

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ КРАСНЫХ СУХИХ ВИН

Филонова Татьяна Юрьевна, студент 3 курса технологического института ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: TTatanime@yandex.ru

Скворцова Екатерина Алексеевна, студент 3 курса технологического института ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: ms.vip.skvortsova4428@mail.ru

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

***Аннотация.** В работе представлен анализ используемого современного оборудования при производстве красных сухих вин, а также оценка качества и объема выпускаемой продукции на предприятии ООО «Инкерманский завод марочных вин».*

***Ключевые слова:** виноград, красное вино, винный термин, переработка, современное оборудование.*

С ограничением ввоза иностранной винодельческой продукции на территорию Российской Федерации, а также повышение цен на нее, спрос среди местного населения на продукцию заграничного поставщика значительно упала. Благодаря этому такие крупные компании, как ООО «Инкерманский завод марочных вин», АО ПАО «Массандра», СПК «Золотая Балка», ОАО АПФ «Фанагория» имеют возможность получить большее признание среди граждан.

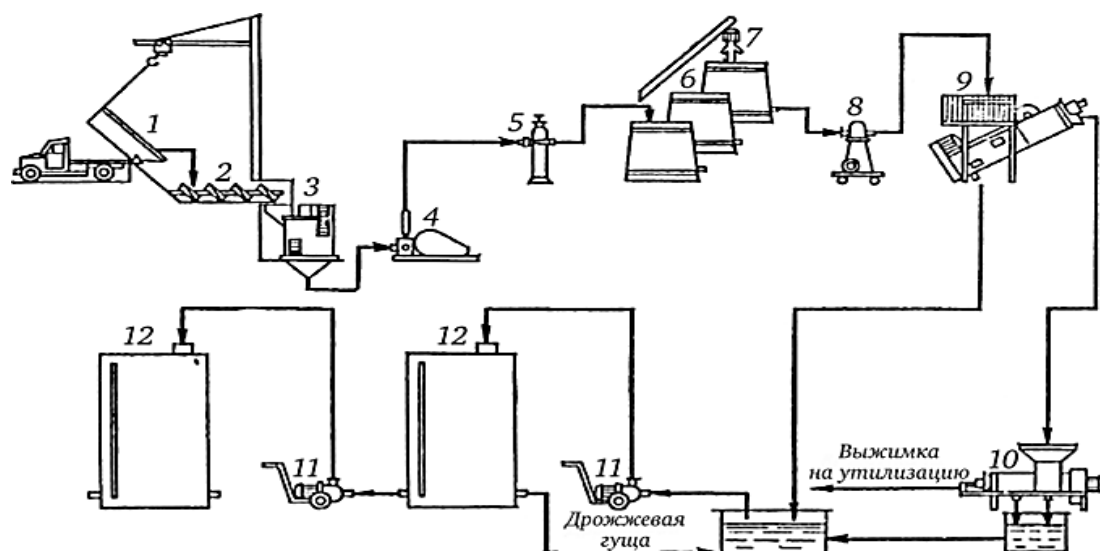
Вино – пищевая алкогольная сельскохозяйственная винодельческая продукция, произведенная исключительно в результате полного или неполного брожения целого или дробленого свежего винограда или свежего виноградного сусла и разрешенная к розничной продаже на территории Российской Федерации при фактической объемной доле содержания этилового спирта от 7,5 до 18 % [1].

Главная технологическая задача в производстве красных сухих вин сводится к обеспечению благоприятных условий для извлечения из твердых элементов виноградной грозди красящих и ароматических веществ и сохранение их на отдельных стадиях формирования и созревания вина. Извлечение красящих и ароматических веществ из мезги происходит в результате экстрагирования и зависит от многих факторов – степени механического или ферментативного разрушения клеток, содержащих эти соеди-

нения, температуры, условий массообмена в мезге и т.п.

Поэтому виноград красных сортов подвергается интенсивному дроблению на дробилках-гребнеотделителях ударно-центробежного типа с отделением гребней, а полученная мезга направляется на обработку с целью максимальной мацерации клеток кожицы и мякоти для экстрагирования красящих веществ [2].

Ниже представлена более подробная схема производства красного вина:



Машинно-аппаратурная схема производства красного сухого вина:

1 – контейнер для доставки винограда; 2 – бункер-питатель; 3 – центробежная дробилка – гребнеотделитель; 4, 8 – мезгонасосы; 5 – сульфитодозатор; 6 – чаны или резервуары для брожения в мезге; 7 – мешалка для перемешивания шапки; 9 – стекатель; 10 – дожимочный пресс; 11 – насосы; 12 – резервуары для дображивания

Благодаря новому современному иностранному оборудованию, ООО «Инкерманский завод марочных вин» имеет возможность в короткие сроки производить большее количество вина.

На площадке первичного виноделия завода Инкерман имеются два бункера питателя, две дробилки – гребнеотделителя, винификаторы для брожения красного винограда, сепаратор, флотационные установки, барабанный вакуум-пресс фильтр, кизельгуровые фильтры, насосы поршневого и центрифужного типа, а также транспортеры шнекового типа для сула красного винограда, а также емкостной парк, вместимостью 1 050 000 декалитров, способный принять и хранить готовый виноматериал. Процесс производства вина стал гораздо проще благодаря современному оборудованию, автоматизированной системе управления, а также новейшей технологии переработке винограда. За счет автоматизации практически всех процессов производства участие человека в производстве вина сводится к минимуму, что также влияет на качество производимой продукции.

Подводя итог можно сказать, что Инкерманский завод марочных вин находится на стадии своего развития и в будущем, при определенных условиях будет являться одним из крупнейших поставщиков винодельческой продукции не только на прилавки в Российской Федерации, но и выйдет на импорт.

Библиографический список

1. Федеральный закон «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации (с изменениями на 2 июля 2021 года)» от 27 декабря 2019 № 468-ФЗ // Официальный интернет-портал правовой информации www.pravo.gov.ru, 28.12.2019 г. – с изм. и допол. в ред. от 02 июля 2021.

2. Технология столовых красных сухих вин [Электронный ресурс]. – URL: http://www.ovine.ru/blog/natural_vine/red_dry_technology.htm.