

ПРОБЛЕМНІ ПИТАНЯ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ВИН

Звягінцева О. В., Смедляєва К. М.

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

Плодово-ягідні вина виробляють практично у всіх державах світу, а особливо активно – в США, Великобританії, Франції, Італії, Німеччині та Китаї. Існують навіть дослідні центри з питань плодово-ягідного виробництва. Вина, виготовлені з плодово-ягідної сировини, за біологічною цінністю не поступаються виноградним, а іноді навіть перевершують їх.

Наразі для виноробства плодово-ягідного вина в Україні існують сировинні ресурси, зокрема, дикорослі та малопоширені культури. Для виробництва таких вин може бути використаний широкий спектр сировини: яблуко, груша, смородина, вишня, журавлина, чорниця, полуниця тощо.

Найперше проблемне питання для виноробів полягає в тому, що для високоякісних конкурентоспроможних плодово-ягідних вин необхідно використовувати сортову продукцію. Отже, актуальним є підбір сировини для виробництва плодово-ягідних вин високої якості і майбутні дослідження повинні бути зосереджені більше на виборі відповідних сортів плодів і ягід.

Друге проблемне питання – це управління вирощуванням (видалення листя, проріджування та інше), яке також впливає на ароматичні та фенольні сполуки у вині. Однак, досліджень, присвячених впливу умов доглядів та управління вирощуванням на якість плодово-ягідних вин, замало.

І наступним, але не менш важливим питанням, є процес ферментації – вирішальний етап у виробництві плодово-ягідних вин. У ході цього процесу цукри перетворюються на спирт, а також утворюються різноманітні метаболіти (наприклад, складні ефіри та вищі спирти), що визначають якість плодово-ягідних вин. Умови ферментації (наприклад, температура і рН) впливають на фізико-хімічні та органолептичні якості плодово-ягідних вин. Вибір дріжджів має життєво важливе значення для виробництва плодово-ягідних вин з характерним, але приємним смаком. Все більше даних свідчить про переваги ферментації змішаних культур не-*Saccharomyces* та *Saccharomyces* для покращення якості плодово-ягідних вин. Однак комбінація змішаних культур, способу інокуляції та співвідношення інокуляту все ще вимагає подальшої оптимізації відповідно до хімічного складу та поживних характеристик плодово-ягідної сировини. Фактична ефективність стратегій змішаної інокуляції повинна бути оцінена в ферментерах як в пілотному, так і в промисловому масштабі, перш ніж вони будуть застосовні для комерційного використання.

Отже, необхідно дослідити вплив цих факторів на хімічні компоненти та органолептичні якості плодово-ягідних вин, і це надасть виноробам фундаментальні знання про якість фруктових вин і, отже, дозволить виноробам маніпулювати та покращувати якість плодово-ягідних вин за допомогою різних стратегій та технологій.