

ХРАНЕНИЕ ВИННОЙ ПРОДУКЦИИ STORAGE OF WINE PRODUCTS

А. Р. Демчук, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, кандидат сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

В данной статье рассматриваются способы хранения винной продукции, а также правила предварительного хранения винного сырья и его подготовки к технологическому процессу. Дается описание нескольких видов винной продукции. В качестве примеров приведены несколько видов винной продукции и их подверженность тому или иному процессу. Рассматриваются способы предотвращения нежелательных процессов, рекомендации по хранению того или иного вида винной продукции.

Ключевые слова: вино, виноматериалы, хранение.

Summary

This article discusses the methods of storing wine products, as well as the rules for the preliminary storage of raw wine and its preparation for the technological process. A description of each type of wine production is given. Several types of wine products and their susceptibility to a particular process are given as examples. Ways to prevent unwanted processes, recommendations for the storage of a particular type of wine products are considered.

Keywords: wine, wine materials, storage.

В настоящее время активно расширяется ассортимент винной продукции. Это происходит в связи с регулярным появлением на рынке новых марок и брендов ассортимента, а также с выведением новых видов винограда. Владельцы виноградников стараются не стоять на месте и постоянно изобретают новые комбинации смешения разных сортов винограда. При этом меняются вкусовые качества продукта, его плотность, кислотность и, соответственно, меняются способы хранения. Целью данной статьи является подробное рассмотрение процессов, происходящих при хранении вина и виноматериала, методы транспортировки, а также рекомендации, выработанные на основе изучения информации по данной теме.

Существует тесная связь между тонкостями переработки винограда и последующим хранением уже на полках магазина. Ведь предварительная выдержка винограда под навесом в течение суток до упаковки с целью его завяливания способствует лучшей транспортировке и последующему хранению.

Если рассматривать виноград в промышленных целях, то можно с уверенностью сокращать время сбора урожая и время его закладки в хранилище. Ведь каждый лишний день задержки винограда в поле после уборки сокращает срок хранения на 1 или 2 месяца, а виноград, постоявший в поле 3-4 дня (даже под брезентом) вообще становится непригодным к употреблению [1].

Однако и по сей день ходят споры между виноделами о хранении сырья. Например, существует мнение что завяливание винограда под брезентом в течение 4-6 дней- необходимый

технологический прием при возделывании столовых сортов. Благодаря этому мы понижаем осыпаемость ягод, а также придаем сырью особый терпкий вкус, – говорят производители.

Виноград – очень капризная ягода. Поэтому его переработка и выдержка – ответственный технологический процесс. Вырабатываются сахара естественного брожения, яблочная и винная кислоты, полифенолы, растворенный газ, минералы и многое другое.

Что такое вино? Википедия гласит: «Вино (лат. *vinum*) – алкогольный напиток крепостью 9%-22%, получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного сока (иногда с добавлением спирта и других веществ – т. н. «крепленое вино»).

Давайте разберемся в некоторых основных сортах вина и выявим разницу между ними.

Все натуральные виноградные вина можно разделить на виды по их основным техническим и потребительским параметрам:

По содержанию сахара, по наличию углекислот, по цвету, по сортовому составу, по происхождению, по выдержке

Букет вина, а также его цена являются производными от этого набора переменных. При этом, многочисленные термины вроде столового вина, ординарного, сухого, выдержанного, гран крю и прочих могут иметь очень разное наполнение в разных странах и даже в пределах одной страны. Поэтому здесь мы рассмотрим именно базовые характеристики, на которых так или иначе строятся все официальные системы винных классификаций [2].

По содержанию сахара

Продолжаем предыдущую тему. Если дрожжи переработали весь сахар из виноградного сока в алкоголь, то сахара в вине почти не осталось, и вино получилось сухое. Если дрожжи не сумели этого сделать или им помешали, то этот сахар остался в вине – и вот у нас полувсякие и сладкие варианты. Итак, деление по степени сладости:

Сухое вино – это вино с минимальным содержанием естественного остаточного сахара. В общем случае для европейских и российских вин это отметка до 4 г\л.

Полусухое, полусладкое вино – это вино, в котором остался естественный сахар винограда в среднем до 50 г\л.

Поскольку брожение прерывается, сушло сохраняет сахар, но не успевает набрать крепость, поэтому полусухие и полусладкие вина часто слабоалкогольные.

По наличию углекислоты

Это мы о пузырьках, которые есть суть CO₂, образовавшееся в процессе брожения и удержанное в бутылке до подачи на стол. Дебри всех методов обретения пузырьков изложены в статье «как делают игристое вино?». Здесь просто скажем, что вино бывает:

Игристое – то, в котором углекислота, образовавшаяся во время брожения, была сохранена и бутилирована.

По цвету

Самое простое и понятное деление. Казалось бы.

Красное вино – вино, произведённое из темнокожих сортов винограда. Весь цвет вино получает из кожицы ягод, содержащих антоцианы – красящие пигменты. Мякоть ягод большинства сортов бесцветна. Т.е. цвет есть, но он очень бледный, с оттенками зелёного.

Белое вино – вино из светлокожих сортов винограда. Либо из темнокожих, которым не дали насытиться цветом из кожуры, произведя очень бережный отжим.

Розовое вино – вино, в производстве которого использовались темнокожие сорта, но таким образом, чтобы окрашивание сока при отжиме и мацерации было не интенсивным.

Оранжевое вино – это вино из белых сортов винограда, сделанное как красное, т.е. при длительном контакте сока с кожурой ягод, что делает их цвет, вкус и аромат очень насыщенными.

По территории происхождения

Каким бы ни было вино, его где-то сделали. А виноград для него где-то вырастили. И это могут быть разные места. Для вин высокого класса эти места должны совпадать. Потому что в процессе транспортировки ягод (или виноматериала) качество итогового вина непременно страдает.

Поэтому были разработаны национальные и международная системы классификации вина, основанные на контроле за происхождением сырья и самого вина.

По выдержке

Начнём с того, что по выдержке можно ранжировать только вина, которые на неё способны. Поэтому главное деление на два типа:

- вина с потенциалом к выдержке;
- вина со сроком годности.

Потенциал к выдержке предполагает способность вина с годами развивать более сложный и при этом приятный букет. Т.е. далеко не каждое вино с возрастом становится лучше. Создание вина с потенциалом к выдержке – процесс трудоёмкий и дорогой. Поэтому дешёвых вин в этой категории просто не бывает.

При хранении в домашних условиях красное вино лучше выпить в течение двух-трех лет, белые – в течение года-двух. Но это очень, очень условное среднее. Мощные красные вина (где много танинов) живут дольше, лёгкие белые (с невысокой кислотностью) могут увянуть менее, чем за год [3].

Вино с потенциалом к выдержке требует особых условий хранения: винный погреб или специальный винный холодильник.

Хранение

На основе рассмотренных пороков можно сделать вывод о грамотном хранении вина на полках магазина.

В российских реалиях магазинный холодильник может показаться неплохим вариантом, чтобы хранить запасы вина. Но при длительном хранении вина (даже от 6 месяцев) в бутылку может просочиться запах лежащих рядом продуктов.

Стеллажи для хранения вина предусматривают горизонтальное хранение и вертикальную презентацию бутылок. Пробка из коркового дерева диктует жёсткие правила: бутылка должна храниться лёжа на боку. Так напиток увлажняет пробку, препятствуя попаданию воздуха.

В магазине обязательно должны иметься подвижные ящики для хранения вина, так как после длительной транспортировки вину необходимо отдохнуть в темноте.

Подытожим выводы. Вино требует:

- 1) температурный режим;
- 2) освещение помещения;
- 3) контроль влажности в помещении для хранения вина.

Соблюдение температурного режима

Необходимо в торговом зале установить несколько термометров и регулярно следить за их показателями.

Производители рекомендуют хранить вино при такой температуре:

- белое – 6-10 °С;

- красное – 8-10 °С;
- игристое – 5-10 °С;
- десертное – 14-16 °С.

Освещение торгового зала и подсветка полок

Вина капризны, влияние на них оказывает буквально всё. И свет не стал исключением. Особенно вредны прямые солнечные лучи, которые приводят к ускоренной деградации вина [4].

Красные вина лучше защищены тёмным стеклом бутылки. Их можно располагать ближе к окнам на специальных винных стеллажах. Белое вино стоит разместить подальше от прямых солнечных лучей, ведь стекло бутылок совсем прозрачное.

Контроль влажности

Для продолжительного хранения вина в магазине важна влажность: её уровень должен находиться в пределах 50-70%.

Таким образом, мы узнали, что каждый продаваемый товар имеет свои особенности. И вино является одним из самых капризных напитков. Владельцы винотек методом проб и ошибок ищут идеальный баланс между ценой, хранением и презентацией напитков. Поступающие в продажу вина должны соответствовать установленным стандартам относительно технологии производства, быть безопасными для употребления [5]. При таком условии правильное хранение способствует минимизации негативных процессов. Потребитель получает качественный продукт с высокими органолептическими свойствами и пищевой ценностью.

Библиографический список

1. *Магомедов М. Г.* Виноград: основы технологии хранения [Электронный ресурс]: учебное пособие. СПб.: Лань, 2021. 240 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168798> (дата обращения: 11.10.2022).
2. *Магомедов М. Г.* Виноград. Основы технологии хранения [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. СПб.: Лань, 2020. 240 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/147238> (дата обращения: 11.10.2022).
3. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://promto62.ru/news-and-articles/articles/kak-khranit-vino-sovety-dlya-vinotek-i-alkomarketov/>.
4. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://wineclass.club/art011.htm>.
5. *Магомедов М. Г.* Виноград: основы технологии хранения [Электронный ресурс]: учебное пособие. СПб.: Лань, 2022. 240 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211976> (дата обращения: 11.10.2022).