

Використання нових оклеювальних матеріалів при обробленні червоних столових вин.

І.М. Бабич,
В.Г. Гержикова, В.А. Домарецький.

На теперішній час вітчизняний ринок допоміжних матеріалів, які використовуються у виноробстві, насичений імпортними білковими препаратами тваринного, рослинного і рибного походження. Ці оклеюючі речовини досить сильно відрізняються від вітчизняних препаратів як зовнішнім виглядом, так і структурою, складом і властивостями. Як правило, нові оклеюючі речовини імпортного виробництва не відповідають українським нормативним документам, що створює значні труднощі при їх апробації в процесах обробки виноматеріалів і їх впровадженні.

В зв'язку з цим, нами були проведені дослідження нових оклеюючі матеріалів тваринного, рослинного і рибного походження. Контролем служив сухий желатин вітчизняного виробництва.

Крім цього, використання рідких форм високогідролізованих оклеюючі матеріалів, які мають слабкі желюючі властивості, дозволяє здійснювати обробку виноматеріалів на холоді.

Найбільш важливою властивістю оклеюючі матеріалів являється їх взаємодія з компонентами вина, які відповідають за колоїдні помутніння. Дослідження взаємодії допоміжних матеріалів з фенольними речовинами показали, що найбільше видаляє фенольні речовини в порівнянні з вітчизняним желатином (4%) – гелісол (11%), кристалін (6,5%), рідкий желатин (5%).

Аналогічно впливають вище згадані оклеюючі матеріали і на схильність виноматеріалів до зворотніх колоїдних помутнень.