

ВЛИЯНИЕ РЕЖИМА СПИРТОВАНИЯ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ВИН УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА

Яромич Л.П., Оленичева В.А.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Обеспечение населения высококачественными и конкурентно-способными продуктами питания в широком ассортименте является важной задачей пищевой промышленности.

В Республике Беларусь есть неплохие традиции производства собственных высококачественных плодово-ягодных вин, в частности, вин улучшенного качества.

Наиболее важным и одновременно регулируемым этапом технологии приготовления плодово-ягодных вин улучшенного качества является получение сухих виноматериалов. Качество сухого исходного виноматериала в первую очередь зависит от режима сбраживания натуральных яблочных соков, а во вторую от условий его хранения.

Процесс брожения регулировался путем подбора рас дрожжей и технологических параметров и контролировался накоплением вторичных продуктов брожения. Исследовалась сравнительная сбраживающая способность рас дрожжей традиционно используемых в РБ для производства вин: для яблочного сока Яблочная 7 и абсолютно сухие дрожжи LalvinV 1116, для черешневого сока Вишневая 33 и LalvinV 1116. Брожение прошло более интенсивно и с меньшей потерей кислот при сбраживании соков с использованием расы LalvinV 1116. Оптимальной дозой можно считать 0,4 г/дм³.

Исследования зависимости качества сухих виноматериалов от условий хранения сока показали, что при хранении в условиях предотвращающих окислительные процессы в наполненной и плотно укупоренной таре в присутствии 150 мг/дм³ общей сернистой кислоты при температуре 10 °С – 11 °С получают наиболее высококачественные виноматериалы. Они отличаются высокой биологической ценностью, чистым ароматом и вкусом, хорошо передают сортовые особенности сырья.

Для стабилизации полученного сухого яблочного виноматериала проводилась тепловая обработка при температуре 60 °С в течение 20 минут с последующим хранением его без доступа воздуха на протяжении четырех месяцев. В процессе хранения неокисленных сухих яблочных виноматериалов в них развился тонкий вкус и аромат. Виноматериал приобрел слаженность и гармоничность. Отсюда следует, что для повышения качества сброженно-спиртованных виноматериалов является целесообразным выдержка сухих виноматериалов до введения спирта в течение 3 – 4 месяцев. В этот период интенсивно протекают восстановительные процессы, положительно влияющие на их органолептические свойства, улучшаются физико-химические показатели. Образцы отличались более высоким содержанием высших спиртов, глицерина, альдегидов и низким содержанием летучих кислот.

Литература

1 Юрченко, Л. А. Биохимия яблочного виноделия / Л. А.Юрченко. – Минск : Наука и техника, 1983. – 167 с.