

УДК 663.25

**ВИНО "ЦАРСКОЕ"****Яромич Л. П., Цед Е. А., Козлова Л. А.****Могилевский государственный технологический институт, Беларусь**

За последние годы винодельческая промышленность превратилась в крупную отрасль пищевой промышленности, значительно увеличила объем производства и расширила ассортимент продукции.

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

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

Объектом исследования была избрана черноплодная рябина (арония), которая обладает многими ценными качествами. Плоды черноплодной рябины содержат витамины С и РР, сахара, дубильные вещества и органические кислоты, каротиноиды и другие витамины; фолиевую кислоту, рибофлавин, никотиновую кислоту, витамин Е.

Черноплодную рябину применяют в медицине при сердечно-сосудистых заболеваниях, гипертонии, малокровии, лучевой и базедовой болезнях, желудочно-кишечных заболеваниях.

Сок черноплодной рябины снижает артериальное давление, обладает выраженным сосудорасширяющим действием, не имеет кумулятивных свойств и характеризуется большой широтой терапевтического действия.

Нами была разработана технология приготовления и рецептура плодово-ягодного крепленого сладкого вина "Царское", рецептура которого включает следующие соотношения ингредиентов, в кг/1000 дал:

Сок черноплодной рябины -	1045,7
Сахар -	1182,5
Чистая культура дрожжей -	63,5
Водно-спиртовая жидкость -	остальное

Мезгу черноплодной рябины до брожения нагревали до 65<sup>0</sup>С, выдерживали 20 минут, охлаждали до 22-25<sup>0</sup>С.