

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ВИКОРИСТАННЯ ЦУКРУ–ПІСКУ В ТЕХНОЛОГІЇ ІГРИСТИХ ВИН

Гречко Н.Я., Бабич І.М., Євтєєв Д.В.

Національний університет харчових технологій.

Однією з найважливіших проблем виноробних підприємств, які готують ігристі вина, в умовах ринкової економіки є – конкурентоспроможність, стабільність, висока якість випускаємої виноробної продукції і зниження її собівартості на основі інтенсифікації виробничих процесів і зниження енерговитрат.

Згідно ДСТУ – 4800:2007 «Шампанське України» - це біле ігристе вино, виготовлене насиченням діоксидом вуглецю ендогенного походження при вторинному бродінні шампанських виноматеріалів з використанням сахарози в герметично закритих ємностях, міцністю не менше 10,5%.

Основними складовими ігристого вина є – оброблені виноматеріали, цукровий лікер, який готується на основі сахарози або кристалічного цукру-піску та дріжджі.

Було проведено дослідження впливу використання складу лікерів, виготовлених на основі сахарози та цукру-піску, на якість ігристих вин. Досліджувався сухий білий виноматеріал, з шампанських сортів винограду Аліготе та Шардоне, зразки сахарози і цукру-піску, які безпосередньо використовуються на підприємствах виноробної промисловості..

У роботі прослідковано динаміку зміни основних фізико-хімічних показників в процесі вторинного бродіння з використанням виноматеріалу, сахарози та цукру-піску, на якість готового ігристого вина. Під час шампанізації були використані, зокрема , активовані сухі дріжджі «Lalvin», які випускаються спільно фірмою Lallemand та інститутом енології в Шампані.

Вторинне бродіння проводили в пляшках місткістю по 0,33 дм³, з метою дослідження біохімічних перетворень і визначення всіх органолептичних і фізико-хімічних показників досліджуваних зразків на основі сахарози та цукру-піску.

Таблиця Фізико-хімічні показники приготованих лікерів

Показник	Лікер приготовлений на основі	
	Сахарози	Цукру-піску
Об'ємна частка етилового спирту, %	5,8	5,9
Масова концентрація		
- титровані кислоти (в перерахунку на винну кислоту), г/дм ³	7,0	7,1
- загальний діоксид сірки, мг/дм ³	123	141
- в тому числі вільний, мг/дм ³	23	28
- цукру, г/дм ³	732	705
- загальні альдегіди, мг/дм ³	45,76	44,88
Відновна здатність, с	1,4	1,6
pH	2,84	2,86
Моноцукри, мг/дм ³		
- фруктоза	99,3	102,76
- глюкоза	107,70	453,2
Сахароза, мг/дм ³	427,4	453,2

Аналіз експериментальних даних показав, що досліджувані лікери в незначній мірі відрізнялися по фізико-хімічним показникам. Вони характеризувалися високим рівнем відновлювальної здатності (1,4-1,6 с) та високою активною кислотністю. Деякі відмінності спостерігалися у вмісті моноцукрів: сумарна кількість цукрози і глюкози у лікері, приготованому на сахарозі, була більше, аніж у лікері, приготованому на цукрі-піску

Результати дослідження показали можливість заміни сахарози на цукор-пісок при приготуванні ігристих вин та створене підґрунття для використання в промислових умовах і дасть змогу зменшити собівартість продукції без погіршення якості