

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

# Вплив ґрунту на якісні характеристики винограду та виноматеріалу

І.М. Бабич, Н.Я. Гречко.

*Національний університет харчових технологій*

Знання закономірностей впливу екологічних факторів на зростання, розвиток, урожайність виноградної рослини і якість продукції - теоретична і практична основа агроекологічного районування, за допомогою якого вирішують цілий ряд важливих практичних завдань.

Колір ґрунту. Темні ґрунти (чорноземи, каштанові) поглинають більшу кількість променевої енергії, ніж світлі (вапняні, піщані, кам'янисті). У результаті цього вони нагріваються раніше і сильніше і на них інтенсивніше проходить розвиток виноградної рослини, прискорюється дозрівання ягід.

Хімічний склад ґрунту. Загородонний і вітчизняний досвід свідчать про те, що кращу продукцію виробляють з винограду, вирощеного на вапняках з лужною реакцією. Однак, багато високоякісних соків і вин отримують також з винограду, вирощеного на кислих ґрунтах. У цьому важлива роль належить сортовим особливостям рослин. Багато авторів вважають, що для сортів винограду Рислінг, Сільванер, Трамінер рожевий краще підходять кислі ґрунти. У кислому середовищі виноградна рослина більш активно поглинає мікроелементи (крім молібдену), у ґрунті з нейтральною або близькою до неї реакцією - макроелементи. [ 1 ]

З винограду, вирощеного на родючих ґрунтах з високим вмістом азоту, отримують соки і вина, бідні екстрактом, барвними речовинами і таніном. На вапняних ґрунтах при внесенні азотних добрив знижується кількість антоціанів в ягодах. Зменшення фенолів і антоціанів у винограді спостерігається і на ґрунтах, бідних калієм.

Експериментально доведено, що кількість амінокислот і білків в ягодах тісно пов'язане з хімічним складом ґрунту.

Цінний елемент якості соків і вина - наявність в них ароматичних речовин, які складаються з 400 компонентів. Ступінь і характер прояву їх в соках і вині обумовлюються значною мірою також типом ґрунту.

Отже, однією з головних умов одержання стійких вин є висока якість сировини – винограду. На якість сировини мають дуже великий вплив кліматичні умови вирощування, а особливо ґрунтові умови, що передусім впливають на формування його органолептичних і фізико-хімічних властивостей.

## Література

1. *Шольц-Куликов, Е.П.* Причини нестабільності українських вин к помутненням / Е.П.Шольц-Куликов, И.В. Косточенко, О.В. Якименко // Виноделие и виноградарство. – 2008. - №5. – с.22 – 23.
2. Гаркуша, О.М. Проблеми розвитку виноградарсько-виноробного підкомплексу України / О.М. Гаркуша. – Економіка АПК. – 2008. – №11. с. 3-5.