

БІЛЕ ВИНО: ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ, КОРИСТЬ І ШКОДА

Черевична Н.І., канд. техн. наук, доц.

Сова С.В., магістрант

Харківський національний економічний університет

ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна

Біле вино – благородний напій, який виготовляється з білих, червоних або рожевих сортів винограду в умовах ферментації за відсутності шкірки винограду [1]. Забарвлення напою варіюється від світло-солом'яного, зеленуватого до світло-золотистого для столових вин та від золотистого до янтарного – для столових спеціального типу [2]. Саме відсутність шкірки надає напою світлий відтінок, так як сік переважної частини сортів винограду – майже безбарвний.

Щодо харчової цінності напою, 100 мл білого вина у загальному значенні мають всього 82 ккал, 0,1 г білка та 2,6 г вуглеводів, також воно багате на натрій (4 мг), калій (82 мг) та має 0,6 г цукру [3]. Значення цих складових можуть варіюватись залежно від сорту винограду та марки вина.

Від споживання вина людина отримує насолоду, також цей напій може мати як позитивний, так і негативний вплив на організм людини. Тож, корисними властивостями білого вина можна вважати:

- поліпшення серцево-судинної та метаболічної функції;
- позитивний вплив на здоров'я легенів завдяки флавоноїдам, що зменшують запалення дихальних шляхів;
- зниження ризику захворювання нирок, що пояснюється вмістом у білому вині кавової кислоти, яка запобігає прогресуванню патології видільної системи;
- покращення пам'яті завдяки антиоксидантам, що протидіють когнітивним порушенням, особливо – віковим;
- підтримка рівню холестерину [4].

При зловживанні білого вина, напій може викликати руйнування клітин мозку, проблеми з серцем, ураження печінки, порушення функцій системи травлення тощо. Навіть у невеликих кількостях, воно може нашкодити людям, страждаючим від панкреатиту, діабету, подагри, ішемічної хвороби серця і депресії. Протипоказання білого вина стосуються також вагітних і годуючих [5].

Окрім розуміння як вино впливає на організм людини, потрібно обирати якісний та безпечний продукт. Якість вина визначається його сенсорними властивостями та фізико-хімічними показниками, базовими з яких вважають об'ємну частку етилового спирту, масову концентрацію цукрів, титровану кислотність. Рівень і співвідношення базових

показників залежить від сорту винограду, ступеню його стиглості й географічного регіону його культивування, способу переробки сировини, технології виробництва напою, умов дозрівання та зберігання вина.

За нестачі обізнаності щодо правильного вибору хорошого вина, споживачі використовують техніку грошового виміру «Чим дорожче, тим краще продукт». Проте, окрім ціни, самостійно можна дізнатись про хороше вино завдяки таким характеристикам: смаку, який має бути збалансований, складний, завершений і без сторонніх присмаків; кислотності, завдяки якій можна дізнатись з якого винограду та де було зроблено напій, наприклад, якщо кислотність напою висока, то це означає, що виноград напою вирощений більш прохолодному кліматі; рівню алкоголю, який можна визначити двома способами:

– потрібно зробити зап'ястям кілька швидких обертів келихом з вином, щоб рідина вкрила стінки та утворила «ніжки»;

– визначити, наскільки далеко в горлі відчувається пекучість (так, якщо пекучість відчувається на спинці язика, то це може вказувати на низький рівень алкоголю; у задній частині горла – середній, а якщо відчувається тепло у грудній клітині – тоді це вино високої якості [6].

На сьогодні більшість світових енологів та фахівців із виноробства дотримуються думки, що вином слід називати тільки ті алкогольні напої, які виготовлені з винограду, а напої, для виготовлення яких сировиною стали плоди, ягоди та інше, вином називатися не можуть. Утім, деякі українські крафтові винороби готують чудові вина з полуниці, вишні, сливи, ожини та інших ягід і фруктів.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 2164-93. Вина виноградні. Терміни та визначення. [Чинний від 1994-01-01]. Вид. офіц. Київ, 1994. 16 с.

2. ДСТУ 4806:2007 Вина. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-07-05]. Вид. офіц. Київ, 2007. 18 с.

3. Біле вино користь і шкода. URL: <https://golden-flamingo.com.ua/blog/bile-vyno-koryst-i-shkoda/> (дата звернення: 21.09.2024).

4. Чи варто купувати біле вино: потенційна користь для здоров'я. URL: <https://landlord.ua/news/novyny-partneriv/chy-varto-kupuvaty-bile-vyno-potenczijna-koryst-dlya-zdorovya/> (дата звернення: 24.09.2024).

5. Біле вино – користь і шкода. URL: <https://vidpoviday.com/bile-vino-korist-i-shkoda> (дата звернення: 22.09.2024).

6. Як оцінити якість вина та не втратити зайвого: поради сомельє. URL: <https://lifepravda.com.ua/society/2018/11/17/234165/> (дата звернення: 20.09.2024).