

БІОТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНИХ КОНЬЯКІВ

Цурко І.А., Масалітіна Н.Ю.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Коньяк – міцний алкогольний напій з характерним букетом і смаком, виготовлений купажем коньячних спиртів, отриманих методом дистиляції коньячних виноматеріалів на спеціальних мідних апаратах з фракціонуванням, витриманих не менше 3 років у дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих місткостях із дубовою клепкою. Найважливішу роль при бродінні виноградного суслу грають еліптичні дріжджі *Saccharomyces ellipsoideus*, також відомі як *Saccharomyces vini Meyen*. Популярність українського коньяку на вітчизняному ринку дуже висока і жоден з іноземних виробників не може скласти гідну конкуренцію місцевим брендам [1].

Виникає необхідність розширення асортименту марочних коньяків та підвищення їх органолептичних показників. Використання сортів винограду, які вирощуються у степовій зоні, де більше гумусу у ґрунті і достатня кількість сонячних днів, містять збалансоване співвідношення цукристості і кислотності, сприяє отриманню коньячного спирту з високими якісними показниками. Використання пізнього сорту Шабаш забезпечить створення коньячного спирту з характерним розрізняльним смаковими і ароматичними індивідуальним показникам. Сорт середньоазіатського походження Тербаш, який має високу врожайність, значну цукристість, прекрасні смакові показники, тонкий аромат, дозволить отримати високі органолептичні показники коньячного спирту [2]. Додаткова обробка холодом у відомому способі виробництва коньяку спрямована на забезпечення стабільності готової продукції, але ця задача вирішується лише частково. Тому була запропонована додаткова теплова обробка коньяку з додатковим відпочинком під час охолодження до температури навколишнього середовища [3]. Таким чином, впровадження у виробництво запропонованих удосконалень дозволяє отримати високу якість продукції, знизити втрату сировини під час виробництва, а також сприяє підвищенню конкурентоздатності на ринку коньячної продукції.

Література:

1. Коньяки України. Загальні технічні умови : ДСТУ 4700-2006. – [Чинний від 2006-12-11] – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 16 с. – (Національний стандарт України).
2. Герасимов М. А. Технология вина / М. А. Герасимов. – М. : Пищевая промышленность, 1958. – 637 с.
3. Пат. 51150 Україна, МПК C12G3/06. Спосіб виробництва марочного коньяку «Крим» / О. І. Гаран, А. Б. Кішишев, власник Закрите акціонерне товариство «Завод марочних вин та коньяків «Коктебель». – №2002010462 ; заявл. 18.07.2002 ; опубл. 15.11.2002, Бюл. №11, 2002. – 4 с.
4. Пат. 33969 Україна, МПК C12G3/00, C12H1/02. Спосіб виробництва коньяку / [В. Я. Гончарук, Л. Б. Борисович, О. А. Каналош та ін.], власник В. Я. Гончарук, Л. Б. Борисович, О. А. Каналош та ін., - №99052544 ; заявл. 05.05.1999 ; опубл. 15.02.2001, Бюл. №1, 2001. – 5 с.