

Дослідження впливу оклейки на зміну вмісту фенольних речовин у виноматеріалах

Ірина Бабич, Ніна Гречко

Національний університет харчових технологій, Київ

5613694@ukr.net

Вступ. У виноробстві фенольні речовини, та продукти їх перетворення активно впливають на смак, аромат, колір і прозорість виноматеріалів і вин. У результаті взаємодії фенольних речовин з білками з'являються продукти, які випадають в осад, що спричиняє помутніння вина, тому проводиться оклеювання желатином для виділення конденсованих форм фенольних речовин із вина.

Матеріали і методи: Дослідження проводилися на білих сухих шампанських виноматеріалах з сортів винограду Аліготе, Шардоне та Рислінг, які були виготовлені під час сезону 2013 року на ТОВ “Золота Балка” (м. Севастополь), СПК “Лиманський” (Миколаївська обл.) та приватного підприємства (м. Берегове, Закарпатська обл.)

Також проводили дослідження оклеюючих матеріалів таких як: желатин, бентоніт та еножелатин та їх вплив на якість виноматеріалів.

Масову концентрацію фенольних речовин визначали колориметричним методом із застосуванням реактиву Фоліна-Чокальтеу. Для дослідження впливу оклейки на якість білих сухих столових виноматеріалів було визначено вміст фенольних речовин загально-прийнятими методами виноробства. Вміст фенольних речовин у виноматеріалах до та після оклейки наведені у табл. 1.

Таблиця 1. Вміст фенольних речовин у виноматеріалах різних регіонів України.

Регіон України	Показники	Рислінг рейнський			Аліготе			Шардоне		
		до обробки	Ж+Б	ЕЖ+Б	до обробки	Ж+Б	ЕЖ+Б	до обробки	Ж+Б	ЕЖ+Б
Закарпатська обл.	Масова концентрація фенольних речовин, мг/дм ³	420	10	70	520	513	488	470	452	414
Миколаївська обл.		425	06	78	510	500	488	472	455	444
АР Крим		380	75	29	428	412	376	300	276	258

Фенольні сполуки є основними об'єктами та ініціаторами окисно-відновних процесів, що відбуваються під час формування і дозрівання виноматеріалів.

Із даних табл. 1 видно, що обробка виноматеріалів різними оклеючими речовинами не впливає суттєво на основні фізико-хімічні показники. Але значні зміни виявлено в зменшенні фенольних речовин в усіх оброблюваних (табл. 1) виноматеріалах.

Висновки. Таким чином, обробка виноматеріалів еножелатином спільно з бентонітом значно зменшує вміст фенольних речовин в середньому на 15 мг/дм³, а Закарпатської області на 40 мг/дм³, що позитивно впливає на смак вина, тому що надлишок фенольних речовин може викликати терпкий смак, грубий, неприємний післясмак, а їх нестача призводить до відчуття рідкого, порожнього смаку. Також фенольні речовини впливають на стійкість і стабільність виноматеріалів.

Література

1. Методы технoхимического контроля в виноделии / Под ред. В.Г.Гержиковой. –2-е изд. – Симферополь: Таврида, 2009. – 304с.
2. Препарати желатину у виноробстві / О.О. Чурсіна, В.Г. Гержикова, А.М. Балаєва, І.М. Бабич // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 12. – С. 22-23.
3. Чурсіна, О.А. Новый препарат желатина для виноделия – эножелатин // Напитки. Технологии и Инновации. / В.А. Загоруйко, О.А. Чурсина, А.В. Весютова – № 1-2. – 2012. – С. 62.