

**ИССЛЕДОВАНИЕ БИОХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ  
ПРИ СБРАЖИВАНИИ ВИНОГРАДНОГО СУСЛА, ПОЛУЧЕННОГО  
ИЗ УЗБЕКСКОГО СОРТА ВИНОГРАДА**

**Турабоев А.Б. ўгли**

**Научные руководители – Цед Е.А., д.т.н., профессор, Волкова С.В., к.т.н., доцент  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Биохимический процесс сбраживания виноградного сусла играет ключевую роль в формировании качества, аромата и вкусовых характеристик вина. От активности и метаболической специфики дрожжей зависит интенсивность брожения, состав образующихся биохимических соединений и стабильность готового продукта. Современное виноделие предусматривает применение как традиционных штаммов винных дрожжей, относящихся к роду *Saccharomyces cerevisiae*, так и нетрадиционных видов дрожжей, способных усиливать органолептические свойства вина. В связи с этим поиск оптимального вида сбраживающего компонента и изучение биохимических процессов, протекающих при сбраживании виноградного сусла, полученного из определенного сорта винограда, имеет высокую научную и практическую значимость. Это позволит расширить знания о возможности управления процессами брожения виноградного сусла, оптимизировать технологические параметры процесса сбраживания и будет способствовать созданию высокосортной винодельческой продукции с улучшенными органолептическими и физико-химическими характеристиками.

В задачи исследования входило: изучение биохимических процессов при сбраживании виноградного сусла, полученного из узбекского белого винограда, различными видами дрожжей и выявлению закономерностей в формировании вкусо-ароматического профиля полученного виноматериала и готового вина. В качестве основы для виноградного сусла использовали столовый сорт винограда Тайфи (сахаристость 17,2 г/100 см<sup>3</sup>, кислотность 6,5 г/дм<sup>3</sup>), который распространен в Бухарской и Самаркандской областях Узбекистана. По морфолого-биологическим свойствам Тайфи белый относится к эколого-географической группе восточных столовых сортов. В традиционном виноделии виноград Тайфи белый используют для приготовления ординарных белых столовых вин и ординарных крепких вин, а также купажируют с другими сортами.

В ходе экспериментальных исследования установлены закономерности протекания биохимических процессов при сбраживании виноградного сусла, полученного на базе узбекского белого сорта винограда Тайфи белый в зависимости от вида и дозировки сбраживающего компонента, показавшие особенности процесса брожения и накопления в сусле вкусо-ароматических веществ; определены эффективные технологические параметры брожения виноградного сусла; а также разработаны режимы обработки сброженного виноматериала, повышающие его органолептические показатели качества. Показано, что разработанные технологические решения позволяют получить вино с оптимальным вкусо-ароматическим профилем.