

## **Використання препаратів рідких желатинів у вітчизняному виноробстві.**

**І.М. Бабич**

*Національний університет харчових технологій*

*О.О.Чурсіна, В.Г.Гержикова*

*Національний інститут винограду і вина "Магарач"*

Серед найпоширеніших препаратів освітлюючої і стабілізуючої дії, які широко використовуються у виноробстві-желатин і бентоніт. Технологічна оцінка желатині передбачає ряд вимог, серед яких-забезпечення високої ефективності освітлення і колоїдної стабільності вина, поліпшення фільтрації суслу і вина, а також органолептичних властивостей завдяки впливу на таніни (зменшення в'язучих властивостей і тонів гіркоти).

На вітчизняний ринок надходять чимало допоміжних матеріалів зарубіжного виробництва, які відрізняються від вітчизняних аналогів своєю структурою та властивостями. Їх використання дає змогу забезпечити високу якість і тривалу стабільність вино продукції. Водночас ці препарати не задовольняють вимог нормативної документації по ряду показників. Їх використання вимагає адаптації до особливостей українського виноробства, що ґрунтується на дослідженні їх властивостей і взаємодії з компонентами вина.

Для рідких форм желатину характерна досить низька температура желювання, вони добре розчиняються у холодній воді, не потребують підігрівання, що зумовлює зручність їхнього застосування у вітчизняному виноробстві. Сухих речовин у них 10-25%. Одержують їх в результаті гідролізу високомолекулярного желатину.

Результати показали, що рідкі препарати желатину, порівняно з повітряно-сухими, здатні осаджувати більшу кількість таніну. Показник їх осаджувальної здатності в 2-3 рази перевищує аналогічний показник вітчизняних препаратів желатину.

Таким чином, препарати нового покоління потребують більш ретельного дослідження, так як мають специфічне призначення, недотримання якого може приводити до погіршення вина.