

# ИГРИСТЫЕ ВИНА

Выполнила Павлова М.Т-093

## . ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

- Содержание этилового спирта в игристых винах составляет не менее 10,0% об.
- Содержание сахара в игристых винах от 15,0 (для брюта) до 85,0 г/дм
- Содержание титруемых кислот составляет 5,0-8,0 г/дм
- Содержание полифенольных веществ в винах колеблется от 0,02 г/дм в белых и до 5 г/дм в красных.
- Массовая концентрация общей сернистой кислоты должна быть не более 200,0 мг/дм?.

# СЫРЬЕ ДЛЯ ВЫРАБОТКИ

- В качестве сырья для получения игристых виноградных вин используют грозди свежего или завяленного винограда - многолетнего растения рода *Vitis Vinifera*.
- Для производства игристых вин в основном используются такие сорта как: Пино Черный и Пино Нуар, Цимлянский Черный, Шардоне Белый, Траминер, Совиньон.



## КРОМЕ ВИНОГРАДА ИСПОЛЬЗУЮТ:



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

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА

- ⦿ Игристым называется вино, полученное в результате вторичной ферментации, благодаря которой вино насыщается углекислотой.
- ⦿ Налитое в бокал игристое вино пенится и долгое время выделяет пузырьки газа, «играет», как говорят виноделы.

# СУЩЕСТВУЕТ ТРИ СПОСОБА ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН:

- ◎ **Бутылочный способ.**
- ◎ **Резервуарный способ.**
  - ◎ **Сатурация.**





## • 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. УПАКОВКА

- Игристые вина разливают в новые бутылки по ГОСТ 10117-80 и по ГОСТ 26586-85 типа VII. Розлив в бутылки осуществляется по уровню. При этом высота уровня жидкости в бутылке, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять  $8 \pm 1$  см при  $20^{\circ}\text{C}$ . Бутылки укупоривают полиэтиленовой или корковой пробкой. На пробку надевают мюзле, которое закрепляют за поясок горла бутылки. Между пробкой и мюзле должен быть металлический колпачок. Горлышко бутылки и пробки оформляют металлической фольгой по ГОСТ 745-79 или специальными колпачками. Нижний край фольги закрывают кольереткой по ГОСТ 16353-70.

# ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

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

# УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

- Бутылки с вином должны храниться в закрытых помещениях при температуре от 5 до 20° С 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



- К дефектам вина относятся изменения его свойств, ухудшающие его качество и являющиеся результатом химических, биохимических и физико-химических процессов. Основными видами дефектов, проявляющимися в процессе хранения вин, являются их пороки и болезни.
- К наиболее распространенным порокам вина относятся кассовые помутнения, которые возникают при взаимодействии некоторых органических компонентов вин с металлами

# ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- Разбавление вина водой или дешевыми плодово-ягодными винами - в результате изменяется интенсивность цвета, насыщенность букета, уменьшается крепость вина. Такие вина «исправляют», добавляя различные химические компоненты (спирт, сахарин, искусственные красители и др.).

- Галлизация вина - это «улучшение» плохих кислых вин добавлением воды и последующим доведением крепости и кислотности до определенных пределов.
- Шапталлизация вина - обработка кислого сусла щелочными агентами, а также добавление сахара до и во время брожения.



- Шеелезация - добавление глицерина для уменьшения кислотности, горечи, увеличение сладости, а также прерывания процесса брожения.
- Искусственные вина - это смеси различных компонентов: воды, дрожжей, сахара, виннокислого калия, кристаллических винной и лимонной кислот, танина, глицерина, спирта, карамели, энантового эфира и других соединений. Органолептически воспринимаются как виноградное вино.



# КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ

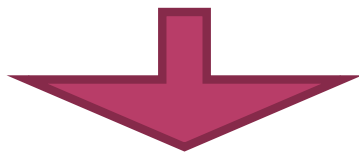
- В основу классификации игристых вин положено ряд признаков: технология изготовления, цвет, содержание сахара, продолжительность выдержки после шампанизации (ГОСТ Р 51158-98 «Вина игристые. Общие технические условия».)

# ПО ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ИГРИСТЫЕ ВИНА ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА:

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

Игристые вина с присвоением наименования отличаются оригинальными органолептическими свойствами. Жемчужные вина характеризуются пониженным содержанием двуокиси углерода.

# ПО ЦВЕТУ РАЗЛИЧАЮТ ВИНА:



- ⦿ - белые
- ⦿ - розовые
- ⦿ - красные

Цвет белых вин светло-соломенный с оттенками зеленоватыми, золотистыми, янтарными; розовых - преимущественно розовый с различными оттенками; красных - от светло- до темно-красного.

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МАССОВОЙ  
КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРОВ ИГРИСТЫЕ ВИНА  
ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА:

- - брют;
- - сухое;
- - полусухое;
- - полусладкое;
- - сладкое.

# 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.

## . ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

- Игристые вина должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. Цвет, букет и вкус для каждого конкретного наименования игристого вина должны соответствовать требованиям технологической инструкции.



