

ЭКСПЕРТИЗА ИГРИСТЫХ ВИН



игристое вино - ЭТО ВИНО СО ЗНАЧИТЕЛЬНЫМ уровнем содержания двуокиси углерода, делающей его шипучим. Двуокись углерода получается в результате природного брожения либо в бутылке при использовании «шампанского метода», либо в большом резервуаре, разработанном для того, чтобы выдерживать внутреннее давление, как при использовании метода Шарма.

- *натуральные игристые вина* - вина, приготовленные путем сбраживания виноградного сусла в герметически закрытых сосудах, выпускаются с древних времен в Грузии.



Классический пример игристого вина - шампанское, но в других странах изготавливается много других видов игристых вин, например, «Sekt» в Германии, «Cava» в Испании, «Spumante» в Италии, «Cap Classique» в Южной Африке, «Советское шампанское» в России.

Химический состав и пищевая ценность

- Содержание этилового спирта в игристых винах составляет не менее 10,0% об. (в жемчужных не менее 8,5% об.). Он образуется за счет сбраживания сахаров сусла. Спирт обуславливает физиологическое действие вина на организм (возбуждающее), придает винам устойчивость против бактериальных заболеваний.
- Содержание сахара в игристых винах от 15,0 (для брюта) до 85,0 г/дм³. Сахара представлены в основном глюкозой и фруктозой. Они переходят в вино из виноградного сока или добавляются в него в виде концентрированного сусла.
- Содержание титруемых кислот составляет 5,0-8,0 г/дм³ (в пересчете на винную кислоту). Данные органические кислоты представлены прежде всего винной, яблочной, лимонной кислотами. Органические кислоты переходят в вино из виноградной ягоды, частично образуются при брожении; рН вин от 2,8 до 3,8.

- Содержание полифенольных веществ в винах колеблется от 0,02 г/дм в белых и до 5 г/дм в красных. Полифенолы представлены катехинами, антоцианами и некоторыми другими веществами, они влияют на вкус, цвет и прозрачность вин. При избытке полифенольных веществ в винах проявляется излишняя терпкость, их недостаток делает вина «пустыми».
- Массовая концентрация общей сернистой кислоты должна быть не более 200,0 мг/дм.



Факторы,
формирующие
качество



● 1. Сырье для выработки

Кроме винограда при производстве вин используют:

- концентрированный виноградный сок (вакуум-сусло),
 - мистель,
 - этиловый ректифицированный спирт высшей очистки,
 - сахар-песок, сахар-рафинад,
 - экстракты пряно-ароматических растений и их дистилляты,
- Ь - специальные винные дрожжи,
- диоксид углерода,
 - сернистый ангидрид и некоторые вспомогательные материалы.

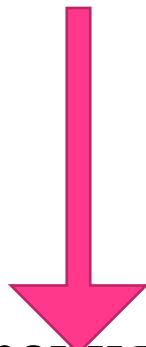
● 2. Технология производства

Существует три способа производства игристых вин:

Бутылочный способ.



Сатурация.



Резервуарный способ.



● 3. Маркировка

Согласно ГОСТ 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие требования» на этикетке указывают:

- - наименование игристого вина;
- - наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- - наименование предприятия, производившего розлив;
- - дата розлива;
- - объем;
- - товарный знак изготовителя (при наличии);
- - объемная доля этилового спирта (% об.);
- - массовая концентрация сахаров. Для игристых вин наименование по содержанию сахара может быть заменено указанием массовой концентрации сахаров;
- - условия хранения;
- - год урожая (для вин с указанием места происхождения, коллекционных, марочных, выдержанных вин);
- - пищевые добавки, ароматизаторы;
- - обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- - информация о подтверждении соответствия.

Факторы,
сохраняющие
качество



1 Упаковка

- Игристые вина разливают в новые бутылки по ГОСТ 10117-80 и по ГОСТ 26586-85 типа VII. Между пробкой и мюзле должен быть металлический колпачок. Горлышко бутылки и пробки оформляют металлической фольгой по ГОСТ 745-79 или специальными колпачками.

2 Транспортирование

- Игристые вина транспортируют при температуре от 5 до 20°C всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Перевозку автотранспортом осуществляют в крытых транспортных средствах.

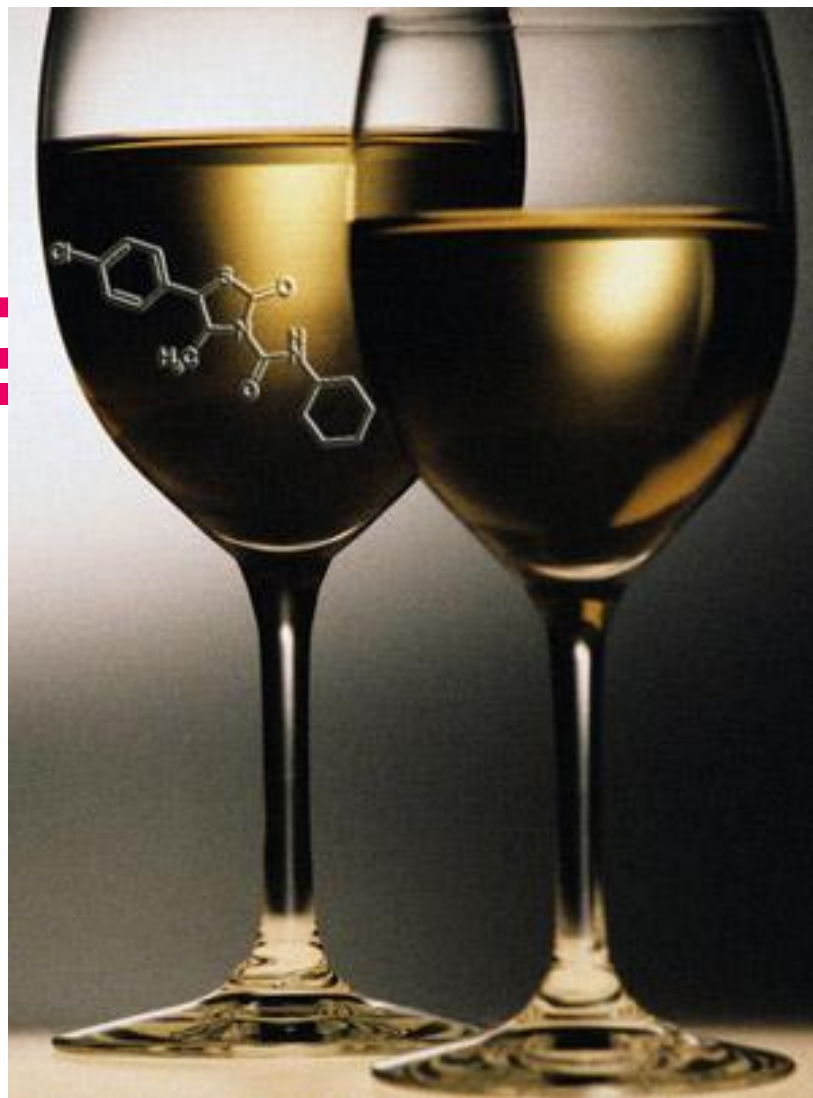
3 Условия и сроки хранения

- Бутылки с вином должны храниться в закрытых помещениях при температуре от 5 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Они не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

- Бутылки, укупоренные корковыми пробками, хранят в горизонтальном положении. Гарантийный срок хранения устанавливается со дня изготовления предприятием-изготовителем для игристых вин -- 6 месяцев.

- Вина игристые для экспорта, укупоренные корковыми пробками, хранятся 2 года, полиэтиленовыми пробками -- 1 год.

Дефекты



Железные кассы (белый и черный). Избыточное содержание ионов железа (из сырья и металлических частей оборудования) в концентрации от 5 до 35 мг/дм³.

Черный касс - вызывают почернение красных и белых вин или появление грязно-зелено-фиолетовых осадков.

Белый касс - посизение вина, при этом появляется аморфный осадок белого цвета.

Медный касс - избыточные соли меди взаимодействуют с сернистыми соединениями. При этом в вине появляется муть коричнево-квасного цвета, затем образуется осадок красновато-бурого цвета.

Оксидазный касс - это процесс окисления дубильных веществ вина ферментной серой гнили винограда (эпоксидаза). Вина становятся коричневыми с неприятным привкусом. Дефект устраняется пастеризацией вина.

- *Сероводородный запах вина* - возникает при чрезмерной сульфитизации вина сернистым ангидридом или из-за попадания в вино серы с винограда (недавно опыленного). За счет ферментов дрожжей образуется H_2S , появляется сероводородный запах.
- *Уксусное скисание* - причиной заражения являются уксусные бактерии, находящиеся на поверхности ягод винограда вместе с дрожжами, а также загрязненная тара и низкое санитарно-гигиеническое состояние производства. Заболевают в основном натуральные вина.
- *Мышиный привкус* - одно из наиболее стойких заболеваний игристых вин. Возбудитель - нитевидные бактерии типа *Bact. Mannitoroeum*, дрожжеподобные плесени, пленчатые дрожжи, разрушающие органические кислоты вина. Сопровождается молочнокислым брожением вина.
- *Молочнокислое брожение* - появляется в результате загрязнения вина молочнокислыми бактериями. Возбудители заболевания развиваются в глубине вина, образуя при склеивании «шелковистые волны».
- *Маннитное брожение* - сопутствует молочнокислому в винах крепостью не более 14% об. Вино мутнеет без изменения цвета, приобретая неприятный тошнотворный вкус.
- *Пропионовое брожение* - вино мутнеет, с развитием болезни белые вина приобретают синевато-сизую окраску, красные - желто-бурую.
- *Ожирение вина* - вино густеет, становится тягучим и слизистым, напоминая по консистенции сначала масло, а затем - яичный белок.

Фальсификац

ия



- **Галлизация** вина - это «улучшение» плохих кислых вин добавлением воды и последующим доведением крепости и кислотности до определенных пределов.
- **Шаптализация** вина - обработка кислого сусла щелочными агентами, а также добавление сахара до и во время брожения.
- **Шеелизация** - добавление глицерина для уменьшения кислотности, горечи, увеличение сладости, а также прерывания процесса брожения.

Я и

ассортимент



По технологии получения игристые вина
подразделяют на:

- Игристые вина без присвоения наименования;
- Игристые вина с присвоением наименования;
- Жемчужные вина.

По цвету различают вина:



белые

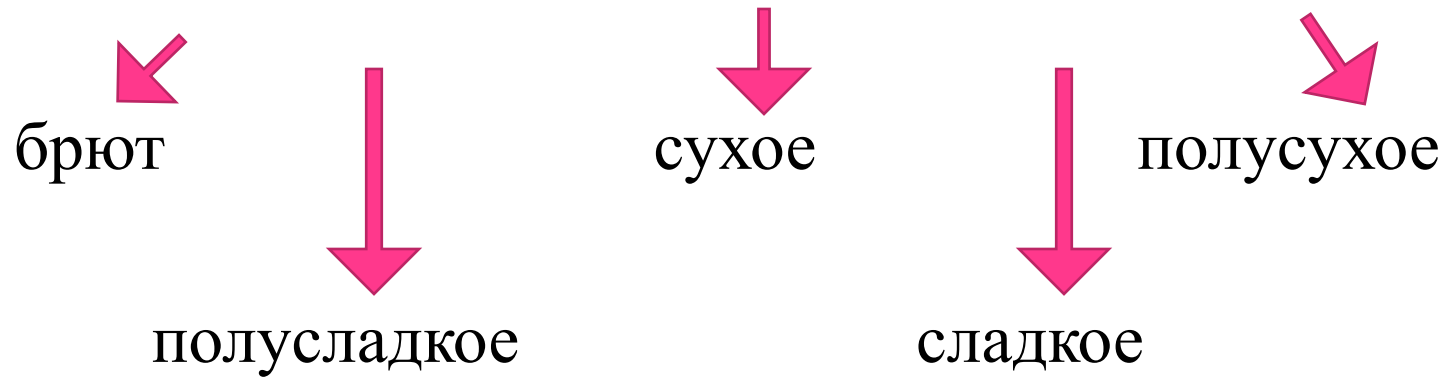


красные



розовые

В зависимости от массовой концентрации сахаров игристые вина подразделяют на:



По продолжительности выдержки игристые вина делят:

- - без выдержки;
- - выдержанные - со сроком выдержки после окончания шампанизации не менее шести месяцев;
- - коллекционные - реализуемые с обозначенным годом шампанизации вина после выдержки в бутылках не менее двух лет.

В России игристые вина производятся заводами шампанских вин «Новый Свет», «Абрау Дюрсо» и «Артемьевский».

- В качестве виноматериала используются специальные белые и красные сорта винограда.
- Употребление игристых виноградных вин способствуют укреплению стенок кровеносных сосудов, предупреждают кровоизлияние.
- Наиболее типичное заболевание игристых виноградных вин является уксусное скисание молочнокислородное брожение и мышьяный привкус.
- Игристые вина чаще всего фальсифицируют за счет разбавления вина и выдавание искусственных вин за натуральные.
- Игристые вина классифицируют по технологии изготовления, цвету, содержанию сахара, продолжительности выдержки после шампанизации.

Родиной игристых вин является Франция. В России игристые вина производятся заводами шампанских вин «Новый Свет», «Абрау Дюрсо» и «Артемовский». Известны также марки вин «Sekt» в Германии, «Cava» в Испании, «Spumante» в Италии, «Cuvée Classique» в Южной Африке, «Vinho verde» в Португалии.