

СТАБИЛИЗАЦИЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН

Степанова В.Н., Оленичева В.А.

Научный руководитель – Яромич Л.П., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Сложный состав вина и многочисленность его компонентов обуславливают постоянное течение в вине физико-химических и биохимических процессов.

Вместе с тем вследствие нарушения технологии, неправильного хранения, несоблюдения температурного режима вина могут терять товарный вид. Исчезает блеск, затем вино становится тусклым и, наконец, мутнеет. Часто помутнения сопровождаются выпадением осадков.

Для того чтобы предохранить вино от пороков и болезней и повысить гарантийные сроки его хранения, яблочный виноматериал со средним содержанием фенольных веществ и небольшими пороками запаха и вкуса подвергался нами пробной оклейке. В роли осветляющих и стабилизирующих веществ для придания ему розливостойкости использовался желатин в сочетании с настоем из коры дуба. Последний служил в качестве источника танина. Обработка проводилась желатином в сочетании с настоем из коры дуба в дозе, выбранной по результатам пробной оклейки. После обработки виноматериал осветлялся путем отстаивания в течение 10 суток, фильтровался и использовался в дальнейшем технологическом процессе.

Такой способ позволил не только повысить качество готового продукта, но и обеспечить более длительный срок его хранения, поскольку содержание белковых веществ в осветляемом виноматериале снизилось в несколько раз, что не произошло при раздельном использовании желатина.

При внесении в виноматериал настоя из коры дуба совместно с желатином часть входящих в экстракт танинов дуба, в основном негидролизуемых, связывается с белковыми веществами вина, вызывая коллоидные помутнения и выпадает в осадок. Другая часть входящих в экстракт танинов дуба, в основном гидролизуемых, возмещает потерю фенольных веществ, выпадающих при их коагуляции с желатином. Взаимодействие негидролизуемых танинов и ароматических веществ древесины дуба, входящих в состав экстракта, образует с составом вина комплекс компонентов аромата и вкуса, которые улучшают органолептические свойства готового продукта, устраняют грубость виноматериалов, незначительные пороки его запахов, вкуса и окраски и создают эффект, близкий получаемому при выдержке вина в дубовых бочках [1]. Обработка виноматериала с использованием танина к такому эффекту не приводит.

Список использованных источников

1 Способ осветления и стабилизации виноматериала: пат.2195487 Российская Федерация / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Ю.А. Телегин, А.Е. Линецка, В.И. Бодорева; заявитель Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности. - 2002.