

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**90-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

11–12 квітня 2024 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2024

16. Сучасні тенденції витримки пива в бочках з-під вина

Тетяна Рудь, Софія Сказько, Микола Іващшин, Роман Мукоїд
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В останні десятиліття споживачі виявляють інтерес до ексклюзивних пивних продуктів, що стимулює пивоварів експериментувати із різними способами витримки готової продукції у бочках. Використання бочок з-під вина створює унікальні можливості для надання пиву нових особливостей.

Мета дослідження. Вивчення покращення смакових якостей пива шляхом витримки у бочках з-під вина.

Матеріали та методи. Інформаційною базою були наукові публікації зарубіжних вчених та інтернет джерела.

Результати. Деякі сорти пива витримуються в бочках. У переважній більшості використовуються бочки після спиртних напоїв, зокрема віскі, рому, джину, текилі [1]

Ламбік є бельгійським пивом, яке ферментують і витримують у дерев'яних бочках, подібних до тих, що використовуються для вина. Вік бочок, які використовуються в традиційних бельгійських броварнях для ламбіку, може сягати 150 років. Напій зазвичай витримують від одного до трьох років. Виробники ламбіку використовують як нові, так і старі бочки з виноробних регіонів Іспанії, Португалії, Греції та Франції. [2]

Технологія ламбіку заснована на процесі бродіння з використанням місцевих дріжджів і бактерій. За органолептичними властивостями готовий напій нагадує натуральні вина. Зброджування передбачає "дикі" бродіння місцевими мікроорганізмами. На першій стадії, яка триває від трьох до шести місяців утворюється переважно етанол. На другій стадії утворюються переважно кислоти. Ця стадія триває 12...24 місяців [3].

На відміну від бочок з-під бурбона, де вміст спирту негативно впливає на *Lactobacillus*, *Pediococcus* і дикі дріжджі *Brettanomyces*, винні бочки можуть бути живильним середовищем для розвитку мікроорганізмів. Використання таких бочок є проблематичним для приготування класичного пива, але можуть бути доцільними для виробництва кислих сортів пива, зокрема бельгійського кислого елю [2].

Ламбік, витриманий протягом декількох місяців у бочках з-під вина, має високу кислотність і зберігає залишкову солодкість. Молодий ламбік є незбалансованим за органолептичними показниками, оскільки немає оформленого профілю. За рік витримки у напої посилюються фруктові аромати. Старий ламбік набуває оригінальних смако-ароматичних властивостей та рожево-бурштинового кольору [4].

Висновки. Використання бочок з-під вина для витримки пива має значний потенціал для розвитку пивоварної індустрії. Витримка пива у таких бочках надає готовій продукції унікальні смакові та ароматичні характеристики.

Література

1. Barrel Aging Beer: What Does It Do? [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.funkyipicnicbrewery.com/blog/barrel-aging-beer?format=amp>.
2. Barrel-agedbeer [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: 3. https://en.wikipedia.org/wiki/Barrel-aged_beer.
3. The Oxford Companion to Beer definition of lambic [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://beerandbrewing.com/dictionary/yMMOVuzEum/>.
4. Jean-Xavier G. Classicbeerstyleseries: Lambic / GuinardJean-Xavier.