალ შეფასებას იმსახურებს და რეკომენდაციას უწევენ ნ.ებელაშვილის მიერ შემუშავებული ვარდისფერი ღვინოებისა და მისტელის დამზადების ტექნოლოგიური სქემების წარმოებაში დანერგვას.

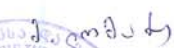
თავ-რე:

თ. ღლონტი

მდივანი:



ნ.ებელაძე

ხელმოწერას ვადასტურებ: 



ო კ მ ი №3

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო
კვლევითი ინსტიტუტის სადგეუსტაციო
კომისიის სხდომის

23 ივნისი, 2004 წ. ქ. თბილისი

სადგეუსტაციო კომისიის სხდომას ესწრებოდნენ:

ტექნ. მეცნ. დოქტ.: თ.ღლონტი (თავ-რე); ბიოლ. მეცნ. კანდ.
ნ.კანდელაკი (მდივანი); ტექნ. მეცნ. დოქტ-ები: სირბილაძე; ლ.მუჯირი;
სოფლ. მეურნ. მეცნ. დოქტ. ნ.ცერცვაძე; ტექნ. მეცნ. კანდიდატები:
ზ.სტურუა; ლ.შუბლაძე; თ.კობაიძე; ნ.ებელაშვილი; სოფლ. მეურნ.
კანდიდატი ბ.ცუხიშვილი; ექსპერიმენტული ქარხნის კონსულტანტი
გ.ჩაგელიშვილი; ინჟინერ – ტექნოლოგი ე.ჩხარტიშვილი;

დგეუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო ნ.ებელაშვილის მიერ
სამეცნიერო თემატიკით გათვალისწინებული ექსპერიმენტის
საფუძველზე 2003 წლის სეზონზე დამზადებული ვარდისფერი
სადესერტო ღვინომასალების ნიმუშები. ნიმუშები დამზადებული იყო
ნ.ებელაშვილის მიერ შემუშავებული ტექნოლოგიით, აღმოსავლეთ
საქართველოს სხვადასხვა რაიონის წითელკურძიანი ჯიშების
(საფერავი, თავკვერი, ასურეთული შავი) ახლადგამოწეხილი
ღურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით.

ნიმუში 1 გურჯაანის საფერავის ახლადგამოწეხილი ღურდოსა
და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული –
სასიამოვნო, სადი, ჯიშური გემო ჰარმონიული, ზომიერი სხეული,
ტიპიური; საშუალო სადგეუსტაციო შეფასება 8,2 ბალი.

ნიმუში 2 ყვარლის საფერავის ახლადგამოწეხილი ღურდოსა
და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული –

ექსტრაქტული, ჰარმონიული, ტიპიური, უკეთესად გამოხატული ჯიშური არომატით საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 8,38 ბალი.

ნიმუში 3 ხაშმის საფერავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული – ექსტრაქტული, ჰარმონიული, ტიპიური, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 8,38 ბალი.

ნიმუში 4 კასპის თაგვერის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული – წინა ნიმუშთან შედარებით უფრო გამჭვირვალე და შედარებით ნაკლები შეფერვის ტიპიური ჰარმონიული; საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 8,29 ბალი.

ნიმუში 5 ვაშლიჯერის თაგვერის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული – წინა ნიმუშს ჰარმონიულობით ჩამორჩება, ტიპიური სასიამოვნო; საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 8,23 ბალი.

ნიმუში 6 სოფელ ასურეთის ასურეთული შავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული – ჰარმონიული, ტიპიური, სასიამოვნო; საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 8,31 ბალი.

ნიმუში 7 ვაშლიჯერის ასურეთული შავის ახლადგამოწნეხილი დურდოსა და რქაწითელის ტკბილის გამოყენებით დამზადებული – მკვეთრად გამოხატული ჯიშური არომატით, ჰარმონიული, ტიპიური, სასიამოვნო; საშუალო სადეგუსტაციო შეფასება 8,35 ბალი.

**6. ებელაშვილის მიერ წარმოდგენილი ვარდისფერი სადესერტო დეკორმასალების
სადემუსტრაციო შეფასება (ბალი)**

№	ნიმუშის რასახელება	დეკორმასალების გვარი												საშუალო სადემუსტრაციო შეფასება, ბალი	
		ბუნებრივი	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული	ფორმირებული		
1	საფერავის გურჯაანის	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,1	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
2	„.....“ ევარდის	8,3	8,4	8,4	8,4	8,4	8,4	8,4	8,4	8,3	8,4	8,4	8,4	8,4	8,38
3	„.....“ ხაშის	8,4	8,5	8,4	8,4	8,4	8,3	8,5	8,3	8,4	8,3	8,4	8,4	8,4	8,38
4	თამაშური კახის	8,25	8,4	8,4	8,3	8,3	8,1	8,4	8,3	8,3	8,2	8,2	8,2	8,4	8,29
5	„.....“ ვაშლიჯერის	8,2	8,4	8,4	8,3	8,1	8,2	8,3	8,1	8,1	8,1	8,1	8,4	8,4	8,23
6	ასურეთი. შავი სოფ. ასურეთის	8,3	8,3	8,4	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3	8,2	8,3	8,4	8,31
7	„.....“ ვაშლიჯერის	8,35	8,4	8,4	8,4	8,4	8,3	8,3	8,4	8,2	8,4	8,3	8,4	8,4	8,35

აზრი გამოთქვეს:

ლ.მუჯირმა; გ.ჩაგელიშვილმა, თ.ღლონტმა, ა.სირბილაძემ. მათ აღნიშნეს, რომ წარმოდგენილი ნიმუშები მაღალ შეფასებას იმსახურებს და რეკომენდაციას უწევენ ნ.ებელაშვილის მიერ შემუშავებული ვარდისფერი სადესერტო ღვინოების დამზადების ტექნოლოგიური სქემების წარმოებაში დანერგვას.

თაგ-რე:



თ. ღლონტი

მდივანი:

ნ.კანდელაკი

ხელმოწერას ვადასტურებ

