

ОЦЕНКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН, ПОЛУЧЕННЫХ БУТЫЛОЧНЫМ СПОСОБОМ

Будаев Евгений Дмитриевич

магистрант, Московский государственный университет пищевых производств, РФ, г. Москва

Дубинина Елена Васильевна

научный руководитель, ведущий научный сотрудник отдела технологии крепких напитков
ВНИИПБиВП, РФ, г. Москва

ASSESSMENT OF ORGANOLEPTIC AND PHYSICO-CHEMICAL INDICATORS OF SPARKING WINES PRODUCED BY THE BOTTLE METHOD

Evgeny Budaev

Undergraduate, Moscow State University of food production, Russia, Moscow

Elena Dubinina

Scientific director, Leading Researcher Department of strong drinks technology VNIIPBiVP, Russia, Moscow

Аннотация. В статье проводится оценка органолептических и физико-химических показателей игристых вин, полученных бутылочным способом

Abstract. the article evaluates the organoleptic and physico-chemical parameters of sparkling wines obtained by the bottle method

Ключевые слова: шампанское, игристое вино, органолептические свойства, виноград, виноматериалы, вино

Keywords: champagne, sparkling wine, organoleptic properties, grapes, wine materials, wine

Благодаря игристым свойствам, шампанское значительно легче, чем другие типы вин, обнаруживает как органолептические достоинства, так и недостатки.

Поэтому к виноматериалам, используемым для его производства, предъявляются особые, повышенные требования.

Решающую роль при этом играет качество винограда.

Виноград должен быть совершенно здоровым, свежим, без механических повреждений

гроздей и ягод.

Наличие даже небольшого количества ягод, пораженных серой гнилью, может вызвать плесневой привкус в шампанских виноматериалах и способствовать их сильному окислению.

Виноград, заболевший милдью и оидиумом, сообщает виноматериалу неприятные тона и обуславливает повышенную липкость дрожжевых осадков, что затрудняет их отделение от вина.

На поврежденном винограде легко развиваются посторонние микроорганизмы, вследствие чего трансформируется присущий сорту аромат, появляется бурая окраска, грубый вкус и другие недопустимые изменения.

Обработка шампанских виноматериалов включает оклейку отдельно по сортам винограда, из которого изготовлен виноматериал, составление купажа из обработанных виноматериалов на основании органолептической оценки дегустационной комиссии завода, комплексную оклейку купажа.

Полученный купаж сепарируют, фильтруют и отправляют на биологическое обескислороживание, которое проводится с целью удаления из вина кислорода, снижения ОВ-потенциала, обогащения вина поверхностно-активными веществами, букетистыми и вкусовыми соединениями, улучшающими качество шампанского.

После завершения процесса вторичного брожения все образцы подвергались осветлению классическим способом – сведением осадка на пробку в пюпитре, называемым «ремюаж». В процессе ремюажа наблюдали за формированием осадка в контрольных и опытных образцах. Не выявлено снижения интенсивности оседания частиц осадка в опытных образцах по сравнению с контрольными.

После полного осветления вина в бутылках, которое определяли визуально при просмотре на целевой фонарь, осадок отделяли (проводили дегоржаж) вручную.

Таблица 1

Значения

Наименование образца	Характеристика	Дегустационная оценка
Контроль 1	Внешний вид – прозрачный, без посторонних включений. Цвет светло-соломенный. Аромат чистый, с цветочными оттенками, без посторонних тонов. Вкус полный, гармоничный, без тонов окисленности. Игристые и пенистые свойства выражены	8,5
Контроль 2	Внешний вид – прозрачный, без посторонних включений. Цвет светло-соломенный. Аромат чистый, с цветочными оттенками, без посторонних тонов. Вкус полный, гармоничный, без тонов окисленности. Игристые и пенистые свойства выражены.	8,4
Контроль 3	Внешний вид – прозрачный, без посторонних включений. Цвет светло-соломенный. Аромат чистый, с цветочными оттенками, без посторонних тонов.	8.3

	Вкус полный, гармоничный, без тонов окисленности. Игристые и пенные свойства присутствуют	
Опыт 1	Внешний вид – прозрачный, без посторонних включений. Цвет светло-соломенный. Аромат чистый, сложный, с цветочно-медовыми оттенками, без посторонних тонов. Вкус полный, мягкий, гармоничный, без тонов окисленности. Игристые и пенные свойства хорошо выражены	8.6
Опыт 2	Внешний вид – прозрачный, без посторонних включений. Цвет светло-соломенный. Аромат чистый, сложный, с цветочно-медовыми оттенками, без посторонних тонов. Вкус полный, гармоничный, без тонов окисленности. Игристые и пенные свойства хорошо выражены.	8.5
Опыт 3	Внешний вид – прозрачный, без посторонних включений. Цвет светло-соломенный. Аромат чистый, сложный, с цветочно-медовыми оттенками, без посторонних тонов. Вкус полный, гармоничный, без тонов окисленности. Игристые и пенные свойства присутствуют.	8.4

Установлено, что во всех образцах осадок оказался хорошо структурированным, плотным. Плотность осадка не зависела от природы сахаросодержащего компонента.

На следующем этапе исследования было проведено определение физико-химических и органолептических показателей образцов игристых вин, приготовленных с использованием «ГФС 70» и сахара товарного, в том числе показателей в соответствии с требованиями ГОСТ 33336, дополнительных показателей качества, включая pH, ОВП, динамическую устойчивость двусторонней пленки (ДУДП), массовые концентрации аминного и аммиачного азота, качественный и количественный состав органических кислот, летучих компонентов.

Полученные образцы игристых вин были подвергнуты органолептическому анализу.

Все образцы игристых вин, полученные с использованием глюкозо-фруктозного сиропа, как и контрольные образцы, обладали тонким ароматом с цветочными оттенками и полным гармоничным вкусом без тонов окисленности.

По результатам дегустации установлено, что образцы, при приготовлении которых использовали глюкозо-фруктозный сироп «ГФС 70», обладали наилучшими органолептическими характеристиками. Аромат этих образцов был более сложным с медовыми оттенками.

Одним из основных органолептических показателей качества игристого вина являются пенные и игристые свойства.

Пена, благодаря своей значительной удельной поверхности, создает благоприятные условия для более яркого выявления тончайших оттенков аромата (букета) и вкусовых особенностей игристого вина.

Пенообразующая способность определяется содержанием в вине поверхностно-активных высокомолекулярных веществ.

Установлено, что лучшими пенящими свойствами и более продолжительной игрой характеризовались образцы О 1, О 2 Образцы К 1 и К 2 несколько уступали опытным образцам по длительности игры.

Анализ качественного и количественного состава летучих компонентов в образцах белых игристых вин показал, что общее содержание летучих компонентов возрастает за счет новообразования компонентов энантиомерного эфира и фенилэтилового спирта. Более высокая концентрация фенилэтилового спирта зафиксирована в образцах, приготовленных с использованием ГФС 70.

Список литературы:

1. Бабаева, М.В. Исследование качественного и количественного состава фенольных соединений столовых вин с целью их идентификации / М. В. Бабаева, Е. В. Дубинина // Контроль качества продукции. — 2018. — № 8. — С. 48-53.
2. Оганесянц, Л.А. Изотопные характеристики вин из российского винограда / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, А. М. Зякун // Виноградарство и виноделие. — 2015. — № 4. — С. 10-12.
3. Шелудько, О.Н. Теоретическое обоснование и разработка эффективных методов оценки качества винодельческой продукции: автореф. дис. ... д-ра техн. наук: 05.18.01 / Шелудько Ольга Николаевна; Сев.-Кавказ. науч.-исслед. ин-т садоводства и виноградарства. — Краснодар, 2018. — 48 с.