

21-1475

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Л. Г. Влащик

ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ВИНА

21-01475

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
аграрный университет имени И. Т. Трубилина»**

Л. Г. Влащик

ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ВИНА

Учебное пособие

**Краснодар
КубГАУ
2020**

УДК 663.2: 658.56 (075.8)

ББК 36.87

B58

Р е ц е н з е н т ы:

А. В. Прах – старший научный сотрудник,
заведующий лаборатории виноделия
Северо-Кавказского федерального научного центра
садоводства, виноградарства и виноделия, канд. с.-х. наук;

И. С. Жолобова – профессор кафедры биотехнологии,
биохимии и биофизики Кубанского государственного
аграрного университета, д.-р. вет. наук

Влащик Л. Г.

B58 Технохимический контроль вина : учеб. пособие / Л. Г. Влащик. –
Краснодар: КубГАУ, 2020. – 101 с.

ISBN 978-5-907402-67-6

В учебном пособии изложены основные методы улучшения качества продуктов виноделия. Указаны цели и задачи технохимического контроля, основные принципы обеспечения безопасности и качества винодельческой продукции, приведена классификация видов и методов контроля качества.

Издание предназначено для обучающихся по программам бакалавриата направлений подготовки 35.03.05 Садоводство и 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, а также магистрантам, аспирантам и преподавателям.

УДК 663.2: 658.56 (075.8)

ББК 36.87

© Влащик Л. Г., 2020

© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилкина», 2020

ISBN 978-5-907402-67-6

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ТЕХНОХИМИЧЕСКОГО И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ В ВИНОДЕЛИИ.....	4
1.1 Сущность и назначение технохимического контроля.....	4
1.1 Проблемы качества в виноделии.....	6
1.2 Принципы обеспечения качества и безопасности винодельческой продукции	9
2 МЕТОДЫ И ВИДЫ ТЕХНОХИМИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ В ВИНОДЕЛИИ.....	12
2.1 Методы технохимического и микробиологического контроля качества, применяемые в виноделии.....	12
2.2 Виды технохимического контроля.....	13
2.3 Журналы технохимического контроля	16
3 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ПРЕДПРИЯТИЯ.....	18
3.1 Цели, задачи и функции лаборатории перерабатывающего предприятия.....	18
3.2 Требования к помещению заводской лаборатории.....	20
3.3 Структура и штаты производственной лаборатории.....	22
4 КОНТРОЛЬ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА НА ВИНМАТЕРИАЛЫ.....	27
4.1 Установление сроков и сбор урожая винограда.....	27
4.2 Контроль за состоянием производственных помещений, оборудования и технологических емкостей.....	31
4.3 Контроль переработки винограда.....	33
5 ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ И КОНТРОЛЯ БЕЛЫХ СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ.....	37
5.1 Особенности технологии белых столовых вин.....	37

5.2 Контроль приготовления белых столовых виноматериалов.....	41
6 ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ И КОНТРОЛЯ КРАСНЫХ СУХИХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ.....	46
6.1 Особенности технологии красных столовых сухих виноматериалов.....	46
6.2 Контроль загрузки бродильных емкостей.....	47
6.3 Контроль брожения мезги.....	47
6.4 Контроль за снятием вина с мезги, дображивания и первой переливки.....	48
7 КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИН.....	50
7.1 Особенности технологии специальных вин.....	50
7.2 Контроль за ходом увяливания винограда.....	51
7.3 Контроль переработки винограда и настаивания сусла на мезге.....	51
7.4 Контроль нагревания и отделения сусла от мезги.....	52
7.5 Контроль прессования мезги и осветления сусла.....	52
7.6 Контроль за подбраживанием и спиртованием сусла.....	53
8 ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН. КОНТРОЛЬ ШАМПАНИЗАЦИИ БУТЫЛОЧНЫМ МЕТОДОМ.....	55
8.1 Особенности технологии производства игристых вин.....	55
8.2 Контроль шампанзации бутылочным методом.....	57
9 КОНТРОЛЬ СПЕЦИФИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ИГРИСТЫХ ВИН, ШАМПАНИЗАЦИИ РЕЗЕРВУАРНЫМ МЕТОДОМ.....	67
9.1 Особенности технологии резервуарной шампанзации вина.....	67
9.2 Контроль приготовления акратофорной смеси.....	67
9.3 Контроль брожения.....	68
9.4 Контроль розлива шампанизированного вина.....	70

10 ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛИРУЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ДЛЯ ВИНОГРАДА, ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ, ВТОРИЧНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	72
10.1 Вторичные продукты переработки винограда и их использование.....	72
10.2 Контроль хранения вторичных продуктов виноделия.....	74
10.3 Контроль отгонки спирта из вторичных продуктов виноделия.....	75
10.4 Контроль показателей безопасности винодельческой продукции.....	76
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	80
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	83
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	84