

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА

Яромич Л.П., Яковлева О.В., Буренкова Н.О.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Фруктово-ягодные вина, как и виноградные, являются приятными на вкус питательными напитками. Пищевая ценность обусловлена содержанием в соке плодов и ягод различных соединений. С соками в вина вносятся органические кислоты, органически связанный фосфор, минеральные соли (калия, кальция, натрия, магния, железа), углеводы, азотистые соединения, фенольные вещества, ферменты и прочие вещества, играющие весьма важную роль в организме человека.

Фруктово-ягодные соки, из которых готовятся вина, являются профилактическими и лечебными средствами при целом ряде заболеваний. Они способствуют усвоению пищи и улучшают обмен веществ в организме.

В качестве объектов исследования были выбраны ягоды черной смородины и малины, как местное широко распространенное сырье, обладающее большим спектром биологически активных веществ.

Свежие ягоды черной смородины прессовали без дробления. Полученную выжимку экстрагировали водой для получения диффузионного сока, при этом количество используемой для экстракции воды не превышало 30% от веса выжимки. Свежеотжатый и диффузионный соки смешивали и направляли на брожение. Брожение вели при температуре 20⁰С до остаточного содержания сахаров не более 3 г/дм³ и объемной доли этилового спирта естественного брода 13,0- 13,5%.

В качестве винных дрожжей использовали разводку ч.к.д. расы Москва 30 и активные сухие дрожжи Uvaferm C2. Далее сброженный виноматериал оставляли с целью осветления на двое суток, декантировали с осадка, спиртовали до 16,0 об.% и отправляли на отстаивание не менее, чем на 10 суток.

По истечению времени мезгу малины заливали черносмородиновым сброженно – спиртованным соком в соотношении 1 дал на 5,0 кг мезги, настаивали при периодическом перемешивании в течение 7 суток при температуре 20⁰С.

Приготовленный настой малины на черносмородиновом сброженно-спиртованном виноматериале фильтровали, купажировали с черносмородиновым виноматериалом, проводили спиртование и подсахаривание купажа до кондиций готового крепленого вина улучшенного качества и обработку бентонитом и желатином для придания ему розливостойкости. Далее вино отправляли на отдых (10 дней) и фильтрацию.

Вино, приготовленное в соответствии с предлагаемым способом, характеризуется насыщенной окраской, выраженным ароматом черной смородины с тонами малины, гармоничным вкусом. При этом возрастает антиоксидантная активность вина и величина приведенного экстракта по сравнению с вином, приготовленным по известной технологии с использованием спиртованных соков одноименных наименований.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет повысить качество фруктово-ягодного вина за счет формирования характерных органолептических свойств, увеличения экстрактивности и антиоксидантной активности и расширить ассортимент выпускаемой продукции.