

ПІДВИЩЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ВИН ЛИМОННОЮ ТА ВИННОЮ КИСЛОТАМИ

Нагель Д.В., гр. 5ХТв

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

Вино є гетерогенним середовищем, до складу якого входять хімічні сполуки різної природи. Органічних кислот в вині знайдено більше 50. В найбільших кількостях у вині (0,1–3,5 г/дм³) містяться: винна, яблучна, молочна, оцтова та інші кислоти. Кислотність відіграє важливу роль в досягненні балансу, оскільки вона зрівноважує цукор і спиртуозність, відповідає за освіжаюче почуття, яке ми відчуваємо, зробивши перший ковток вина. Ще одна важлива особливість кислотності це те, що від неї залежить тривалість терміну зберігання вина, так як кислота діє як консервант. Високий вміст винної кислоти небажаний в зв'язку з негативним впливом її на органолептичну оцінку отриманих виноматеріалів. При низькому вмісті винної кислоти може спостерігатися мікробіологічна нестійкість виноматеріалів та в послідуєчому їх простота та «плоскість» в смаку.

В Національному інституті винограду і вина «Магарач» була проведена порівняльна оцінка підкислення суслу та виноматеріалів винною та лимонною кислотами. Вплив внесення органічних кислот на показники виноматеріалів потребує подальшого вивчення. У зв'язку з цим було досліджено: можливість застосування лимонної та винної кислот у виноробстві, а саме в процесі підкислення; поведінка вин при підкисленні кожною з кислот та їх комплексом; властивості лимонної та винної кислот. Встановлено, за яких умов використовуються обмеження кількості кислот для даного процесу, та які існують способи та методи підкислення вин.

Підкислення використовується для виправлення виноматеріалів, отриманих з винограду з низькою кислотністю, що мають негармонійний та плоский смак. Такі виноматеріали можна підкислювати лимонною або винною кислотою, яку вводять в кількості, що не перевищує 2 г/дм³.

Дослідження показали, що основною перешкодою для підкислення вин є обмеження кількості використання винної та лимонної кислот, в зв'язку зі зниженням дегустаційної оцінки зразків. Після підкислення вин необхідно проводити перевірку на схильність до кристалічних помутнень, і в разі необхідності стабілізувати вина до стану визначеного нормами.