

19. Порівняльна характеристика якісних показників рожевих столових виноматеріалів в залежності від зони вирощування винограду

Анастасія Пшенична, Ніна Гречко

Національний університет харчових технологій

Вступ. В нашій країні рожеві столові виноматеріали виготовляються в різних географічних зонах виноробства та мають відмінності в якісних показниках. Умови вирощування, сорти, теруар місцевості, агротехнічні прийоми – все це має прямий вплив на формування показників якості як винограду, так і готового продукту.

Тому **метою** даної роботи є аналіз впливу вищеперерахованих факторів зовнішнього середовища на формування якісних показників рожевих столових виноматеріалів різних зон вирощування винограду України.

Матеріали і методи. Об'єкти досліджень – рожеві сухі виноматеріали з сортів винограду Мерло і Каберне, культивованих з виноградників Миколаївської області, південного та північно-східного районів Криму. Переробка винограду здійснювалась по «білому» способу.

Для визначення впливу факторів зовнішнього середовища на якісні показники рожевих виноматеріалів проводились дослідження фізико-хімічних характеристик винограду з урахуванням теруару місцевості. Досліджувались масові концентрації фенольних і барвних речовин, оптичні характеристики, окисно-відновний потенціал рожевих виноматеріалів.

Результати. Агрокліматичні показники регіонів вирощування винограду наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Агрокліматичні показники регіонів вирощування винограду

Регіон	Сума активних температур, °С	Середня температура самого теплого місяця, °С	Кількість опадів за рік, мм	Тип ґрунту
Північно-східний Крим	3300-3600	22-24	300-460	солонці, каштанові
Південний Крим	3700-4150	23-25	400-600	коричневі гірські
Миколаївська область	3200-3600	22-24	350-450	каштанові, чорноземи південні

Основні фізико-хімічні показники винограду Мерло і Каберне Миколаївської області: масові концентрації цукрів 22,6 і 23,1 г/дм³, титрованих кислот 6 і 7,1 г/дм³, технологічний запас фенольних речовин 3740,97 і 3862,18 мг/дм³, барвних – 739,69 і 797,81 мг/дм³ відповідно. Масова концентрація цукрів Мерло півдня Криму 24,0 г/дм³, титрованих кислот 6,3 г/дм³, технологічний запас фенольних речовин 2471,85 мг/дм³, барвних – 1056,7 мг/дм³. Для сорту Каберне цього регіону маємо 24,8 г/дм³ цукрів, 5,1 г/дм³ титрованих кислот, технологічний запас фенольних речовин 2935,3 мг/дм³ і барвних – 319,12 мг/дм³. Кондиції винограду Мерло і Каберне північно-східного Криму: масові концентрації цукрів 21,0 для Мерло і 20,7 г/дм³ для Каберне, титрованих кислот 6,7 і 6,9 г/дм³, технологічний запас фенольних речовин 2453,8 і 2777,6 мг/дм³, барвних речовин 389,7 і 400,5 мг/дм³ відповідно. В таблиці 2 наведені фізико-хімічні показники рожевих сухих виноматеріалів

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники рожевих сухих виноматеріалів

Регіон	Сорт	рН	Масова концентрація, мг/дм ³		Оптичні показники			Показники окиснювального стану		
			фенольних речовин	барвних речовин	I	T	G	ΔEh, мВ	w, мВ/с м ³	W, мВ·д м ³ /мг
Північно-східний Крим	Мерло	3,1	347,1	19,0	0,19	0,59	8,6	136	58,26	0,35
	Каберне	2,9	446,9	22,1	0,06	1,15	3,06	149	74,5	0,33
Південний Крим	Мерло	3,0	332,9	57,06	0,23	0,6	8,1	119	51,4	0,35
	Каберне	2,8	518,3	57,12	0,05	1,17	1,86	144	57,6	0,27
Миколаївська обл.	Мерло	2,9	401,7	4,23	0,06	1,44	2,38	104	49,5	0,26
	Каберне	2,7	431,6	9,51	0,06	1,04	2,11	117	65,0	0,27

Фактори зовнішнього середовища мають прямий вплив як на розвиток винограду, так і на його фізико-хімічний склад. Жаркий клімат на півдні сприяє більшому накопиченню масової концентрації цукрів, щільні солонцюваті ґрунти і чорноземи південні на північному-сході та в Миколаївській області сприяють високому накопиченню титрованих кислот, низький вміст барвних речовин у виноматеріалах Миколаївської області характерний для ґрунтів з високим вмістом азоту та низьким вмістом калію [2, 3].

Масова концентрація фенольних і барвних речовин, оптичні характеристики та окислювально-відновлювальні показники рожевих виноматеріалів прямо залежать від фізико-хімічних показників винограду [1].

Висновки. Результати порівняння якісних показників рожевих столових виноматеріалів в залежності від зони вирощування винограду є цінними при виборі місцевості вирощування винограду для отримання високоякісних рожевих вин.

Література

1. Лисовец, А.А. Совершенствование технологии столовых розовых вин: автореф. дис. на соискание науч. степени канд. техн. наук: 05.18.01 «технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» / А.А. Лисовец. – Краснодар, 2009. – 23 с.

2. Ляшенко, Г.В. Теоретичні і методологічні основи агрокліматичної оцінки продуктивності сільськогосподарських культур в Україні: автореф. дис. докт. геогр. наук: 11.01.09 «метрологія, кліматологія, агрометеорологія» / Г.В.Ляшенко. – Одеса: ОДЕУ, 2009. – 22с.

3. Reynolds, A. G. Managing wine quality : підручник: в 2 ч. Ч. 1. Oenology and wine quality/ Reynolds, A. G. – Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2010. – 651 с.