

Стабілізація, як один з напрямків розвитку технології виноробства.

І.М. Бабич,
В.Г. Гержикова, В.А. Домарецький.

Сьогодні ринкові відносини створюють жорсткі умови конкуренції у виноробстві, а тому головними факторами, які забезпечують конкурентоспроможність вина, є висока його якість, низька собівартість, довгий термін зберігання і прибуток для підприємства. Їх можна досягти шляхом розроблення нових способів стабілізації вин проти різних видів помутнів із збереженням біологічно активних речовин, які перейшли у вино із винограду.

Також одним з важливих напрямків є розроблення і застосування нових оклеюючих речовин, які володіють високоефективними технологічними властивостями, високою таніноосаджувальною здатністю, що обумовлює зниження концентрації полімерних флавоноїдів та підвищення стійкості вина до зворотніх колоїдних помутнів. З огляду на це, нами було проведено дослідження нових оклеюючих матеріалів тваринного, рослинного і рибного походження. Контролем служив сухий желатин вітчизняного виробництва.

Отже, ведеться вивчення впливу нових оклеюючих речовин на хімічний склад виноматеріалів у процесі обробки.