**Ходаков Олексій Леонідович. Удосконалення технології білих ігристих вин на основі розробки критеріїв придатності сорту винограду : дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / УААН; Національний ін-т винограду та вина "Магарач". - Ялта, 2006**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Ходаков О.Л. Удосконалення технології білих ігристих вин на основі розробки критеріїв придатності сорту винограду. – Рукопис.**Дисертація на здобуття наукового ступеню кандидата технічних наук за спеціальністю 05. 18. 07 – технологія продуктів бродіння. – Національний інститут винограду та вина «Магарач», Ялта, 2006.Дисертація присвячена розробці критеріїв придатності сорту винограду для удосконалення технології виробництва білих ігристих вин. Викладені результати аналізів хімічного складу та фізико-хімічних властивостей сусла, виноматеріалів і білих ігристих вин, що виготовлені з класичних та нетрадиційних для виробництва ігристих вин сортів винограду. Проведена порівняльна оцінка якості виноматеріалів та білих ігристих вин, що виготовлені з різних сортів винограду. Вивчений вплив ступеню зрілості винограду на фізико-хімічні та органолептичні показники виноматеріалів і ігристих вин. Аналіз отриманих даних показав, що якість білих ігристих вин обумовлений рядом показників хімічного складу сусла (масові концентрації цукрів, титрованих кислот, загальних фенолових речовин, величина рН) і виноматеріалів (об’ємна доля етилового спирту, масові концентрації титрованих і летючих кислот, приведеного екстракту, загальних фенолових речовин, полімерних форм фенолових речовин, величина рН, показник опіру вина виділення діоксиду вуглецю, максимальний об’єм піни, швидкість порушення піни, показник окислюванності, показник жовтизни, схильність до окислення). В результаті проведених досліджень розроблена комплексна система показників сусла та виноматеріалів для виробництва білих ігристих вин. Вперше запропонований комплексний показник якості виноматеріалів для ігристих вин, що дозволяє на стадії виноматеріалів прогнозувати дегустаційну оцінку білих ігристих вин. Розроблені методичні вказівки «Методика визначення критеріїв придатності сорту винограду для виробництва ігристих вин», що затверджені УААН. |

 |
|

|  |
| --- |
| 1. Виявлено, що існуючі показники якості винограду й виноматеріалів для використання у виробництві білих ігристих вин, передбачені діючою нормативною документацією, часто не дозволяють повною мірою об'єктивно оцінити ступінь їх придатності для приготування високоякісних білих ігристих вин.
2. Встановлено, що якість білих ігристих вин обумовлена фізико-хімічними показниками сусла (масові концентрації цукрів, титрованих кислот, загальних фенолових речовин, величина рН) і виноматеріалів (об'ємна частка етилового спирту, масові концентрації титрованих і летючих кислот, приведеного екстракту, загальних фенолових речовин, полімерних форм фенолових речовин, величина рН, показник опору вина виділенню діоксиду вуглецю, максимальний об'єм піни, швидкість руйнування піни, показник окислюванності, показник жовтизни, схильність до окислення), що характеризує їх типовість для виробництва білих ігристих вин.
3. На підставі виявлених значних для формування якості білих ігристих вин показників хімічного складу та фізико-хімічних властивостей сусла й виноматеріалів розроблена система показників, що передбачає визначення фізико-хімічних показників згідно діючої нормативної документації, а також масових концентрацій загальних фенолових речовин, зокрема їх полімерних форм, величини рН, показника G, DG, показника окислюванності й специфічних показників ігристих і пінявих властивостей (опір вина виділенню діоксиду вуглецю, максимальний об'єм піни, швидкість руйнування піни).
4. Вперше розроблений інтегральний показник якості виноматеріалів для виробництва білих ігристих вин (Оср), що враховує відхилення критерійних показників якості виноматеріалів від оптимальних значень і дозволяє прогнозувати якість білих ігристих вин.
5. Встановлені діапазони значень показника Оср, що дозволяють прогнозувати якість білих ігристих вин. При Оср 0,8 – виноматеріали можуть використатися для виготовлення високоякісних білих ігристих вин (дегустаційна оцінка ігристих вин складе 8,91±0,03 балу); при 0,8 < Оср 1,2 – дегустаційна оцінка ігристих вин складе 8,82±0,03 балу; при Оср > 1,2 – ігристі вина, що готуються, характеризуватимуться дегустаційною оцінкою 8,72±0,04 балу.
6. На підставі розробленої системи фізико-хімічних показників винограду (сусла) й виноматеріалів для білих ігристих вин і запропонованого показника Оср розроблені Методичні вказівки «Методика визначення придатності сорту винограду для виробництва ігристих вин», які затверджені УААН. Встановлено, що розроблені методичні вказівки дозволяють з високою достовірністю оцінити придатність сусла і виноматеріалів для виробництва білих ігристих вин і прогнозувати якість готової продукції на стадії виноматеріалів (коефіцієнт кореляції -0,88). Вказана методика успішно пройшла приймальні випробування на виноробних заводах ОПХ ННЦ «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова» та НПП «Нива». Методика впроваджена в НПП «Нива», рекомендована для упровадження у виноробній промисловості та включена до «Рекомендації з поліпшення якості ігристих вин».
7. Вивчення якості виноматеріалів і білих ігристих вин, виготовлених з винограду різного ступеня зрілості, дозволило науково обґрунтувати та рекомендувати розширення допустимого діапазону масової концентрації цукрів у винограді від 160 до 200 г/дм3. При цьому найвищою якістю характеризуються виноматеріали й білі ігристі вина, виготовлені з винограду з масовою концентрацією цукрів 181±4 г/дм3.
8. Науково обґрунтована доцільність використання сорту Сухолиманський білий для виробництва білих ігристих вин, що дозволило включити його в проекти ДСТУ „Виноград свіжий технічний. Технічні умови” та „Виноматеріали для шампанського України та вин ігристих” з метою приготування білих виноматеріалів для резервуарної шампанізації. Економічний ефект від виготовлення білих виноматеріалів для резервуарної шампанізації
 |

 |