

УДК 663.3

Стасюк С. – ст. гр. МХ-21

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя

ОЦІНКА ЯКОСТІ БІЛИХ ВИН

Науковий керівник: к.т.н., доцент Вічко О.І.

Stasiyk S.

Ternopil Ivan Puluuj National Technical University

QUALITY ASSESSMENT OF WHITE WINES

Supervisor: PhD Vichko O. I.

Ключові слова: біле столове вино, аналіз якості та безпечності.

Keywords: white wine, analysis of quality and safety.

Виноробна промисловість - одна з провідних галузей харчової індустрії.

Медицина і фармакопея розглядають вино як алкогольний, гігієнічно оздоровлюючий напій, що володіє лікувальними властивостями (частіше в суміші з рослинними препаратами) та іншими позитивними якостями.

Складові вина - мінеральні кислоти, такі як винна, яблучна, саліцилова, що сприяють засвоєнню харчових протеїнів м'яса і риби. І тільки в білому вині знайдена ще й кофеїнова кислота, яка прискорює одужання хворих з бронхіальною патологією, завдяки здатності розріджувати мокроту і полегшувати її відходження.

Актуальним залишається необхідність контролю якості білих ординарних столових вин, здійсненому на основі дослідження технології виробництва, з метою виявлення шляхів запобігання фальсифікації такої групи товарів. На сьогоднішній день проводиться робота по розширенню асортименту і поліпшенню якості столових і марочних вин, підвищення рівня механізації, створення заводів - автоматів, розробляються і впроваджуються схеми комплексної переробки винограду.

Більшість білих столових вин має світлий жовтувато-зелений (солом'яно-жовтий) колір, ніжний смак з приємною кислотністю, повною відсутністю грубості і терпкості. Для них характерний тонкий букет з добре вираженими тонами сортового аромату. Ці особливості білих вин обумовлені їх складом і станом окислювально-відновних систем.

У білих столових винах легко виявляються найменші недоліки, так як вони не маскуються ні екстрактивними речовинами, ні спиртом, ні сильним ароматом, властивим іншим типам вин. Тому на якості білих вин особливо помітно відбиваються такі фактори як екологічні умови, особливості сорту, ступінь зрілості і режим обробки винограду, умови зберігання і прийоми обробки виноматеріалів.

Біле столове вино виготовляється з білих, червоних або рожевих сортів винограду шляхом ферментації при відсутності шкірки. Запобігання контакту соку із шкірочкою є обов'язковою умовою. Важливий також ретельний контроль за температурою, необхідне періодичне охолодження сусла до 20°C для успішної роботи винних дріжджів у білому вині. Технологія виробництва і якість вин взаємопов'язані між собою, тому проблему якості необхідно вирішувати комплексно.

Якість вин визначається за органолептичними, фізико-хімічними та показниками безпеки. За своєю природою білі столові вина повинні бути самими ніжними, тонкими і легкими із всіх виноградних вин. Для приготування білих столових вин виноград

збирають при оптимальній технічній зрілості без перезрівання та надлишкового накопичення цукрів. Інакше можна отримати столові вина більш міцні, важкі з недостатньою кислотністю. Дуже важливо, щоб білі столові вина не мали тонів окисленості і тонів мадеризації, що знижує їх якісні показники.

Фізико-хімічні показники якості вин визначаються відповідно до встановлення об'ємної частки етилового спирту і масової концентрації цукрів та титрованої кислотності для різних груп вин.

Показники безпеки встановлюються згідно з гігієнічними вимогами до якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів у винах, шляхом встановлення допустимих показників вмісту токсичних елементів. Показники безпеки також включають якість упаковки, макронування та зберігання, які встановлюються відповідно до ДСТУ 4806:2007.

Досліджуючи якість виноробної продукції, необхідно згадати про такі явища як вади та недоліки вин. У практиці виноробства найбільш поширені і завдають відчутної шкоди фізико-хімічні помутніння: колоїдні помутніння - білкові, полісахаридні, поліфенольні, ліпідні; кристалічні - випадання кристалів органічних солей калію і кальцію, в основному винної кислоти та ін.

Колоїдні помутніння обумовлені присутністю у вині високомолекулярних сполучень білків, полісахаридів, поліфінолов, ліпідів. Кристалічні помутніння виникають при зміні температури, спіртуванні, кислотності вина і пов'язані з випаданням в осад органічних солей калію і кальцію: це малорозчинні солі винної кислоти - калій та виннокислий калій і середня сіль кальцію, а також солі щавлевої, яблучної, лимонної та інших кислот. Так звані касові помутніння виникають при взаємодії деяких органічних компонентів вин з металами. Вони відомі за назвами: залізний, мідний, алюмінієвий кас.

Недоліки вина можуть бути пов'язані суттєвим відхиленням його від нормального складу, що відображається на негармонійності його смаку внаслідок надмірного або недостатнього вмісту тієї чи іншої речовини. Це відхилення від норми вина по складу і якості виникає найчастіше через використання некондиційної сировини або через порушення технології. В результаті використання некондиційної сировини підвищується кислотність вина, знижується екстрактивність, зменшується спіртозність та ін. Прикладами недоліків технологічного походження є нетиповий колір вина, зайвий терпкий смак, випадання винного каменю, помутніння, сторонній присмак.

Недоліки вин усувають шляхом купажування зі спиртом, фільтрації, купажування з вакуум-сушом, центрифугуванням в процесі вторинного виноробства.

Таким чином, на сьогоднішній день виробники повинні випускати вина тільки відповідно до вимог національних стандартів або технічних умов, а також відповідно до показників якості та НАССР. Тому, що маючи на ринку товар, який ми споживаємо, хочеться бути впевненими, що він якісний і безпечний. Забезпечення населення якісними продуктами харчування є одним з головних напрямів розвитку будь-якої держави.

Література:

1. Закон України від 16 червня 2005 року № 2662-IV «Про виноград та виноградне вино». [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2662-15>.

2. ВИНА Загальні технічні умови ДСТУ 4806:2007. Наказ Держспоживстандарту України від 5.07.2007р. N144 // Київ ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ, 2008 –15 с.