



## СПРОСИТЕ ВИНОДЕЛА, ВЫПУСК 3

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

### СПРОСИТЕ ВИНОДЕЛА ВЫПУСК 3

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>).

**Второй выпуск рубрики [здесь](https://vinograd.info/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-2.html)**  
(<https://vinograd.info/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-2.html>).

**1. Интересует процесс подкисления вина, как  
влияет на итоговый продукт добавление винной  
кислоты для повышения титруемой кислотности?  
Ваше личное мнение по данному процессу.  
В этом году Цитронный Магарача собрал с pH 4,**

есть опасения что вино получится плоское. Других сортов для баланса с подходящим рН нет в наличии.

**Подкисление сусла** - технологический прием увеличения содержания титруемых кислот сусла путем искусственного введения в него органических кислот или др. компонентов с повышенной кислотностью.

Подкисление сусла распространено в южных районах, где сусло винограда очень часто имеет низкую кислотность, а вина из такого винограда получаются плоскими, не гармоничными и легко подвергаются заболеванию.

Особенно широко применяется подкисление мезги при производстве красных столовых вин. Для подкисления сусла используются винная и лимонная кислоты, сусло с повышенной кислотностью.

В России для корректировки недостаточной кислотности сусла разрешается использовать винную и лимонную кислоты в количестве не более 2 г/дм<sup>3</sup>. Из этих кислот **наиболее желательно применение винной кислоты**, т. к. лимонная кислота малоустойчива в вине и может подвергаться разложению молочнокислыми бактериями с повышением содержания летучих кислот.

Наиболее широкое распространение получил купаж сусел (вин) с различной кислотностью. Если все-таки нет возможности подкисления сусла или виноматериала, особое внимание следует уделить сульфитации при прохождении ЯМБ (<https://vinograd.info/knigi/teoriya-i-praktika-vinodeliya/yablochno-molochnoe-brozhenie-i-bolezni.html>) для предотвращения появления болезней и пороков.

**Также хотелось бы обратить внимание на то**, что показатель рН не является заменителем показателя титруемой кислотности винограда, на него нет ГОСТ и нет четкой взаимосвязи между рН и массовой концентрацией сахаров и титруемых кислот в сусле.

Есть рекомендации, что для качественного виноделия показатель рН должен быть не выше 3,3, но это только рекомендации. Если вы решили серьезно заниматься домашним виноделием, то вам всё же не обойтись без определения такого показателя, как титруемая кислотность, именно он определяется ГОСТом и гораздо более информативен, чем рН.

Подробнее о кислотности в вине здесь: [Что такое кислотность в вине \(https://vinograd.info/stati/vino/chto-takoe-kislotnost-v-vine.html\)](https://vinograd.info/stati/vino/chto-takoe-kislotnost-v-vine.html)

**2. С чем может быть связано помутнение сусла при изготовлении сладких крепленых вин (и не только)? Пектин? Высокий уровень сахара? Кислотность? Качество спирта? Обратим ли этот процесс и есть ли методы борьбы (профилактики)?**

Я считаю, что процесс осветления ликерных вин, а именно его скорость, в основном **зависит от сорта**, и одной из причин может быть повышенное содержание пектиновых веществ.

Уровень сахара может косвенно влиять, так как чем выше сахаристость, тем меньше выход сусла (виноматериала). Опалесцирование в молодых винах считается естественным, и бить тревогу надо весной, если самоосветление виноматериала прошло недостаточно.

Если аромат и вкус вина гармоничные и сбалансированные, то устранить этот недостаток можно дополнительной обработкой (оклейкой виноматериала с последующей фильтрацией).

**3 Являются ли, на Ваш взгляд, автохтоны классикой? Все ли автохтоны-это классика? Можно ли, по Вашему мнению, ставить знак равенства: автохтоны = классика? Если нет, то почему, если да, то почему?**

Очень сложно ответить на вопрос, что такое классика в виноделии.

Однозначно, я считаю, что это термин может относиться к технологическим приемам производства вин. А также так можно назвать определенные сорта, из которых уже столетиями получают качественные вина.

**Автохтонным можно считать** сорт винограда, присущий конкретной местности, то есть он там возник, или в результате народной селекции был отобран, или же был завезен так давно, что никто ничего не помнит и все считают, что сорт тут рос с момента сотворения мира.

**Главное отличие автохтона** от международного сорта (например, такого как Каберне Совиньон (<https://vinograd.info/sorta/vinnye/kaberne-sovinon.html>), который имеет свою известную родину – Францию, но настолько распространен во всем мире (<https://vinograd.info/stati/kaberne-sovinon-samyu-vyraschivaemyu-sort-vinograda-v-mire.html>), что уже считается общемировым достоянием) – это то, что автохтоны **именно в этой конкретной местности** имеют свои особенные, четкие, узнаваемые черты и используется преимущественно (или только лишь) именно в этой местности, где были найдены или росли с незапамятных времен.

Поэтому если подходить с точки зрения того, что классика - это нечто старинное, раритетное и стародавнее, то да, автохтоны с этой позиции можно считать «классическими сортами».

Но мое мнение, что автохтонные сорта – это в большей степени достояние места произрастания: страны, региона, края, области и т.д., а термин «классика» больше относится к технологии производства, а не к сортам.



*На фото – донской автохтонный сорт Махроватчик (<https://vinograd.info/sorta/vinnye/mahrovatchik.html>), фото ВНИИВиВ им. Я.И. Потапенко.*

Занимаясь изучение донских и не только автохтонных сортов, могу с полной уверенностью сказать, что есть уникальные сорта, дающие выдающиеся вина, а считать это классикой или нет - каждый решает сам.

Сейчас во всем мире, и у нас тоже проводится много исследований по определению ДНК-профилей автохтонных сортов **с целью уточнения генетической информации** и откуда могли они взяться в той или иной местности. Например, очень интересная работа ведется в НИЦ «Курчатовский институт». Уже есть промежуточные данные, что дагестанский сорт Гимра (<https://vinograd.info/sorta/vinnye/gimra.html>) не оказал влияния на родословную сорта Красностоп золотовский

(<https://vinograd.info/sorta/vinnye/krasnostop-zolotovskii.html>), как считали ранее, основываясь на гипотезе А.И. Потапенко (1972).

**Часто еще задают вопрос** – почему у донских автохтонных сортов такие необычные названия. Известно, что свое название донские автохтоны получили от казаков либо по фамилиям владельцев виноградников (или названия станицы (например, станица Золотовская), из которых они потом пошли «в массы», либо по внешним (Синенький (<https://vinograd.info/sorta/vinnye/sinenkiy.html>), Плечистик (<https://vinograd.info/sorta/vinnye/plechistik.html>), Светлолистный (<https://vinograd.info/sorta/universalnye/svetlolistnyy.html>)) и качественным (Плакун (<https://vinograd.info/sorta/arhiv/cimlyanskii-belyi.html>)) признакам.



Фото ВНИИВиВ им. Я.И. Потапенко

4. Вопрос по ЯМБ. Какую кислотность для начала ЯМБ Вы считаете критичной по рН? На каких винах Вы готовы отказаться от проведения ЯМБ. На основании чего, данных лаборатории или субъективно, органолептически, принимается решение о проведении или отказе от ЯМБ.

По дрожжам... Какая сейчас существует практика на крупных предприятиях по использованию дрожжей? Как и у гаражистов, то что в свободной продаже, или культивируете свои? Объёмы немалые и затраты на покупные Лалвины могут быть неоправданно высоки.

По укупорке и хранению. Используете ли Вы бочковое созревание вин? И считаете ли оправданным использование в промышленных масштабах такого дорогого и капризного атрибута, как дубовый бочонок? Или при современных материалах достаточно иногда применять чипсы и концентрат танинов? Имеет ли у нас смысл т.н. премиальная линейка вин, выдержанных в дубовой бочке?

Какая сейчас существует практика на среднем и большом предприятии дезинфекции ёмкостей и бутылок? Горячий пар, моющие средства, сера в различных ипостасях? или комбинируется всё это? Готовится ли как-нибудь к укупорке пробка? После разлива по бутылкам вино сразу уходит "в массы", или есть практика бутылочного созревания.

**Яблочно-молочное брожение**, процесс разложения **яблочной** кислоты до молочной и диоксида углерода. Проводится с целью смягчения вкуса высококислотных сусел и вин. Если этот процесс осуществляется под контролем, то в результате мы получим мягкий, гармоничный вкус вина. В противном случае вино может быть непоправимо испорчено. В производственных условиях этот процесс обязателен, он контролируется и микробиально и физико – химически.

**Про свое видение показателя рН** писала выше, мы на него не особо ориентируемся.

В настоящее время в арсенале виноделов **огромный выбор дрожжей**, и все виноделы путем проб, исследований, рекомендаций производителей, останавливаются на определенном наименовании. То есть нельзя однозначно выделить какого-то производителя дрожжей как единственно «правильного». Есть рекомендации, но это дело винодела – следовать им или найти «свои» дрожжи и «свое» видение процесса.

В институте бочковая выдержка вин, не происходит, нет такой задачи. **Честный производитель** не будет выдерживать вино на чипсах, позиционируя потом выдержку вина в дубовой бочке.

Подробнее о своем видении **выдержки вин в бочках** я говорила [здесь](https://vinograd.info/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-1.html) (<https://vinograd.info/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-1.html>), вопрос 5.

Подготовка и дезинфекция емкостей для виноделия происходит по стандартным схемам и правилам. В условиях микровиноделия или гаража, все тоже самое: тщательная мойка с моющими средствами, обработка диоксидом серы, наличие пара приветствуется.

Что касается пробок, то их сейчас такое количество разных и по материалу изготовления, и по типу, что тут нет общих правил. Обычно об этом пишет производитель пробки, и надо придерживаться его рекомендаций.

Читайте о пробках и пробковой болезни здесь: [Вино: пробка или завинчивающаяся крышка?](https://vinograd.info/stati/vino/probka-ili-zavinchivayuschayasya-kryshka.html) (<https://vinograd.info/stati/vino/probka-ili-zavinchivayuschayasya-kryshka.html>).

В зависимости от сорта и конечного результата, а также задач и целей производителей вина, некоторые вина поступают на реализацию в первый год жизни, определенные сорта и ассамбляжи закладываются на выдержку, в том числе и бутылочную





На фото: бутылочная выдержка, фото Матвеевой Н.В.

**5. Как правильно стабилизировать не крепленое вино с остаточным сахаром (полусухое, полусладкое)? Какой из способов стабилизации, на Ваш взгляд, более оптимальный? Каково Ваше отношение к такому вину?**

Полусладкие и полусухие вина (вина с остаточным сахаром) очень нестабильны в хранении и, соответственно, в качестве. В производстве используют различные способы стабилизации таких вин. Это применение консервантов, «горячий розлив» и т.п.

В условиях небольших объемов **я посоветовала бы** хранение в холодном помещении, повышенные дозы серы, и по возможности употребить такие в вина в их оптимальной органолептической форме.

Как винодел отношусь к ним прохладно, так как являюсь поклонником сухих вин.

◀ [Назад \(/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-2.html\)](/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-2.html)

[Вперед > \(/stati/vino/stili-portveyna.html\)](/stati/vino/stili-portveyna.html)



Вы здесь: [Главная \(/\)](#) > [Статьи \(/publikacii/stati/\)](#) >  
[Вино \(/publikacii/vino/\)](#) >  
Спросите винодела, выпуск 3

## 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 \(/stati/arhiv/obzor-deyatelnosti-instituta-magarach-1967.html\)](/stati/arhiv/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 \(/tag/sozrevanie.html\)](/tag/sazhentsy.html), [селекция \(/tag/selektsiya.html\)](/tag/selektsiya.html), [сорта \(/tag/sorta.html\)](/tag/sorta.html), [техника и инструмент \(/tag/tehnika-i-instrument.html\)](/tag/tehnika-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-vinogradouborochnyuyu-tehniku.html)**  
**(/novosti/nehvatka-rabochey-sily-privodit-k-rezkomu-rostu-sprosa-na-vinogradouborochnyuyu-tehniku.html)**



Винные

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



Винные

**[Донаурислинг](/sorta/vinnye/donaurisling.html)**  
**(/sorta/vinnye/donaurisling.html)**



Винные

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

E-mail

Подписаться

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