



EUROPEAN CONFERENCE

Conference Proceedings



IV International Science Conference
«Innovative research and perspectives
of the development of science and technology»

January 29-31, 2024
Stockholm, Sweden

INNOVATIVE RESEARCH AND PERSPECTIVES OF THE DEVELOPMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

Abstracts of IV International Scientific and Practical Conference

Stockholm, Sweden
(January 29-31, 2024)

ЛОКАЛЬНИЙ СОРТ ВИНОГРАДУ ЗАКАРПАТТЯ

Сидоренко В.О.,
аспірант,

Бутузов Ф.А.,
магістрант,

Бабич І.М.,
к.т.н., доцент
кафедра біотехнології продуктів бродіння і виноробства
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Світовий ринок шампанських та ігристих вин невпинно розвивається. Протягом останнього десятиріччя виробництво цих напоїв у світі зросло в цілому на 40 %. Станом на 2021 р. в Україні випуск ігристих та шампанських вин сягнув 26,93 тис. дал, що рівноцінно 39,91 млн. пляшок. Відмінною особливістю стало інтенсивне підвищення попиту на продукцію вітчизняного виробника, і, як результат, зростання виробництва на 21,1 % у порівнянні з 2020 р.

У той же час, результати маркетингових досліджень свідчать, що споживачі переважно віддають перевагу білим ігристим винам та вимогливо ставляться щодо їхніх органолептичних характеристик, особливо до ігристих і пінистих властивостей.

Вина поділяються на ігристі і тихі. Ігристе вино - це вино, насичене вуглекислим газом, що і робить його шипучим, при цьому вуглекислий газ утворюється в результаті природнього бродіння.

Для того щоб зробити тихе вино, потрібне одне бродіння. А щоб виготовити більшість ігристих вин, потрібно перебродити вино ще раз. Фактично, ігристі можна назвати «двічі вибродженими» винами.

І якщо первинне бродіння у виробництві всіх ігристих відбувається однаково, залежно від кольору винограду й бажаного результату, то саме вторинна ферментація визначає рівень якості ігристого. Найчастіше застосовують два методи. Найціннішим вважається «традиційний метод», так роблять шампанське, каву, франчакорту та креман. Простішим методом є «акратофорний» чи «Шарма» — так роблять просеко, ламбуско й інші ігристі вина.

Важливим при одержанні ігристих вин є сировина. Тут можна сказати про використання локального сорту винограду Черсегі Фюсереш для виготовлення перших ігристих вин в Закарпатті. Сорт Chersegi – ексклюзивний для України виноград, який добре росте на мікротеруарах Закарпатського регіону і дає гарний врожай і результат у вині.

Ігристі вина, отримані із виноматеріалу винограду сорту Черсегі Фюсереш, мають світло-солом'яне забарвлення з зеленуватим відтінком, чистий, плодовий,

фруктово-квітковий букет з відтінками акації та мінералів, повний, елегантний, свіжий, ніжний, м'який, складний і гармонійний смак з тонами витримки та квітів і фруктів, з приємною кислотністю.

Під час наливання в келих у всіх зразках вин спостерігається стійка та щільна піна у вигляді рухомих «острівців» на поверхні вина, що супроводжується уповільненим і тривалим виділенням бульбашок діоксиду вуглецю малих розмірів.

Українські ігристі вина різноманітні, кожне підприємство шукає свої особливості для вигідних відмінностей від конкурентів. До виробників ігристих вин долучилася з 2022 року виноробня Шато Чизай.

Сучасний стан виноградно-виноробних підприємств характеризується скороченням площ виноградних насаджень, спадом виноробного виробництва, складною системою контролю якості продукції, що випускається з боку держави. Однією з умов стабілізації фінансово-економічного положення і стійкого економічного розвитку виноградно-виноробного виробництва є інноваційна діяльність, ефективність якої у більшості залежить від грамотно організованої управлінської системи суб'єкта господарювання.

Незважаючи на ці негаразди, виробництво ігристих вин посідає важливе місце в загальному виробництві винопродукції в Україні.

Список літератури

1. Седікова І.О. Інноваційна діяльність як фактор економічного зростання підприємств виноробної галузі. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2017. Вип. 16. Ч. 2. С. 92–95.
2. Виноградарство та виноробство сьогодні. Вектор руху та розвитку галузі (Інтерв'ю з генеральним директором корпорації «Укрвинпром» Володимиром Кучеренком). URL: <https://www.syngenta.ua/news/novini-kompaniyi/vinogradarstvo-ta-vinorobstvo-sogodni-vektor-ruhu-ta-rozvitku-galuzi> (дата звернення: 26.01.2024)
3. Бутузов Ф., Бліщ Р., Бабич І. Черсегі фюсереш – візитівка оригінальних вин Закарпаття. 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. С.202