

## 2. Дослідження впливу ферментних препаратів та матеріалів освітлюючої дії на якість сухих столових рожевих виноматеріалів

Марина Любовська, Анастасія Ситниченко, Марина Білько

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Рожеві столові вина поєднують в собі легкість білих, біологічну та фізіологічну цінність червоних вин, проте, швидко втрачають свої споживчі властивості. Основною проблемою виготовлення якісних рожевих сухих виноматеріалів є їх висока схильність до зміни окисно-відновного потенціалу системи, нестабільність якого безпосередньо впливає на оптичні та органолептичні характеристики виноматеріалів. Шляхи досягнення стійкості фенольного комплексу виноматеріалів, їх окисновідновного стану та кольорових характеристик є актуальною проблемою в технології рожевих вин. Разом з цим сучасні технології передбачають застосування ферментних препаратів для збільшення виходу сусла, екстрагування барвних речовин та підвищення стабільності виноматеріалів, а також внесення матеріалів для прискорення освітлення на стадії сусла.

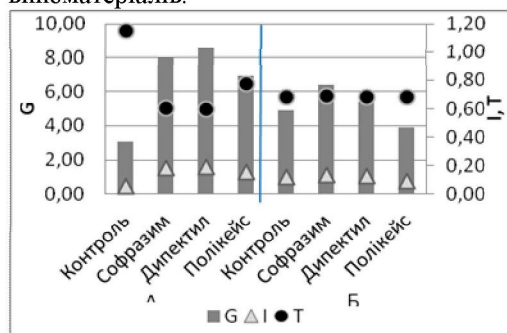
Тому метою даної роботи є дослідження впливу використання пектолітичних ферментних препаратів та матеріалів освітлюючої дії на вміст фенольних та барвних речовин виноматеріалів, а також дослідження зміни їх оптичних характеристик під час проходження окислювальних процесів.

**Матеріали та методи.** Об'єктами досліджень були виноматеріали сухі столові рожеві виготовлені з винограду сорту Каберне Совіньон за двома схемами переробки: з короткочасним настоюванням та «по-білому» способом. В технології використовували ферментні препарати пектолітичної дії Софразим, Дипектил та матеріал освітлюючої дії Полікейс (суміш полівінілполіпіролідону та казеїну) фірми Martin Viollatt, Франція.

У виноматеріалах досліджували масові концентрації фенольних та барвних речовин, оптичні характеристики методами, які загальноприйняті у виноробстві.

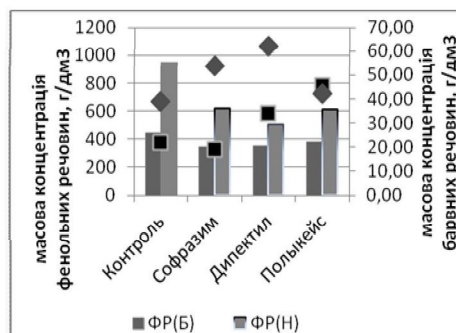
**Результати.** Аналіз даних, які представлені на рис. 1 показав, що показник жовтизни збільшується на 3 - 30 % при використанні ферментних препаратів, що пов'язано з підвищеним вмістом фенольних речовин (рис. 2). Збільшення даної характеристики не є позитивною зміною, але отримані показники знаходяться в межах норми для рожевих виноматеріалів [2]. На інтенсивність кольору внесення препаратів практично не впливає. Зменшення показника відтінку кольору можна пояснити значним збільшенням масових концентрацій антоціанів та невеликим фенольних речовин.

З отриманих даних видно, що вміст барвних речовин збільшується в зразках з використанням ФП у 1,5-2 рази, при використанні Полікейс – зменшується, що можна пояснити частковим переведенням їх у осад. Зростання барвних речовин є додатковим потенціалом, який буде зменшуватися в процесі обклейки та зберігання виноматеріалів.



**Рис.1 – Оптичні характеристики дослідних рожевих виноматеріалів переробка винограду:**

А – «по-білому» Б – з настоюванням на м'яззі.



**Рис. 2 – Масові концентрації барвних та фенольних речовин.**

ФР-фенольні речовини;БР-барвні речовини;переробка винограду:(H)-з настоюванням на м'яззі;(Б)-по білому способу

**Висновки.** Використання ферментних препаратів пектолітичної дії та освітлюючих матеріалів може бути одним із способів варіювання якісними показниками рожевих столових вин для підвищення їх якості.

### Література

1. Espejo, F. Effect of Enzyme Addition in the Making of Pedro Ximenez Sweet Wines Using Dynamic Pre-fermentative Maceration / F. Espejo, S. Armada // South Africa journal of enology and viticulture – Vol. 31 –2000. – P. 133– 42.

2. Билько, М. В. Цветовые характеристики розовых столовых вин / М.В. Билько, А.И. Тенетка, И.М. Бабич // Инновационные технологии в пищевой промышленности : материалы X Международной научно-практической конференции (Минск, 5-6 октября 2011 г.): в 2 ч. / Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". – Минск, 2011. – Ч. 2. – С. 126-131.