

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
АГРОБІОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, ПЕРЕРОБКИ ТА
СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА
ІМ. ПРОФ. Б.В. ЛЕСИКА
ЯГІДНИЙ КЛАСТЕР «АГРОВЕСНА»**



**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО – ПРАКТИЧНОЇ
ОНЛАЙН – КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ЯГІДНИЦТВО В УКРАЇНІ. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЯГІДНИХ
КУЛЬТУР ЗА ДОПОМОГОЮ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ
ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОЩУВАННЯ, ЗБИРАННЯ, ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ
ДОРОБКИ, ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ»
(м. Київ, 28 – 29 квітня 2021 р.)**



КИЇВ 2021

ТЕМПЕРАТУРНІ РЕЖИМИ ПРИ ЗБОРІ ТА ПЕРЕРОБЦІ ВИНОГРАДУ, ЯК РЕГУЛЯТОРИ ЯКОСТІ СТОЛОВИХ БІЛИХ ВИН

Бабич І., Пилипенко О., Деменюк О. к.т.н.

Національний університет харчових технологій

e-mail: 5613694@ukr.net

Виноград є основною сировиною для виноробства, а вино є основним продуктом переробки винограду. Виготовлені вина, згідно із правилами їх біотехнології, повинні відповідати певному типу, бути стійкими до помутнінь, а кожний тип вина повинен мати певний, характерний для нього, хімічний склад.

Тому для вина поняття «якість» - умовне і буде змінюватися залежно від його типу. Глибоке та всебічне вивчення хімічних і біохімічних процесів дає можливість технологу-виноробу:

- керувати технологічним процесом, тобто корегувати протікання цього процесу в бажаному напрямку;
- встановлювати допустимі та найбільш сприятливі межі коливань технологічних параметрів і режимів, до яких зокрема можна віднести охолодження зібраного винограду або м'язги для виготовлення білих сухих вин;

Біотехнологія всіх видів сухих столових вин характеризується повним зброджуванням виноградного сусла без додавання етилового спирту. Ординарні столові сухі вина готують із одного або декількох сортів винограду. На переробку збирають тільки кондиційний виноград, який відбирають з регіонів, де проявляються особливості даного сорту винограду.

Умови транспортування винограду білих сортів на переробку мають велике значення для якості майбутнього виноматеріалу. Для запобігання небажаних окислювальних процесів необхідно швидко доставити цілий виноград на винзавод, тому зібраний виноград перевозять на пункти переробки у найкоротші терміни. Під час збору, завантаження і перевезення слід уникати роздавлювання ягід. Час між збором та переробкою винограду не повинен перевищувати 4 годин

Окиснювальні ферменти (монофенолмонооксигеназа та оксидаза) містяться у винограді та активуються починаючи з переробки винограду. Їх можна блокувати введенням інгібіторів окиснення на стадії сусла, найвідомішим з яких є діоксид сірки.

Дослідженням проблеми окисненості білих столових вин присвячена велика кількість наукових робіт (Г.Г. Валуйко, В.І. Нілов, Е.М. Датунашвілі, В.І.Зінченко, А.Ф. Писарницький, А.К. Родопуло, В.Г. Гержикова, А.Б. Папікян та ін.).

У світовому виноробстві для виготовлення столових вин широко застосовується спосіб холодної обробки м'язги – кріомацерація (від грець. *kryos*

– холод, мороз, лід). У виробництві білих столових вин найчастіше застосовують короткочасну кріомацерацію (до 6 год., при температурі 8... 10 °С). При цьому із шкірки ягід краще екстрагуються ароматичні речовини зокрема збільшується кількість терпенових спиртів на 20 %, за мінімальної екстракції фенольних речовин. Завдяки такому прийому вино має яскравий сортовий аромат, виходить свіжим, без тонів окисненості.

Саме тому під час виробництва білих сухих вин пропонується використовувати обробку м'язги холодом для запобігання окиснення виноматеріалів. В якості обладнання для кріомацерації використовують звичайні вініфікатори з охолодженням проміжним холодоносієм, дозволеним для контакту з харчовими продуктами. Прикладом такого холодоносія є пропіленгліколь. Пропіленгліколь, у вигляді водного розчину, використовується в різних галузях промисловості при охолодженні різних харчових продуктів до температур в інтервалі від +10°C до -60°C.

У жарких регіонах дуже важливо уникати ризику початку спонтанної ферментації і окислення при доставці винограду на виноробню. Для цього збір винограду можуть проводити вночі, а якщо виноград до виноробні потрібно везти кілька годин, то його завантажують у фургони при 8-10° С. Можна також зібраний виноград, перед його переробкою на білий сухий виноматеріал, охолодити за допомогою холодильних камер.

Література:

1. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник: С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильский та ін.: за заг.ред. проф. С.В. Іванова: Київ, ПУХТ, 2012, 487с