

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТЕРМООБРОБКИ НА ЯКІСТЬ ВИНА

Чумак О.П., Сабецька А.О., Узлова А.М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Прозорість і стабільність вин до помутнінь є одним з головних показників якості готової продукції. Навіть незначна зміна вина, незважаючи на повну нешкідливість і натуральність складу, знижує товарний вигляд продукту, викликає у споживача негативне ставлення.

Основною метою досліджень було вивчення вплив різних температурних умов на ефективність технологічних обробок.

Оцінка впливу температурних умов на ефективність обробки білого сухого виноматеріалу здійснювалася в залежності від наступних показників: • стабільність до білкових помутнінь; • стабільність до колоїдних помутнінь; • каламутність обклеєних зразків.

Для вивчення впливу температури вина на процес обклеювання при різних температурах дослідний зразок білого сухого виноматеріалу був обклеєний за двома технологічними схемами: • 1 – бентоніт 1,5 г/дм³; • 2 – бентоніт 1,5 г/дм³ + желатин 0,005 г/дм³.

Процес стабілізації білих сухих виноматеріалів до білкових помутнінь проводили при температурі 8 °С, 16 °С і 24 °С.

Виходячи з отриманих даних, можна зробити висновок, що температура вина має великий вплив на ефективність процесів обробки вина. У виноматеріалі, обробленому за схемою 1, при температурі 8 °С був визначений найвищий показник каламутності в результаті теплотесту (32,8 NTU), що доводить його нестабільність. При обробці білого сухого виноматеріалу при температурі 16 °С спостерігається зниження каламутності в результаті теплотесту на 36,6 % в порівнянні з обробкою вина при 8 °С. Подальше підвищення температури вина при обробці в інтервалі від 16 до 24 °С не зробило істотного впливу на її ефективність. Таким чином, оптимальною температурою для технологічної обробки білого сухого виноматеріалу за схемою 1 (бентоніт) є 24 °С.

Одночасно технологічна обробка білого сухого виноматеріалу за технологічною схемою 2 (бентоніт + желатин) показала себе більш ефективною при температурі вина 16 °С.

Таким чином, результати проведених експериментів підтвердили той факт, що температура вина має суттєвий вплив на результат технологічної обробки виноматеріалів.

Література:

1. Таран, Н.Г. Современные технологии стабилизации вин / Н.Г. Таран, В.И. Зинченко. – Кишинэу, 2006. – ISBN 978-9975-62-056-7. – 240 с.
2. Валушко, Г.Г. Стабилизация виноградных вин / Г.Г. Валушко, В.И. Зинченко, Н.А. Мехула. – Симферополь: «Таврида», 1999. ISBN 966-584-099-1. – 20