

ПРАКТИКА СТАБІЛІЗАЦІЇ ВІНОГРАДНИХ ВИН ІНГРЕДІЄНТАМИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

На даному етапі розвитку суспільства основна задача харчової промисловості – це випуск продуктів харчування високої якості. Окрім того, велику увагу приділяють підвищенню якості продукції одночасно зі зниженням її собівартості. Це також відноситься до продуктів переробки винограду – окремо білих та червоних столових вин. З такими властивостями, які свідчать про високу якість столових вин, як тонкий, ніжний, розвинений букет і гармонійний свіжий смак, велику увагу приділяють прозорості та чистому кольору. Прозорість готових вин повинна зберігатися тривалий час, тобто бути стійкою.

Стабільність готової виноробної продукції є дуже важливою для галузі. Огляд літературних даних дає можливість зробити висновок, що механізм формування колоїдних помутнень в винах, як і механізм процесів стабілізації виноматеріалів присвячені дослідження багатьох вчених. Проблема стабільності виноматеріалів є актуальною, представляє значний інтерес, так як торкається теми пошуку альтернативної технології стабілізації найбільшої сучасної групи винопродукції – тихих столових вин: білих і червоних. Зараз на території України працює кілька закордонних компаній, які постачають різноманітні допоміжні матеріали для виноробства. Вони використовуються для стабілізації виноматеріалів і вин проти помутнень різного характеру. Якість таких стабілізуючих матеріалів висока, іноді перевищує вітчизняні аналоги. Можливість використання деяких з них для виноматеріалів Одеського регіону досліджувалась на кафедрі технології виноробства Одеської національної академії харчових технологій на протязі останніх шести років. Були отримані позитивні результати. Однак, ці препарати мають більш високу вартість на відміну від вітчизняних, що підвищує собівартість готової продукції.

В результаті проведення глибокого наукового пошуку, а також незмінного позитивного практичного результату, науковцями кафедри технології виноробства ОНАХТ показана принципова можливість використання різноманітних вторинних продуктів переробки рослинної сировини, які вміщують білок, в якості стабілізаторів до необоротних колоїдних помутнень. Раніше дослідження проводились з такими продуктами, як насіння рапсу, томатів і винограду, зародки кукурудзи, жмих насіння люпину, томатів, винограду та інших. Робота по дослідженню описаних продуктів проводиться кожний рік в

учбово-дослідній роботі студентів і магістрів, тому накопичено достатньо великий спектр експериментальних даних.

На новому етапі дослідницьких робіт даного напрямку випробовувалися насіння і білки злакових культур – сорізу і сорго та насіння і білки бобових культур – нуту та амаранту, запропоновані Одеським селекційно-генетичним інститутом Української Академії Аграрних Наук. В літературних джерелах відсутня інформація про технологічні форми застосування перелічених білкових матеріалів. Тому експериментом передбачалось виявлення оптимальних дозувань оклеювальних речовин при обробці ними виноматеріалів; оптимальної концентрації суспензій насіння і розчинів білків досліджуваних культур.

З метою отримання даних для порівняння про нові білкові стабілізатори в дослідженні використовувались загальновідомі оклеювальні речовини: желатин, рибу'ячий клей разом з бентонітом та палигорськітом, розчини яких готувались по загальновідомим методикам.

При постановці дослідів використовувались білі та червоні столові виноматеріали, виготовлені виноробними заводами Одеського регіону. Насіння сорізу, сорго, нуту та амаранту подрібнювались до порошкоподібного стану, після чого готувалась 2%-ва водна суспензія. З отриманих білків нетрадиційних бобових і зернових культур готувалися 1,0 % водні розчини. Одночасно готувалися розчини із традиційних білкових і мінеральних інгредієнтів для комплексної обробки виноматеріалів наступних концентрацій: 0,4 % - желатину, 0,25 % - рибу'ячого клею, 5 % - суспензії бентоніту та палигорськіту. Даними розчинами проводилось пробне оклеювання виноматеріалів, які досліджувалися. Після проведення пробного оклеювання були визначені оптимальні дози оклеювальних речовин.

Будь-яка обробка виноматеріалів призводить до зниження масової частки загальних фенольних речовин. Але при оклеюванні виноматеріалів рослинними “стабілізаторами” з амаранту, нуту, сорго та сорізу сумісно з бентонітом і палигорськітом ступінь зниження вмісту фенольних речовин нижче, ніж у випадку традиційної обробки – з оклеюванням желатином і рибу'ячим клеєм. Оклеювані нетрадиційними білковими матеріалами зразки отримали у деяких випадках найвищу дегустаційну оцінку (8,2 балів) у порівнянні з обробленими традиційними матеріалами зразками.

За результатами досліджень можна зробити висновок, що використання нетрадиційних рослинних інгредієнтів для оклеювання вин – напрямок перспективний, актуальний і економічно вигідний.