

Дослідження комплексу біополімерів шампанських виноматеріалів

Магістрант І.М. Бабич,
Н.Я. Гречко.

Для стабілізації вино продукції до колоїдних помутнень розроблено і впроваджено в промисловості велику кількість технологічних прийомів і сорбентів. Однак ще не існує об'єктивних критеріїв, які дають можливість вибору, як оптимальної схеми обробки, так і доз оклеюючих матеріалів, які необхідні для стабілізації вино продукції до помутнень колоїдної природи.

Проведена порівняльна характеристика шампанських виноматеріалів, отриманих з традиційних і нетрадиційних сортів винограду; вивчено і систематизовано по складу комплекс біополімерів шампанських виноматеріалів; виявлено вплив різних схем обробки виноматеріалів на склад і тип комплексу біополімерів; вивчені органолептичні властивості досліджуємих виноматеріалів, отриманих з нетрадиційних сортів винограду.