

## **ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ШТАММОВ ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВИСКОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ**

**Ивчина Ю.В., Новикова В.А.**

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

Производство виски является одним из сложнейших производств так как представляет из себя совокупность физических, химических и биологических процессов, которые тесно связаны друг с другом. Виски – спиртной напиток из зернового сырья, крепостью от 40 % об. до 60 % об., изготовленный купажированием висковых солодовых выдержанных дистиллятов, висковых зерновых выдержанных дистиллятов или их смеси с исправленной водой с добавлением или без добавления сахарного колера [1].

Для получения хорошего дистиллята необходимо уделить большое внимание дрожжам, ведь дрожжи – это не просто составляющая для ферментации, это живой организм, который требует особых условий роста и осторожного применения, которое положительно скажется на вкусовых и ароматических качествах будущего дистиллята и готового напитка. Хороший штамм дрожжей фундамент любого алкогольного напитка. Он должен обеспечивать хороший профиль вкуса дистиллята, достигать необходимого объема производства спирта [2].

Рассмотрим следующие рекомендованные штаммы дрожжей.

Дрожжи Alcotec Turbo Whisky содержат глюкоамилазу – фермент, который расщепляет декстрины. Сам дрожжевой штамм отлично подходит для сохранения ароматов, присущим хорошему зерновому виски. Подходит для сбраживания браги не только из ферментированного солода, но и из солодовых экстрактов. При использовании придает легкий вискарный аромат дистилляту.

DistilaMax GW рекомендованы для производства виски путем сбраживания сусла из пшеницы или кукурузы. Этот штамм также подходит для производства американского виски из различных культур зерна

Дрожжи Bragman Whisky включают в себя все макро- и микро-питательные вещества (в том числе азот, фосфор, магний и другие необходимые витамины и микроэлементы), чтобы получить солодовую (зерновую) брагу высочайшего качества, причем как из чистого зерна, так и из солодового экстракта. Наилучший результат достигается при использовании пшеничного или ячменного солода, чистого или в сочетании с солодовым экстрактом.

Следующим этапом научной работы является подбор оптимальной расы дрожжей.

### **Список использованных источников**

1 ГОСТ 33281 – 2015. Виски. Технические условия.– [URL: https://meganorm.ru/Data2/1/4293760/4293760805.pdf](https://meganorm.ru/Data2/1/4293760/4293760805.pdf)– Текст: электронный.

2 Бурачевский, И.И. Происхождение и классификация, технология приготовления виски / И.И. Бурачевский [и др.] // Спирт или ликероводочные изделия. – 2013. – №4. – С.9–14.