

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НОВОГО ВИДА ВИНА**Степанова В.Н., Оленичева В.А.****Научный руководитель – Яромич Л.П., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г., Могилев, Республика Беларусь**

В вине, как говорят, не только истина, но и определенный заряд целебных качеств. Безусловно, речь идет об умеренных дозах, а не о вакханалии. Польза вина для организма была подмечена давным-давно. Но по-настоящему научные исследования в этом направлении ведутся сравнительно недавно – в постсоветский период. Обеспечение населения высококачественными продуктами питания в широком ассортименте является важной задачей пищевой промышленности.

Перспективы развития плодово-ягодного виноделия в нашей стране очень велики. В Республике Беларусь есть неплохие традиции производства собственных высококачественных вин.

В качестве объектов исследования были выбраны плоды и ягоды. Плодово-ягодные соки представляют собой водные растворы сахаров, кислот, солей, белков, фенольных соединений и других компонентов. В них найдено около 30 микроэлементов, таких как кобальт, медь, марганец, цинк, молибден и др. Соки обладают ценными лечебными свойствами, многие из которых сохраняются и в вине.

Свежие яблоки прессовались после предварительного дробления. Свежеотжатый сок сульфитировался и направлялся на брожение с использованием чистой культуры дрожжей расы Москва 30. Брожение велось при температуре 20°C до наброда этилового спирта не менее 10 об.% и остаточного содержания сахаров не более 3 г/дм³. Сброженный виноматериал оставлялся на сутки для отстаивания, затем снимался с осадка и спиртовался до 16 об.%. Через 10 суток после спиртования виноматериал делился на две части. Одна часть подвергалась осветлению и хранилась до использования. Другая часть сброженно-спиртованного виноматериала вносилась в свежую мезгу окрашенных ягод и настаивалась при периодическом перемешивании в течение 10 суток при температуре 20°C, затем декантировалась с осадка и фильтровалась. Отработанное сырье прессовалось. Отпрессованный настой присоединялся к основному настою. Приготовленный ягодный настой на яблочном сброженно-спиртованном виноматериале купажировался с первой частью яблочного сброженно-спиртованного виноматериала, сахаром и ректификованным спиртом до кондиций готового вина, обрабатывался для придания розливостойкости и отправлялся на отдых.

Приготовленное в соответствии с предлагаемым способом вино, характеризовалось насыщенностью цветом, оригинальным сложным ароматом плодов и ягод, свежим гармоничным вкусом. При этом его показатели качества были выше по сравнению с вином, приготовленным по классической технологии с использованием спиртованных соков одноименных наименований.