

Образование

го, что виноград может не успеть созреть, так как часто случаются холодные и дождливые осени.

Качество винограда Самарской области

Основными показателями качества технического винограда, по которым судят о степени созревания и возможном направлении его переработки, являются концентрация сахаров и титруемая кислотность виноградного сока [3]. Исследования показателей качества винограда, выращенного в Самарской области, проводятся уже на протяжении семи лет. Анализ данных свидетельствуют о колебаниях этих показателей у винограда одних и тех же сортов в зависимости от года, что связано с нестабильными климатическими условиями выращивания.

Чаще всего виноград достигает необходимых кондиций по содержанию сахаров, за исключением некоторых сезонов, характеризующихся обильными осадками и низкими температурами в период его созревания и сбора. Кислотность винограда в основном повышенная, хотя в отдельные годы может находиться в пределах рекомендованных значений. В целом кондиции винограда наиболее подходят для производства крепких напитков (типа бренди), игристых и столовых вин [5].

Винодельческая продукция из винограда Самарской области

В рамках научных исследований из некоторых сортов винограда Самарской области каждый год изготавливаются опытные партии винодельческой продукции. Проводится их анализ по физико-химическим и органолептическим показателям качества.



Белые столовые виноматериалы, выработанные по стандартной схеме, по всем показателям, как правило, соответствуют требованиям ГОСТ 32030–2013 «Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия». Красные виноматериалы в отдельные годы могут не отвечать требованиям стандарта по содержанию экстрактивных веществ и иметь довольно низкое содержание фенольных веществ. Главным же недостатком как белых, так и красных вин часто является повышенная кислотность [5].

В отдельные неблагоприятные годы, как указывалось ранее, виноград может не достичь необходимых кондиций по содержанию сахаров. В этом случае приходится прибегать к приему обогащения сула, заключающемуся в добавлении к последнему концентрированного виноградного сока для увеличения содержания этилового спирта.

На данный момент активно ведутся разработки по совершенствованию технологических схем производства, направленные на увеличение выхода и повышение качества виноматериалов, в том числе на снижение кислотности. Изучается влияние на качество виноматериалов различных химических кислотопонижателей, таких как мел (карбонат кальция), поташ (карбонат калия), углекислый кислый калий (бикарбонат калия). Рассматривается возможность применения биологического способа снижения кислотности с применением препаратов сухих активных культур бактерий, осуществляющих яблочно-молочное брожение. Интересным является также применение штаммов винных дрожжей, способных при брожении расщеплять часть яблочной кислоты.

Уже проведенные исследования показали эффективность применения при переработке винограда ферментных препаратов пектолитического действия. Они позволяют значительно повысить выход сула и улучшить его осветление.

Важным аспектом является утилизация выжимок, остающихся в большом количестве после переработки винограда. Отработана технология сбраживания и перегонки белых сладких выжимок с получением виноградного дистиллята высокого качества. Рассматриваются и другие пути утилизации как сладких, так и сброженных выжимок.

Проводятся исследования по влиянию на качество виноматериалов различных штаммов винных дрожжей. Установлено, что они могут по-разному воздействовать не только на ход брожения, но и на образование летучих компонентов. Газохроматографический анализ дистиллятов, полученных путем прямой перегонки экспериментальных проб виноматериалов,