**Лопатюк Микола Володимирович. Удосконалення технології коньячних виноматеріалів: дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / УААН; Інститут винограду і вина "Магарач". - Ялта, 2004**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Лопатюк Н.В. Удосконалення технології коньячних виноматеріалів.  Дисертація (рукопис) на здобуття ученого ступеня кандидата технічних наук за фахом 05.18.07 - "Технологія продуктів бродіння" - Інститут винограду і вина "Магарач", Ялта, 2004.  Захищається 6 наукових праць, що містять теоретичні й експериментальні дослідження процесу зброджування коньячних виноматеріалів, утворення при бродінні вторинних продуктів бродіння і їх впливів на якість одержаних коньячних спиртів.  У результаті проведених досліджень установлені закономірності одержання якісних коньячних спиртів з виноматеріалів, приготовлених шляхом зброджування сусла дріжджами роду Schizosaccharomyces, із проведенням азотного підживлення дріжджів, а також з некондиційного винограду з введенням у сусло при сброжуванні спирту етилового виноградного походження.  На підставі проведених досліджень і отриманих результатів запропоновані удосконалені технології коньячних виноматеріалів шляхом зброджування дріжджами роду Schizosaccharomyces, зброджування сусла з проведенням азотного підживлення дріжджів, а також з попереднім введенням у сусло спирту етилового.  Запропоновані технології коньячних виноматеріалів пройшли приймальні іспити в радгоспі-заводі "Цюрупинський". На запропоновані технології розроблені і затверджені Херсонвинпромом технологічні інструкції. | |
| |  | | --- | | На підставі проведених досліджень можна зробити наступні висновки:  1. На якість коньячних виноматеріалів і отриманих з них коньячних спиртів впливають леткі домішки, що утворюються в процесі бродіння сусла , кількісний і якісний склад яких залежить від амінокислотного складу сусла, раси використовуваних дріжджів і умов їхнього азотного живлення.  2. При сброжуванні виноградного сусла дріжджами роду Schizosaccharomyces в одержуваних коньячних спиртах істотно знижується вміст вищих спиртів, у тому числі ізоамілового спирту, знижується вміст оцтової кислоти і підвищується вміст складних ефірів і фенилэтанолу, що сприяє підвищенню їхньої якості.  3. Проведення азотного підживлення дріжджів шляхом введення у сусло, що зброджується водного розчину аміаку, сечовини чи сульфату амонію, з розрахунку 100 мг/дм3 азоту, сприяє істотному зниженню в одержуваних коньячних спиртах вмісту вищих (сивушних) спиртів і підвищенню їхньої якості. При цьому найбільш ефективним є проведення такого азотного підживлення дріжджів на 5-7 добу бродіння.  4. Зброджування виноградного сусла з попереднім введенням у нього водно-спиртового розчину забезпечує одержання виноматеріалів, а в результаті їхньої перегонки – дистилятів, що при збільшенні виходу безводного спирту до 100 % за аналітичними і органолептичними показниками відповідають вимогам ТУ на спирт коньячний молодий і можуть бути ефективно використані при розробці і виробництві нових напоїв типу коньяку і бренди.  5. Зброджування виноградного сусла, у тому числі з некондиційного винограду, з попереднім введенням у нього спирту етилового виноградного забезпечує одержання високоякісних коньячних спиртів і істотного економічного ефекту, більш 130 тис. грн на 1 тис. дал б.с.  6. За результатами проведених досліджень удосконалені технології коньячних виноматеріалів, які пройшли приймальні випробування і рекомендовані до впровадження. На зазначені технології розроблені і затверджені Херсонвинпромом технологічні інструкції. | |