

Аннотация

Токарь А.Е., Руденко Л.В., Миронюк С.С., Матенчук Л.Ю., В.И Войцеховский
Отбор рас активных сухих дрожжей для изготовления яблочных некрепленых виноматериалов

Яблочные вина содержат полезные питательные вещества. Некрепленные вина превосходят крепленные по своему качеству, но сложны в приготовлении. Необходимы отработанная технология и раса дрожжей. В последнее время на рынке продаются активные сухие дрожжи, но данных о том, какая из рас может обеспечить хороший результат винификации недостаточно.

Исследования проводили в 2014-2016 гг. в лаборатории кафедры технологии хранения и переработки плодов и овощей Уманского национального университета садоводства. Для исследований использовали яблоки сортов Айдаред и Спартан. Суслу, приготовленные из соков, пастеризовали и сбраживали активными сухими дрожжами (АСД) рас: ЕС 1118 (контроль), ENSIS LE-CI, ENSIS LE-1, ENSIS LE-5, ENSIS LE-6. Физико-химические и органолептические показатели качества определяли стандартными и общепринятыми методами. Лучшую расу дрожжей определяли за разработанной авторами методикой. В зависимости от расы дрожжей варианты отличались за продолжительностью брожения, объемной долей этилового спирта, образовавшегося при брожении, массовой концентрацией остаточных сахаров, титруемых и летучих кислот, остаточного экстракта и органолептической оценкой.

Средняя продолжительность брожения сусл с яблок сорта Айдаред урожая 2014 г. составила 74 суток, сорта Спартан – 70 суток. Наивысшая объемная доля этилового спирта в некрепленых виноматериалах из яблок сорта Айдаред была 15,5 %, у виноматериалах из яблок сорта Спартан 14,8 %.

Средняя продолжительность брожения сусл с яблок сорта Айдаред урожая 2015 г. составила 100 суток, сорта Спартан – 64 суток. Наивысшая объемная доля этилового спирта в некрепленых виноматериалах из яблок сорта Айдаред была 14,8 %, у виноматериалах из яблок сорта Спартан 17,3 %.

Технологическая оценка АСД за основными показателями (из шести возможных баллов) составила для расы ЕС 1118 (контроль) – 4,46 бала, ENSIS LE-CI – 3,41, ENSIS LE-1 – 3,50, ENSIS LE-5 – 5,15, ENSIS LE-6 – 4,79. Усредненная органолептическая оценка оказалась наивысшей у виноматериалов, сброженных расой ENSIS LE-6 (8,05 бала по 10-бальной системе), с расой ENSIS LE-5 – средняя (7,4 бала).

Таким образом, для сбраживания яблочных сусл при изготовлении некрепленых виноматериалов можно рекомендовать расы АСД ENSIS LE-5, ENSIS LE-6.

Ключевые слова: дрожжи, яблоки, суслу, некрепленные виноматериалы.