

## Порівняльна технологічна характеристика виноматеріалів, отриманих з клонів різних технічних сортів винограду

*Представлено результати вивчення фізико-хімічних параметрів клонів різних сортів винограду та досліджено основні показники їх виноматеріалів. Дана порівняльна характеристика виноматеріалів.*

**Ключові слова:** клон, якість, сушло, виноматеріал, органолептична оцінка.

**Вступ.** Клони європейських технічних сортів винограду представляють собою різновид класичних сортів винограду, які характеризуються високими агробіологічними властивостями і вільні від основних вірусних захворювань. В наш час клони сортів винограду Шардоне, Аліготе, групи Піно, Мерло, Совіньон, Рислінг, Каберне-Совіньон широко поширені у країнах Європи та у нових виноградно-виноробних країнах світу (Австралія, Південна Африка, США, Нова Зеландія та ін.). Основними перевагами клонів сортів винограду є врожайність і висока якість винограду, а також достатнє накопичення цукрів в ягодах. Вирішуючи практичні завдання по збільшенню виробництва високоякісного винограду, агрофірма ДП «Агро-Коблево», що розміщена в Березанському районі Миколаївської області, в 2006 р. заклала колекцію клонів різних сортів винограду, в т. ч. Шардоне, Совіньон зелений та Рислінг рейнський, що і були об'єктом наших досліджень.

**Метою** даної роботи являється порівняльна характеристика виноматеріалів, отриманих з різних клонів сортів винограду для визначення напрямку їх використання.

**Матеріали і методика досліджень.** Дослідження проведені у виробничій лабораторії ПАТ «Коблево» у 2014 році. Як предмети для досліджень були використані виноград, сушло і виноматеріали, отримані з різних клонів сортів винограду Шардоне, Совіньон та Рислінг. Фізико-хімічні показники виноматеріалів були визначені згідно з методами [2]:

- метод визначення концентрації цукрів, г/дм<sup>3</sup> – ДСТУ ГОСТ 27198 – 87;
- метод визначення титрованих кислот, г/дм<sup>3</sup> – ДСТУ ГОСТ 14252 – 73;
- метод визначення об'ємної частки етилового спирту, % об. – ДСТУ ГОСТ 13191 – 73.

У сезон виробництва 2014 р. в умовах мікровиноробства було перероблено по 5 кг винограду в трьохкратній повторності кожного клону сортів Шардоне, Совіньон зелений, Рислінг рейнський і отримані експериментальні партії виноматеріалів.

Технологічний процес переробки винограду для виготовлення білих виноматеріалів включає наступні операції [1]: дроблення винограду з відділенням гребенів, ручне пресування мезги, сомоосвітлення сусла протягом 12-16 годин при температурі 10-12 °С з використанням чистої культури дріжджів, зняття молодого виноматеріалу з дріжджового осаду, сульфатування отриманих виноматеріалів.

**Результати досліджень.** У табл.1 приведені результати фізико-хімічних досліджень і органолептичної оцінки виноматеріалів з різних клонів європейських сортів винограду, отриманих з урожаю 2014 р.

З отриманих результатів можемо сказати, що досліджувані клони в межах одного й того ж сорту винограду відрізняються за вмістом спирту, титрованої кислотності та органолептичної оцінки. Стосовно виноматеріалу клонів сорту Шардоне хочеться відзначити клон 121 у якого найвищий показник об'ємної частки етилового спирту –

12,3% об., що встановлює різницю в 1,3% в залежності від клону, а з контролем в 0,4%. По сорту Совіньон за найбільшою часткою етилового спирту відмітився клон R-320, що перевищує інші клони до 0,6%, а контроль на 0,5%. Порівнюючи клони сорту Рислінг, можемо віддати перевагу клону R-2, що перевищує цей показник проти клону VCR-3 на 0,6%, а контроль на 0,8%.

Таблиця 1

**Основні фізико-хімічні показники виноматеріалів, отриманих з клонів різних сортів винограду за 2014 р.**

Клони винограду	Об'ємна доля етилового спирту, % об	Масова концентрація цукру, г/дм <sup>3</sup>	Масова концентрація титрованих кислот, г/дм <sup>3</sup>	Органолептична оцінка
Шардоне				
контроль	11,9	2,0	5,8	7,41
121	12,3	2,4	5,6	8,0
150	11,5	2,8	5,9	7,99
95	11,0	1,8	6,1	8,0
256	11,8	1,8	Щ5,8	8,0
548	12,1	2,3	6,2	8,0
260	11,8	2,0	6,0	7,59
258	11,6	1,9	6,0	7,57
123	12,0	1,9	5,1	7,95
Совіньон зелений				
контроль	11,5	2,8	6,1	7,39
R-320	12,0	2,0	6,0	8,0
R-357	11,9	1,7	5,7	8,0
R-374	11,4	1,9	5,4	7,95
R-5	11,8	2,1	6,2	7,87
Рислінг рейнський				
контроль	11,8	2,0	7,2	7,79
R-2	12,6	1,9	7,0	7,96
VCR-3	12,0	1,8	6,7	7,97

Різниця за вмістом цукру для клонів сорту Шардоне досягає 1,0 г/дм<sup>3</sup>, а різниця між контролем становить до 0,8%. Для Совіньона найкращий даний показник у контролю, що перевищує, в залежності від клону, до 1,1 г/дм<sup>3</sup>.

Що стосується Рислінгу, ми також бачимо лідерство за найвищим показником вмісту цукрів у контролю, що переважає клони до 0,2 г/дм<sup>3</sup>.

В залежності від клону, по сорту Шардоне різниця масової концентрації титрованих кислот в межах 0,9 г/дм<sup>3</sup>, а з контролем становить – 0,4 г/дм<sup>3</sup>. По сорту Совіньон зелений даний показник становить різницю між клонами в 0,8 г/дм<sup>3</sup>, а між контролем - 0,2 г/дм<sup>3</sup>. Для сорту Рислінг рейнський найбільший вміст титрованих кислот у контролю, що встановлює різницю з клонами до 0,5 г/дм<sup>3</sup>.

В результаті органолептичної оцінки виноматеріалів, отриманих з різних клонів європейських сортів винограду на протязі 2014 р., можна виділити деякі клони з більш високими дегустаційними оцінками. Із клонів сорту винограду Шардоне на протязі 2014 р. краще проявили себе клони 95, 256, 548, з клонів сорту Совіньон зелений – клони R-320 та R-357, з клонів сорту Рислінг рейнський – клон VCR-3.

Необхідно відмітити високу якість всіх отриманих виноматеріалів. Середня оцінка для всіх виноматеріалів вища, ніж 7,3, тому ми можемо їх рекомендувати для використання білих столових вин, а також для ігристих, але лише ті клони, що отримали дегустаційну оцінку вище 7,8 – мінімальна кваліфікаційна оцінка виноматеріалу для ігристих вин.

**Висновки.** Наукові дослідження проведені з метою порівняльної технологічної

оцінки виноматеріалів з клонів різних сортів винограду. Дослідні зразки містили досить високі концентрації спирту (11,0-12,6% об.), низькі концентрації залишкового цукру (1,7-2,8 г/дм<sup>3</sup>) і титрованих кислот (5,1-7,2 г/дм<sup>3</sup>). Аналіз отриманих результатів довів, що фізико-хімічні показники виноматеріалів з клонів сортів Шардоне, Совіньон зелений та Рислінг рейнський характеризуються високими показниками для виготовлення білих столових та ігристих вин.

#### ***Використані джерела***

1. Валуйко Г. Г. Технологія вина: підручник для студентів вищих навчальних закладів / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 592 с.
2. Технологічна інструкція на виноробство вина молодого, столового, сухого, білого, рожевого, червоного / ТОВ “ПТК Шабо”; Т. І. Романчук. – Одеса, 2009.

#### ***Мынзул А. Н.***

#### **Сравнительная технологическая характеристика виноматериалов, полученных из клонов разных технических сортов винограда**

*Представлены результаты изучения физико-химических параметров клонов разных сортов винограда и исследованы основные показатели их виноматериалов. Дана сравнительная характеристика виноматериалов.*

***Ключевые слова:*** клон, качество, сусло, виноматериал, органолептическая оценка.

#### ***A. N. Mynzul***

#### **Comparative technological description of wine material, got from the clones of different wine cultivars**

*The results of study of physical and chemical parameters of different cultivars clones and basic characteristics of their wine material are presented. Comparative description of wine material is given.*

***Keywords:*** clones, quality, must, wine material, organoleptic assessment.

**УДК 634.836**

***Л. Г. Наумова, канд. с.-х. наук,  
В. А. Ганич, канд. с.-х. наук***

Федеральное Государственное Бюджетное Научное Учреждение  
Всероссийский научно-исследовательский институт  
виноградарства и виноделия имени Я. И. Потапенко,  
Россия

#### **ИЗУЧЕНИЕ СОРТОВ ВИНОГРАДА УКРАИНСКОЙ СЕЛЕКЦИИ В УСЛОВИЯХ НИЖНЕГО ПРИДОНЬЯ**

*Проведено сортоизучение шести столовых сортов винограда селекции ННЦ «ИВиВ им. В. Е. Таурова» в 2001-2010 гг. на ампелографической коллекции ВНИИВиВ (г. Новочеркасск, Россия). Объект исследований - сорта винограда: Тауровский огонек, Одесский сувенир, Айваз, Оригинал, Ланка, Таур, контрольный сорт Сенсо. По*