Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

89
Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті"

3-7 квітня 2023 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2023

19. Французьке "Sur lie" в вітчизняному виноробстві

Мар'яна Рішко, Марія Мачужак, Ірина Бабич
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Sur lie – це технологія витримки білого вина, яка бере початок в західній частині Долини Луари у Франції. У практиці виноробства, витримку у бочках можуть суміщати з витримкою на тонкому дріжджовому осаді (sur lie — «на осаді», «на відстоюванні») протягом 4…15 місяців.

Мета дослідження. Метою використання прийому "Sur lie" в технології білих вин є отримання високоякісних витриманих вин на тонкому дріжджовому осаді, що надає білим винам більш насиченого і кремового смаку, вираженого аромату квітів.

Матеріали та методи. В роботі використано аналіз наукової літератури направленої на дослідження "Sur lie" в технології білих вин. Також проведений аналіз виробництва вина французьких компаній.

Результати. "Sur lie" – технологічний прийом характерний для білих вин. Дуже важливо, щоб дріжджовий осад складався із дрібних частинок, інакше вина стануть грубими. Осад дріжджовий виступає в ролі природнього антиоксиданта, так як насичує вино вуглекислим газом і дозволяє отримати вина більш свіжі з специфічним ароматом і смаком. Під час витримки на тонкому дріжджовому осаді у виноматеріалах відбуваються окисно-відновні процеси з переважанням відновлювальних. У результаті витримки вина збагачуються продуктами автолізу дріжджів, збільшується екстрактивність виноматеріалів, підвищується вміст гліцерину, складних естерів, терпенових спиртів і глютатіону, знижується вміст альдегідів і фенольних речовин. Під час витримки в бочках раз в два дні проводиться такий техологічний прийом, як батонаж – змучування осаду з дна бочки спеціальним шестом – батоном, з метою підняття дріжджів з дна, насичення вина азотистими та ароматичними речовинами [1].

Для закладання на витримку обов'язково контролюють фізико-хімічні показники якості виноматеріалів. Згідно з ДСТУ 4396:2005 для столових вин вони повинні бути такі: об'ємна частка спирту – 9,5…13 %, масова концентрація цукрів – не більше як 3 г/дм^3, масова концентрація титрованих кислот – 4…9 г/дм^3, вміст приведеного екстракту – не менше як 170 г/дм^3 для білих виноматеріалів, масова концентрація летких кислот не більше як 0,5 г/дм^3 для білих виноматеріалів. При недовготривалій витримці вин в дубовій тарі значно поліпшуються органолептичні та фізико-хімічні властивості вин. Вони стають гармонійними та завдяки накопиченню летких фенолів, лактонів, ароматичних альдегідів, що екстрагуються з деревини дуба, набувають легких приємних тонів витримки та відтінків спецій. Під час витримки мають місце окиснювальні процеси. Сортовий аромат вин стає менш інтенсивним завдяки частковій окисненості терпенових спиртів. Також окиснюються фенольні речовини вина з утворенням конденсованих танінів, а ті, що екстрагуються з дуба (полімерні форми фенольних речовин), взаємодіють із компонентами виноматеріалу з утворенням нерозчинних речовин і випадають в осад.

Висновки. При використанні прийому "Sur lie" отримують вина, які відрізняються від інших м'яким смаком, дріжджоподібним ароматом, які більш притаманні ігристим. Додаткову специфіку таким винам буде надавати витримка в дубових бочках, а саме аромат і присмак дерева, карамелі, гвоздики, ванілі, квітів.

Література. Витримка вина по технології "Sur lie". Веб-сайт. URL: https://enogrup.com/base/vyderzhivaem-vina-po-texnologii-sur-li-obem-aromat-slozhnost/ (дата звернення: 10.03.2023).