

**ВИНО «ЯБЛОЧНЫЙ АРОМАТ»**

*Л.П. Яромиц, О.В. Яковлева, Н.А. Шелегова, Е.В. Ратникова*  
**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»**  
**Могилев, Республика Беларусь**

Перспектива развития плодово-ягодного виноделия в нашей стране очень велики. Беларусь располагает большими площадями культурных садов и ягодников, огромными массивами дикорастущих плодово-ягодных культур.

В нашей стране сейчас актуальной становится проблема совершенствования действующих технологий, улучшения качества винодельческих изделий и повышения их конкурентоспособности, поскольку производство и оборот винодельческой продукции является существенным источником формирования государственного бюджета.

Нами была поставлена задача разработать технологию и рецептуру нового вида вина, обладающего полнотой и гармоничностью вкуса, неповторимым оттенком цвета, приятным и тонким ароматом.

Объектом исследования были избраны яблоки, которые играют огромную роль в питании человека. Они являются важным источником легко усваиваемых углеводов, органических кислот, вкусовых и ароматических веществ.

Яблоки считаются богатым источником витамина С, пектиновых веществ, фенольных соединений. В яблоках найдено около 30 микроэлементов, в том числе такие важные для человека как кобальт, медь, марганец, цинк, молибден и др.

Яблоки обладают общеприменяющим действием и поэтому назначают ослабленным лицам. Употребляют яблоки при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, почек, избыточном весе, заболеваниях печени, почек и др.

В результате исследований была разработана технология получения и рецептура плодово-ягодного вина «Яблочный аромат», включающая следующие соотношения ингредиентов на 1000 дал вина.

Сусло на брожение – 856,35 дал  
 из них: сок яблочный – 770,7 дал  
 яблочный спирт сырец – 85,6 дал  
 Сахар – 1172,3 кг  
 в том числе:  
 на брожение – 935,78 кг  
 на купаживание – 236,52 кг  
 Спирт ректификованный – 82,4 дал

Вино обладает хорошими физико-химическими показателями, превосходным вкусом и ароматом.

**ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПОЛУЧЕНИЯ ЯБЛОЧНЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ**

*Л.П. Яромиц, О.В. Яковлева, Н.А. Шелегова, Е.В. Ратникова*  
**УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»**  
**Могилёв, Республика Беларусь**

За последние годы винодельческая промышленность значительно увеличила и расширила ассортимент выпускаемой продукции. Перспективным направлением является поиск современных технологий получения конкурентоспособных вин.

Французский исследователь Семилион предложил подспиртовывание бродильной виноградной среды до 4% об. спирта. Этот способ был назван брожением «суперкатр». Повышенная спиртуозность среды на начальной стадии брожения способствовала снижению скорости сбраживания, сохранению умеренной температуры, лучшему осветлению молодых вин и повышению их качества.

Принимая во внимание вышеизложенное при проведении эксперимента на стадии бурного брожения в яблочное сусло вносили ароматобразующие компоненты в виде спирта-сырца яблочного, полученного при перегонке дрожжевых осадков, крепостью 40% об. Сбраживался яблочный сок, содержащий сахара 110,6 г/дм<sup>3</sup>, титруемой кислотности 8,5 г/дм<sup>3</sup>. Параллельно исследовалось сравнительная сбраживающая способность рас дрожжей традиционного использования в Республике Беларусь для производства вин из яблок: Яблочная 7, Вишневая 33, Сидровая 101 (хладостойкая). Исследования проводились в лабораторных условиях в колбах под гидравлическим затвором при температуре 20-22°C. Дрожжевая разводка готовилась по принятым в плодово-ягодном виноделии приемам.