



СПРОСИТЕ ВИНОДЕЛА, ВЫПУСК 2

[вино \(/tag/vino.html\)](/tag/vino.html) [виноделие \(/tag/vinodelie.html\)](/tag/vinodelie.html)

СПРОСИТЕ ВИНОДЕЛА ВЫПУСК 2

на вопросы пользователей форума отвечает ведущий
винодел Всероссийского НИИ виноградарства и
виноделия им. Я. И. Потапенко, старший научный
сотрудник лаборатории технологии виноделия

Матвеева Наталья Викторовна

Задать свой вопрос виноделу вы можете [здесь](https://forum.vinograd.info/showthread.php?t=17650)
(<https://forum.vinograd.info/showthread.php?t=17650>).

Первый выпуск рубрики [здесь](https://vinograd.info/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-1.html)
(<https://vinograd.info/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-1.html>).



1. Какие показатели сула фиксируются перед и во время брожения, какими приборами?

Основные показатели сусла, которые мы определяем перед переработкой – это **титруемая кислотность и сахаристость**.

Титруемую кислотность определяем при помощи титрования, сахаристость, либо рефрактометрическим способом (рефрактометром), либо ареометрическим (ареометром). В нашем случае это зависит от объемов винограда, поступающего на переработку, и количества сортов.

Данные заносятся в технологический журнал. Контроль брожения проводим также ареометром, иногда органолептически (дегустируя). Графики брожения целесообразно строить при большом объеме одной партии перерабатываемого сорта винограда. В нашем случае бывает одновременно перерабатывается несколько десятков сортов, и построение графиков весьма затруднительно.

2. Как относитесь к добавлению гребней при брожении. При каких условиях это может давать положительные результаты?

Вина, приготовленные вышеназванным способом, получаются путем брожения и некоторой выдержки на выжимке, и в создании вин такого типа главное участие принимают **дубильные вещества, извлекаемые из кожицы, семян и гребней**.

Многочисленные исследования этой технологии позволили разработать способ, при котором вино приобретает своеобразный аромат, а вкус остается без лишней резкости. По этому способу гребни и кожица механически раздробляются, и отпрессованная выжимка подвергается **ферментации отдельно** в течении 4-5 часов, а затем вносится в бродящее сусло.

Технология довольно трудоемкая и требует определенных навыков и условий. Мое мнение по этой категории вин неоднозначное, я все-таки предпочитаю белые вина, приготовленные по классической технологии (<https://vinograd.info/knigi/teoriya-i-praktika-vinodeliya/proizvodstvo-vina-po-belomu-sposobu.html>).

3. Немного об углекислотной мацерации.



Особенностью вин, полученных углекислотной мацерацией, заключается в том, что присущий им аромат преобладает над ароматом сорта.

Такие вина, как правило, имеют несколько пониженную кислотность и меньшее содержание полифенолов, поэтому при одинаковой спиртуозности вино бывает более округлое, приятное, с более выраженной бархатистостью во вкусе.

Нами были проведены опыты на белом техническом сорте Кристалл (<https://vinograd.info/sorta/vinnye/kristall.html>), из которого вина, приготовленные по классической технологии, имеют нейтральный аромат и простой вкус.

Технология заключалась в сульфитации целых гроздей и **дальнейшей углекислотной мацерации** в течении 3 суток, прессования и сбраживания.

Образцы вин, приготовленных таким способом, **отличались более ярким ароматом** и гармоничным вкусом.

Тем не менее, единого мнения в отношении способов углекислотной мацерации **у виноделов нет**. Вопрос о применении его следует решать избирательно в каждом конкретном регионе и для определенного сорта винограда.

Подробнее читайте здесь:

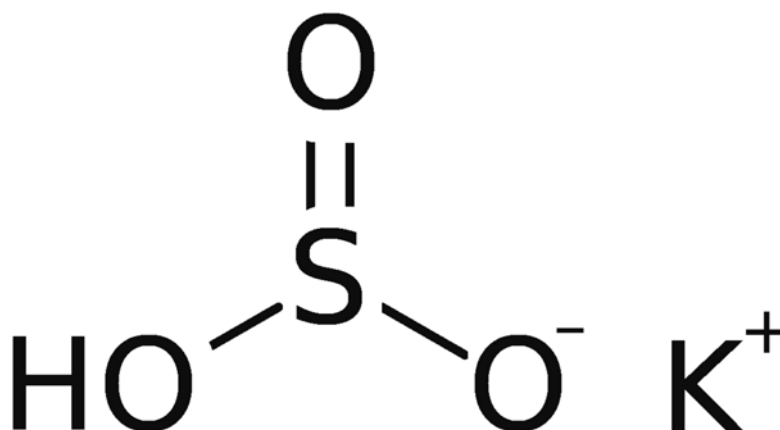
Что такое углекислотная мацерация?

(<https://vinograd.info/stati/vino/cto-takoe-uglekislotnaya-maceraciya.html>).

Что такое брожение целиком и почему оно имеет значение

(<https://vinograd.info/stati/vino/cto-takoe-brozhenie-celikom-i-pochemu-ono-imeet-znachenie.html>).

4. Использование бисульфита калия.



Бисульфит калия используется как стабилизатор и консервант, и за многие годы применения нами в нашей работе зарекомендовал себя только с положительной стороны. Мы используем его как в порошке, так и в виде раствора.

При более крупных партиях винограда проще использовать порошок, при маленьких и очень маленьких - раствор.

5. На каком этапе спиртового брожения лучше проводить яблочно-молочное брожение?

Яблочно-молочное брожение (ЯМБ).

(<https://vinograd.info/knigi/teoriya-i-praktika-vinodeliya/yablochno-molochnoe-brozhenie-i-bolezni.html>).

- процесс разложения яблочной кислоты до молочной кислоты и диоксида углерода.

Проводится с целью смягчения вкуса высококислотных сусел и вин.

Оно может возникать спонтанно и, в первую очередь, в винах с невысокой кислотностью; что может привести к порче вина.

Считается, что оптимально ЯМБ проводить **сразу после спиртового брожения**

6. Как перерабатывают виноград, содержащий много зеленых горошащихся ягод?



На фото: мильондаж винограда

По всей видимости, в этом вопросе речь идет о так называемом «зеленом горошении» - **мильондаже**.

Вообще в большинстве случаев это нежелательный показатель, редкие производители работают именно с таким виноградом и даже специально провоцируют образование мильондажа на своих виноградниках.

Подробнее об этом читайте здесь: [Что такое мильондаж](https://vinograd.info/spravka/slovar/milondazh.html)
(<https://vinograd.info/spravka/slovar/milondazh.html>).

Я же не перестаю писать и говорить о том, что качество вино напрямую связано с качеством винограда, поэтому в ситуации с мильондажем, если вы не удалили такие грозди во время нормирования кустов урожаем, **то варианта два**: либо отсортировать (удалить) зеленые ягоды перед переработкой гроздей вручную, либо приготовить из таких гроздей сырье для винного дистиллята.

7. Возможен ли сепаж или купаж белых и красных сортов для бочковой выдержки?



Фото Красохиной С.И.

Выдержка виноматериала в бочке — это очень сложный технологический процесс. В случае сепаж или купажа белых и красных сортов, вы, наверное, планируете получить розовое вино (розе). (<https://vinograd.info/knigi/teoriya-i-praktika-vinodeliya/proizvodstvo-rozovyh-vin.html>), которое ценится своими легкими фруктово-ягодными оттенками и приятным свежим вкусом.

Всем этим качествам розовых вин **совершенно не нужна бочка**.

Подробнее о розовых винах читайте здесь:
[Розовое вино – ведущий винный стиль](https://vinograd.info/stati/vino/rozovoe-vino-veduschiy-vinnyy-stil.html)
(<https://vinograd.info/stati/vino/rozovoe-vino-veduschiy-vinnyy-stil.html>).
[15 итальянских сортов винограда для поклонников розового вина](https://vinograd.info/stati/vino/15-italyanskih-sortov-vinograda-dlya-poklonnikov-rozovogo-vina.html)
(<https://vinograd.info/stati/vino/15-italyanskih-sortov-vinograda-dlya-poklonnikov-rozovogo-vina.html>).

◀ [Назад \(/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-1.html\)](https://vinograd.info/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-1.html)

[Вперед > \(/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-3.html\)](https://vinograd.info/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-3.html)



Вы здесь: [Главная \(/\)](#) > [Статьи \(/publikacii/stati/\)](#) >
[Вино \(/publikacii/vino/\)](#) >
Спросите винодела, выпуск 2

Еще почитать:

- [Количество и качество винограда и вина \(/info/vinogradarstvo-po-novomy/kolichestvo-i-kachestvo-vinograda-i-vina.html\)](/info/vinogradarstvo-po-novomy/kolichestvo-i-kachestvo-vinograda-i-vina.html).
- [Виноделие Грузии \(/publikacii/vino/vinodelie-gryzii.html\)](/publikacii/vino/vinodelie-gryzii.html).
- [Домашние вина \(/publikacii/vino/domashnie-vina.html\)](/publikacii/vino/domashnie-vina.html).
- [Винное право Германии \(/publikacii/vino/vinnoe-pravo-germanii.html\)](/publikacii/vino/vinnoe-pravo-germanii.html).
- [Обзор деятельности института Магарач 1967 \(/stati/arhivy/obzor-deyatelnosti-instituta-magarach-1967.html\)](/stati/arhivy/obzor-deyatelnosti-instituta-magarach-1967.html).

Популярные метки: [агротехника \(/tag/agrotehnika.html\)](/tag/agrotehnika.html), [болезни \(/tag/bolezni-i-vrediteli.html\)](/tag/bolezni-i-vrediteli.html), [вредители \(/tag/vrediteli.html\)](/tag/vrediteli.html), [вино \(/tag/vino.html\)](/tag/vino.html), [дегустация \(/tag/degustatsiya.html\)](/tag/degustatsiya.html), [здоровье \(/tag/zdorove.html\)](/tag/zdorove.html), [исследования \(/tag/kotiki.html\)](/tag/kotiki.html), [мороз \(/tag/moroz.html\)](/tag/moroz.html), [формировка \(/tag/obrezka-i-formirovka.html\)](/tag/obrezka-i-formirovka.html), [обрезка \(/tag/obrezka.html\)](/tag/obrezka.html), [зеленые операции \(/tag/zelenye-operatsii.html\)](/tag/zelenye-operatsii.html), [определить \(https://vinograd.info/tag/opredelit.html\)](https://vinograd.info/tag/opredelit.html), [питание \(/tag/pitanie.html\)](/tag/pitanie.html), [почва \(/tag/pochva.html\)](/tag/pochva.html), [полив \(/tag/poliv.html\)](/tag/poliv.html), [посадка \(/tag/posadka.html\)](/tag/posadka.html), [размножение \(/tag/razmnozhenie.html\)](/tag/razmnozhenie.html), [прививка \(/tag/privivka.html\)](/tag/privivka.html), [саженцы \(/tag/sazhentsy.html\)](/tag/sazhentsy.html), [продукция \(/tag/produktsiya.html\)](/tag/produktsiya.html), [созревание \(/tag/sazhentsy.html\)](/tag/sazhentsy.html), [созревание \(/tag/sozrevanie.html\)](/tag/sozrevanie.html),

[селекция \(/tag/selektsiya.html\)](/tag/selektsiya.html), [сорта \(/tag/sorta.html\)](/tag/sorta.html), [техника и инструмент \(/tag/tekhnika-i-instrument.html\)](/tag/tekhnika-i-instrument.html).

Новое на сайте



Вино

[Спросите винодела, выпуск 3 \(/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-3.html\)](/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-3.html)



Новости

[Нехватка рабочей силы приводит к резкому росту спроса на виноградоуборочную технику \(/novosti/nehvatka-rabochey-sily-privodit-k-rezkomu-rostu-sprosa-na-vinogradouborochnuyu-tehniku.html\)](/novosti/nehvatka-rabochey-sily-privodit-k-rezkomu-rostu-sprosa-na-vinogradouborochnuyu-tehniku.html)



Винные

[Чарвир \(/sorta/vinnye/charvir.html\)](/sorta/vinnye/charvir.html)



Винные

[Донаурислинг \(/sorta/vinnye/donaurlisling.html\)](/sorta/vinnye/donaurlisling.html)



Винные

[Нозиола \(/sorta/vinnye/noziola.html\)](/sorta/vinnye/noziola.html)

E-mail

Подписаться

[Поиск \(/poisk.html\)](#), [Контакты, \(/contact/\)](#) [Форум-виноград \(https://forum.vinograd.info/\)](#), [Товары по виноградарству \(https://www.shop-vine.com/\)](#).

© Перепечатка и цитирование - только с активной гиперссылкой на [сайт о винограде \(https://vinograd.info/\)](https://vinograd.info/), в бумажных изданиях - только после согласования.

