

НОВЫЙ ВИД ВИНА

Яромич Л. П., Цед Е. А., Козлова Л.А.

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

Умеренное потребление вина дополняет питание человека, укрепляет здоровье и повышает сопротивляемость организма против некоторых заболеваний.

Производство плодово-ягодных вин несколько сложнее, чем виноградных, и имеет некоторые особенности. Плодово-ягодное вино – это напиток, получаемый путем спиртового брожения сока или мезги свежих плодов и ягод, или сока, полученного из предварительно подброженной мезги, с добавлением спирта и сахара.

Цель нашего исследования – разработать технологию нового вида вина, предусматривающую максимальное сохранение вкусовой и питательной ценности используемого сырья.

Выбор черной смородины в качестве составляющей вина обусловлен тем, что в нашей стране имеется много ценных сортов смородины, отличающихся хорошей урожайностью и высокими вкусовыми качествами ягод.

Смородина черная имеет большое лекарственное значение. Ягоды богаты фенольными соединениями, содержат много кальция, железа, найдены также барий, бор, кобальт, медь, марганец, молибден, цинк, фтор и другие микроэлементы. Специфический запах плодов и листьев обусловлен эфирным маслом.

Плоды рекомендуются при атеросклерозе, гипертонической болезни и других патологических состояниях, характеризующихся повышенной ломкостью стенок капилляров.

Листья и плоды используются как хорошее мочегонное, противоревматическое и тонизирующее средство. Их применяют при лечении мочекаменной болезни, ревматизма, заболеваний печени, почек и мочевого пузыря.

В результате исследований разработано вино плодое крепкое сладкое, под условным названием "Екатерина", содержащее сбродивший плодовый сок, чистую культуру дрожжей, сахар и водно-спиртовую жидкость.

Рецептура включает следующие соединения ингредиентов, в г/1000 дал:

Сок черной смородины - 918,97; сахар - 2305,7; чистая культура дрожжей - 68,4; водно-спиртовая жидкость – остальная.

Причем, мезгу черной смородины до брожения нагревали до 65⁰С, выдерживали 20 минут, охлаждали до 22-25⁰С.