

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

90th
International scientific conference
of young scientist and students

"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"

April, 11–12 2024

Part 1

Kyiv, NUFT, 2024

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

12. Сорти винограду в українському Кагорі

Марія Мачужак, Ірина Бабич, Микола Бондар

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. "Кагор" не існує ніде у світі. Натомість є французький виноробний регіон зі схожою назвою – Каор. В Україні слід приділити увагу отриманню виноматеріалів для вина десертного кріпленого типу Кагор, тому для розширення асортименту необхідно обґрунтувати технології кріплення вин та обґрунтувати вибір сировини, а також описати якість готової продукції за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Метою досліджень було наукове обґрунтування і удосконалення технології вин типу Кагор із сортів винограду, що вирощують в Закарпатській області.

Результати і обговорення. Фізико-хімічні і органолептичні показники вин типу Кагор багато в чому залежать від якості винограду, який в свою чергу – від теруару, регіону та сортових особливостей. Були обрані сорти винограду Каберне Совіньйон, Сапераві, Мальбек, Одеський чорний, Бастардо Магарачський, які вирощують в Закарпатській області. Фізико-хімічні показники досліджуваних сортів представлені в табл. 1.

Таблиця 1 - Фізико-хімічні показники червоних сортів винограду.

Показник	Сорт винограду				
	Каберне Совіньйон	Сапераві	Мальбек	Одеський чорний	Бастардо Магарачський
Масова концентрація цукрів, г/дм ³	223	225	227	230	235
Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну, г/дм ³	6,0	5,9	5,8	6,1	6,2
Технологічний запас барвних речовин, мг/дм ³	650	630	620	670	680

Виноград для виробництва десертних вин типу Кагор збирають в період технічної зрілості і повинен містити – не менше 210 г/дм³ цукру і мати титруєму кислотність 4...8 г/дм³. На формування кольору важливе значення має технологічний запас барвних речовин у винограді, який повинен бути не менше 600 мг/дм³ при загальному вмісті антоціанів 2 г/дм³.

Для основного процесу настоювання та нагрівання м'язги обрано вертикальний термовініфактор з конічним днищем, який має ряд переваг: дозволяє швидко і ефективно обробляти м'язгу, має високу ефективність, економію часу та робочої сили, автоматизований.

Висновок. На підставі увологічної оцінки були визначені перспективні для виробництва вин типу Кагор у Закарпатській області сорти винограду: Одеський чорний, Сапераві, Мальбек, Бастардо Магарачський і Каберне Совіньйон. Розроблена система оцінки якості винограду, вирощуваного в Закарпатській області.

Література Технологія вина. Задачі і приклади: навч. посіб. / М.В. Білько, Н.Я. Гречко, А.М. Куц, І.М. Бабич. Київ: НУХТ, 2017. 290 с.