Лисовец Ульяна Александровна Совершенствование технологии белых столовых вин путем регулирования автолиза винных дрожжей

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Лисовец Ульяна Александровна

ВВЕДЕНИЕ

1 АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ОТЕЧЕСТВЕННОЙ И ЗАРУБЕЖНОЙ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ И ПАТЕНТНО-ИНФОРМАЦИОННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Понятие и сущность батонажа

1.2 Современные взгляды на целесообразность проведения батонажа при производстве белых столовых вин

1.3 Биохимические процессы, протекающие при выдержке виноматериалов на дрожжевых осадках

1.3.1 Понятие и механизм автолиза винных дрожжей, его применение в винодельческой промышленности

1.3.2 Выделение азотистых веществ в процессе алкогольного брожения и при выдержке вина на дрожжах

1.3.3 Влияние компонентов древесины дуба на изменение ароматообразующих компонентов вина

1.4 Выводы по главе

2 ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Объекты исследований

2.2 Методы исследований

3 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

3.1 Исследование массообменных процессов между дрожжевой клеткой и виноматериалом при батонаже

3.1.1 Влияние новых рас активных сухих дрожжей на химический состав белых столовых виноматериалов

3.1.2 Динамика накопления аминного азота

3.1.3 Динамика накопления аминокислот

3.1.4 Динамика накопления липидов

3.1.5 Динамика выделения ферментов из дрожжевой клетки в среду

3.1.5.1 Исследование секреции протеиназ и пектиназ из дрожжевой клетки в среду (виноматериал) при выдержке на дрожжевом осадке

3.1.5.2 Определение активности ферментов различных рас винных дрожжей

3.1.5.3 Влияние ферментных систем винных дрожжей на концентрацию биополимеров в виноматериале

3.1.6 Изменение концентрации белка при батонаже в технологии белых столовых вин

3.2 Динамика изменения дегустационной оценки

3.3 Изменение структуры клеток винных дрожжей при батонаже

3.4. Усовершенствованная технология белых столовых вин с применением батонажа

3.5 Экономический эффект от внедрения усовершенствованной технологии производства белых столовых вин

ВЫВОДЫ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ВВЕДЕНИЕ