

ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ НА СТАБІЛІЗАЦІЮ БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИН

Боярчукова Ю.О., гр. 5ХТв

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.І. Мамай**
Херсонський національний технічний університет

Інтенсивне зростання і розвиток виноробної галузі харчової промисловості змушує впроваджувати сучасні технологічні режими і параметри промислової переробки винограду, обробки виноматеріалів і вин.

Проведений моніторинг по вивченню якості білих столових вин показав, що основним недоліком даної групи вин являється невисока стабільність.

У даний час на виробництві застосовуються різні технологічні схеми стабілізації вин проти оборотних колоїдних помутнень, які не завжди забезпечують гарантовані терміни стабільності.

Разом з тим, на сьогоднішній день недостатньо вивченими є вплив технологічних процесів і технологічного обладнання на формування у винах оборотних колоїдних помутнень, якісний і кількісний склад компонентів, відповідальних за їх виникнення. Це істотно утрудняє вибір оптимального способу обробки виноматеріалів з метою забезпечення їх стабільності до оборотних колоїдних помутнень, що дозволило б дати необхідні гарантії якості на весь регламентований термін збереження винопродукції.

Основною метою роботи є дослідження впливу технологічних операцій і обладнання на процеси стабілізації білих столових виноматеріалів.

Основними напрямками дослідження є: виявлення впливу технологічних прийомів переробки винограду на формування оборотних колоїдних помутнень; визначення складу комплексу біополімерів білих виноматеріалів; встановлення впливу подрібнення і пресування на якість сула; дослідження схильності до необоротних колоїдних помутнень і стабільності отриманих виноматеріалів.

У результаті проведених досліджень встановлено, що стадія переробки винограду відіграє вирішальну роль у формуванні комплексу біополімерів: використання різних технологічних прийомів призводить до одержання виноматеріалів, що містять комплекс біополімерів різного типу, що впливає на стабільність виноматеріалів та на схему їх обробки. Тип комплексу залежить також від сорту винограду, що переробляється.