

*О.В. Кузьмин,  
канд. техн. наук  
В.Г. Королесова*

Донецкий национальный университет экономики и торговли имени  
Михаила Туган-Барановского  
г. Донецк, Украина

## **СТАБИЛИЗАЦИЯ ВИНА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ**

В связи со значительным ростом выпуска виноградных вин, а также увеличением экспорта их в ряд стран, требующих более длительного гарантийного срока хранения, возникает проблема по значительному увеличению сроков их стабильности.

Стабильность вин зависит от многих факторов, в частности, от полноты их деметаллизации, степени удаления белковых веществ, полисахаридов и труднорастворимых солей винной кислоты, состояния полимеров и их комплексов, инактивации окислительных ферментов, а также удаления или уничтожения микроорганизмов и создания условий, исключающих их развитие в вине.

К изменениям, которые происходят в виноградном вине и портят его товарный вид, можно отнести: помутнение или изменение прозрачности вина; выпадение осадка; побурение, покоричневение или посизение окраски белых вин; резкое уменьшение окраски красных вин; появление в аромате, букете или вкусе посторонних тонов, не свойственных типу вина.

В результате проведенного литературного обзора, выделен ряд технологических приемов и способов обработки, а также осветления виноматериалов с целью стабилизации их против различных видов помутнений:

- физические (фильтрация, отстаивание, центрифугирование), которые обеспечивают удаление взвесей, исключают их растворение и снижают вероятность повторных помутнений;

- сорбционные, основанные на адсорбции, адгезии, гетероадагуляции, ионном обмене, т.е. на физико-химическом взаимодействии между компонентами вина и сорбентами;

- биохимические, основанные на ферментативном расщеплении белков и других высокомолекулярных компонентов вина, способных переходить в нерастворимое состояние и вызывать помутнения вин;

- термические, основанные на воздействии повышенной температуры (обработка теплом) или пониженной (обработка холодом);

- химические, основанные на образовании комплексов и последующем их осаждении.

Поэтому, на сегодняшний день, перед виноделами стоит задача по обеспечению стабильности вина в процессе хранения, без ухудшения его органолептических свойств, которое предполагает последующий комплекс технологических приемов обработки виноматериалов, с целью стабилизации показателей качества готового продукта.