

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***“Практика і перспективи розвитку
єногастрономічного туризму: світовий досвід для
України”***

24 вересня 2015 р.

Київ НУХТ 2015

Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції “Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України”, 24 вересня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – 346 с.

Видання містить матеріали Міжнародної науково-практичної конференції.

Розглянуто проблеми та перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні та регіонах світу.

Розраховано на фахівців і дослідників, які займаються означеними проблемами у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.

Редакційна колегія: А.І. Українець (голова оргкомітету), Т.Л. Мостенська (заступник голови оргкомітету), В.Ф. Доценко (заступник голови оргкомітету), П.Л. Шиян (заступник голови оргкомітету), Д.І. Басюк (заступник голови оргкомітету), Н.В. Акутіна (заступник голови оргкомітету з технічних питань), Ю.І. Сологуб (відповідальний секретар).

© НУХТ, 2015

9. ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДИНАМІКИ ОСВІТЛЕННЯ СТОЛОВИХ ВИНМАТЕРІАЛІВ СУЧАСНИМИ БЕНТОНІТАМИ

**І.В. Мельник,
П.П. Чебукін**

Одеська національна академія харчових технологій

Помутніння вин – зміна товарного вигляду готового вина в період, що передує його реалізації, яка виражається в порушенні прозорості, зміні забарвлення та утворення видимої опалесценції або осаду. При розвитку помутнінь вина направляються на повторну обробку. Серед факторів, що впливають на помутніння вин, виділяють низьку якість сировини, що переробляється, зайво жорсткі режими його переробки, недотримання технологічних режимів і норм технохімічного і мікробіологічного контролю та ін. Найбільш поширені в винах колоїдні помутніння, в яких беруть участь білки, полісахариди, ліпіди та поліфеноли.

Актуальність роботи пов'язана з відсутністю в виноробній промисловості надійних способів стабілізації вин проти різних помутнінь. Тому експериментальне обґрунтування та впровадження сучасних високо гігієнічних сорбційних матеріалів для обробки виноматеріалів має велике технологічне значення і вкрай актуальне для виноробного виробництва.

Використовувались необроблені білі столові виноматеріали із винограду сортів: Аліготе, Совіньйон блан і Шардоне 2014 р. винзаводу ПАТ «Южний». Для обробки використовувалися препарати BentolitSuper, Pluxbenton N та Enobent Standard [1].

Бентоніт Bentolitsuper – аморфний порошок без запаху, бежевого кольору. Це натуральний мінерал, глинозем, активований кальцієм. Бентоніт Pluxbenton N представляє собою гранули сірого кольору без запаху. Бентоніт Enobentstandard – натрій-активований бентоніт в порошку, що має високу депротезуючу дію, низький вміст інертних речовин, легко розчинний, об'єм осаду скорочений до мінімуму. Для порівняльної характеристики технологічних властивостей нових бентонітів експериментальні виноматеріали оброблялися також бентонітом «Черкаським».

З метою покращення якості столових виноматеріалів в умовах лабораторії кафедри «Технології вина та енології» ОНАХТ були проведені дослідження впливу препаратів BentolitSuper, Pluxbenton N та Enobent Standard на якість білих столових виноматеріалів. Всі бентоніти володіють унікальною

властивістю – дуже сильно набухати при попаданні води, утворюючи гель, молекули якого заряджені негативно. Це важливо, оскільки негативно заряджені молекули бентоніту вступають в електрохімічну взаємодію з позитивно зарядженими колоїдами вина.

Для проведення виробничого оклеювання використовувалися дозування бентонітів, що визначалися при проведенні попереднього пробного оклеювання: на с.р., г/дм³: «Черкаський» – 1,5; Pluxbenton N – 0,6; Bentolit Super – 0,6; Enob. Standard – 0,4.

Після виробничого оклеювання, в ході відстоювання проводився аналіз динаміки освітлення оброблених виноматеріалів (рис. 1-3).

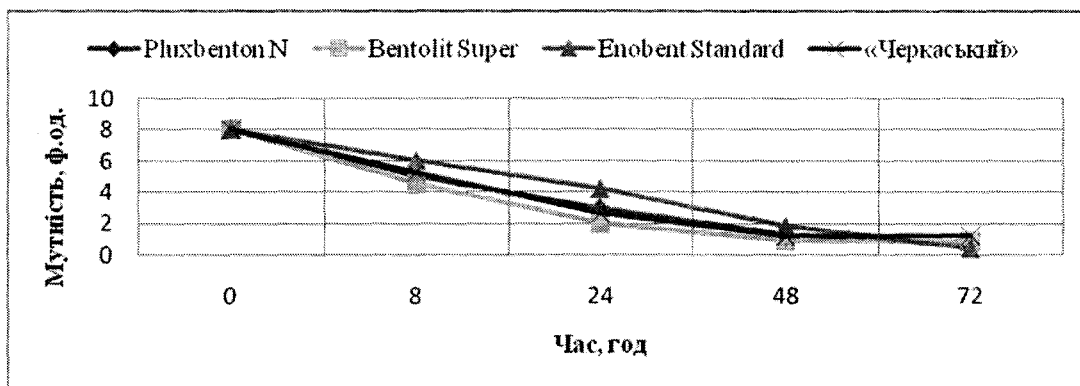


Рис. 1 – Динаміка освітлення Аліготе

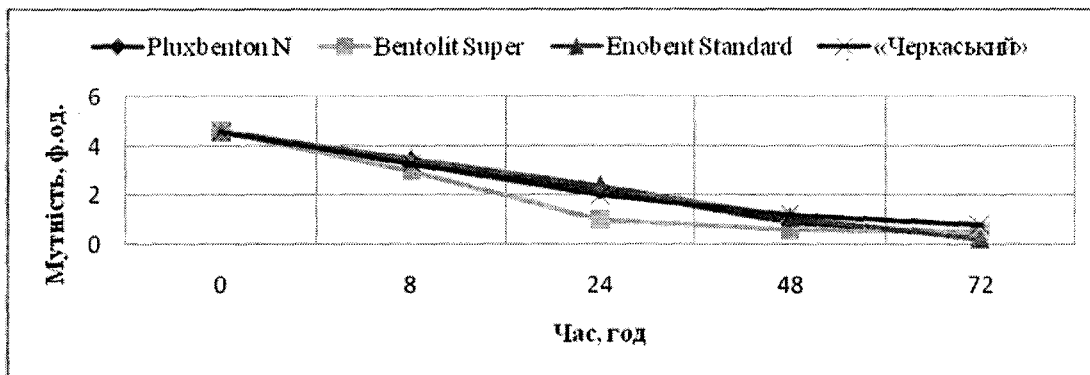


Рис. 2 – Динаміка освітлення Совіньон

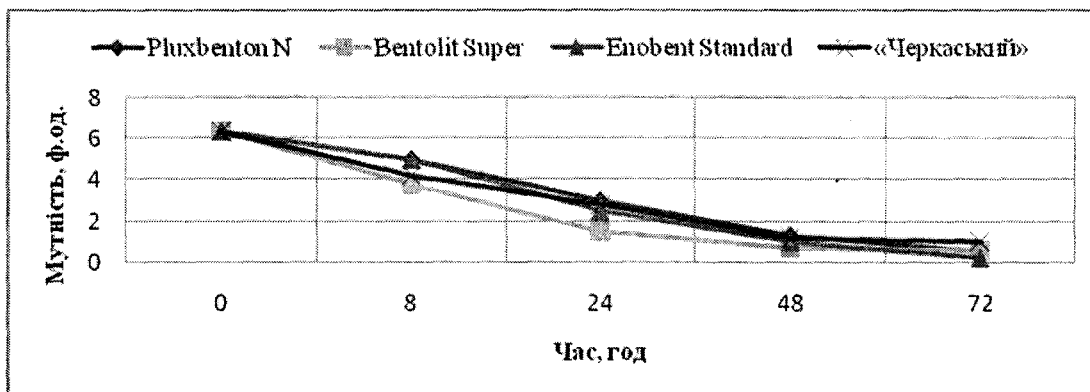


Рис. 3 – Динаміка освітлення Шардоне

В усіх трьох виноматеріалах швидке осадження відмічається у зразках, оброблених препаратом BentolitSuper, а найкращий результат прозорості в кінцевому результаті досягається у виноматеріалах, оклеєних Enobent Standard та Pluxbenton N.

Література:

1. Инструкция по использованию Bentolitsuper // Комплексные технологические решения в виноделии. [Текст]. – www.enogrup.com. – № 28. – 2014. – С. 142-143.