

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЛЫХ ВИН НА ИНКЕРМАНСКОМ ЗАВОДЕ МАРОЧНЫХ ВИН

*Куделя Екатерина Ильинична, студентка 3 курса технологического института ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: e.kudelya@yandex.ru*

*Давыдкина Виктория Александровна, студентка 3 курса технологического института ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА К. А. Тимирязева,
e-mail: crisonova@yandex.ru*

Научный руководитель – Осмоловский Павел Дмитриевич, старший преподаватель кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: Pavel.osmolovski@mail.ru

***Аннотация.** В работе представлен анализ используемого оборудования при производстве белых сухих вин на Инкерманском заводе марочных вин и оценка влияния новейшего оборудования на качество и объем производимой продукции.*

***Ключевые слова:** белое вино, сорта, мощность производства, оборудование.*

На Российском рынке со временем уменьшается количество зарубежных вин и на первое место выходят вина местных производителей. Большую часть на прилавках составляет продукция таких крупных агрохолдингов как Инкерманский завод марочных вин, Золотая балка, Мас-сандра.

Вино – всеми признанный продукт интеллектуальной деятельности человека и в этом смысле особенно высоко ценятся белые столовые сухие виноматериалы – виноматериалы, полученные путем полного сбраживания виноградного сусла без добавления спирта. Белые столовые сухие вина производят из одного или нескольких белых сортов винограда, а также из красных сортов с неокрашенным соком путем переработки их по белому способу [1]. «Инкерман» является одним из немногих производств полного цикла – от лозы до бутылки. Завод марочных вин располагает 3200 га виноградников, большую часть которых занимают белые сорта винограда, такие как Ркацителли, Рислинг рейнский, Шардоне, Мускат янтарный, Пино Гри, Пино Блан. Завод оснащен новейшим оборудованием и способен за сезон принять и переработать 12 000 т винограда. Белое вино перед попаданием на прилавок проходит длинный путь. Основными составляющими на линии производства вина являются Бункер питатель, в который посту-

пает привозимый виноград, гребнеотделяющий вал, где происходит отделение ягод от гребней, мембранный пресс, использующийся для отделения мякоти от кожицы и косточек, флотационные установки для очистки сусла и резервуары для брожения и хранения вин [2].

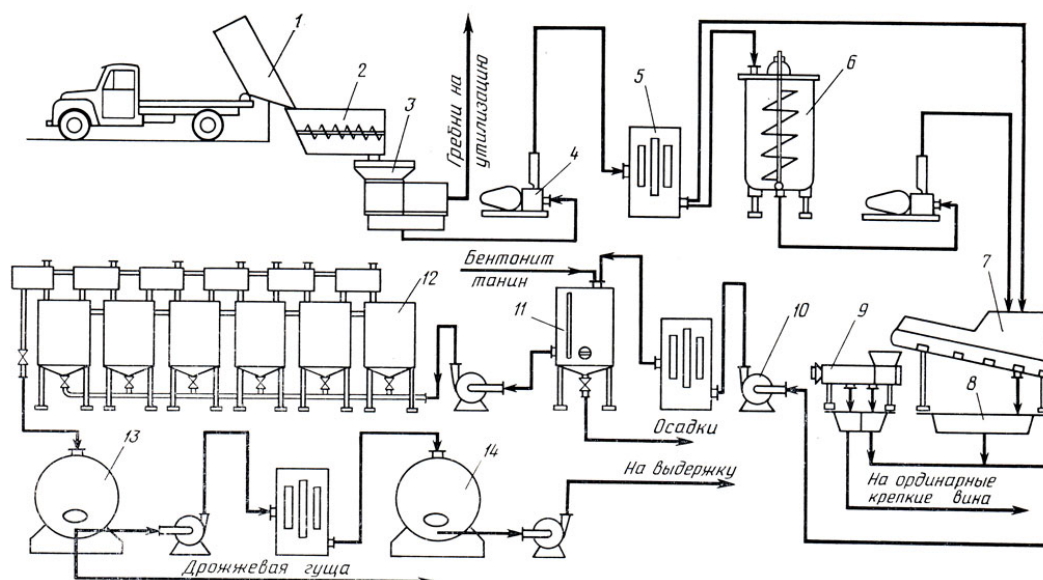


Рисунок 1 – Технологическая схема производства белых столовых вин

Все установки полностью автоматизированы и управляются с помощью общего пульта. Сотрудник с помощью пульта имеет возможность регулировать температуру в резервуарах для брожения и запускать или останавливать работу нужного оборудования.

Несмотря на автоматизацию, на «Инкерман» достаточно рабочих мест, большинство которых расположены в цехе розлива. По сравнению с Массандрой, цех розлива менее автоматизирован и нужно присутствие людей, для работы на бракераже, упаковке готовой продукции в коробки. В 2019 году, Массандра установила роботизированный комплекс для автоматизированной укладки, упаковки и транспортировки готовой продукции. Это позволило заменить 30 рабочих мест. На Инкерманском заводе марочных вин большая часть автоматизированного оборудования расположена на площадке первичного виноделия, что упрощает процесс приема винограда и подготовка виноматериала к брожению. В дальнейших планах развития стоит автоматизация двух производственных площадок, открытие новых цехов, благодаря которым количество рабочих мест не будет сокращено.

Используя новые автоматизированные линии, Инкерманский завод марочных вин, при производстве вин, несет меньшие производственные потери – уменьшается количество бракованных ягод при прессовании, уменьшается брак продукции при розливе, что позволяет увеличить количество качественной выпускаемой продукции и увеличивает доверие потребителей к производителю.

Таким образом, Инкерманский завод марочных вин занимает одно из первых мест среди отечественных производителей белых столовых вин. За год, производство может произвести до 13 000 000 бутылок качественного вина. Современное оборудование позволяет увеличить количество выпускаемой продукции, не затрачивая дополнительных мощностей. В планах развития производства стоят большие задачи по увеличению объема производства и расширению ассортимента не только на полуострове, но и за его пределами, для привлечения новых потребителей.

Библиографический список

1. **Андреев, В. В.** Справочник по виноделию / В. В. Андреев, Г. А. Жданович, И. С. Коган [и др.]; Под ред. В. М. Малтабара и Э. М. Шприцмана. – М. : Пищевая промышленность, 1973. – 210 с.
2. Технологические правила виноделия. В 2 т. / Под ред. Г. Г. Валуйко и В. А. Загоруйко. – Симферополь : Таврида, 2006. – Том 1: Общие положения. Тихие вина. – 488 с.