

БІОТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ОДНОСОЛОДОВОГО ВІСКІ

Мамедов І.Р., Ларінцева Н.В., Літвінова О.Г.

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

Віскі – алкогольний напій, що дуже популярний у багатьох країнах світу, зокрема Ірландії, Шотландії та США. Зараз в Україні віскі теж починає набувати популярність, за останні роки імпорту цього алкогольного напою збільшився майже у 6 разів, тому вітчизняний ринок є дуже привабливим для нових постачальників та імпортерів [1]. Це негативно впливає на українську лікєро-горілчану промисловість через збільшення конкуренції, тому дуже актуальним є налагодити випуск вітчизняного продукту. Технологія виробництва віскі складається з наступних етапів: приготування солоду, сушка, затирання солоду, бродіння, перегонка, витримка, купажування та розлив [2]. Описана технологія є класичною, але виробництво віскі з чистого ячменя є досить дорогою та можна стикнутися з проблемою сировинної бази.

Метою роботи – запропоновано удосконалення технології виробництва віскі з метою зменшення його собівартості без впливу на якість та органолептичні властивості готового продукту.

Провівши літературний та патентний огляд найперспективнішим удосконалення технології виробництва віскі було обрано наступний спосіб виробництва віскі, який полягає у наступному: солодовий і зерновий дистилят, розбавлені до 62,5 об %. Окремо витримують їх в присутності кисню при температурі 25 – 30 °С протягом 2 – 4 місяців в батареї, що складається з 4-х емальованих ємностей, завантажених клепокою з розрахунку питомої поверхні 450-500 см² на 1 дал дистиляту. Перша і третя ємність завантажена клепокою, витриманою в холодній воді, оброблена гострою парою, з подальшими ополіскуванням гарячою і холодною водою і висушуванням до вологості 60% при температурі 130 – 150 °С. Друга і четверта ємність завантажена клепокою, витриманою в холодній воді, обробленою ферментним препаратом Брюзайм ВГХ в кількості 1 – 2 мл на 1 кг клепки протягом 14 діб при температурі 26 – 30°С, з подальшим ополіскуванням гарячою і холодною водою, висушуванням до вологості 60 % при температурі 130 – 150 °С і обвуглюванням на відкритому вогні. Дистиляти купажують з розрахунку отримання віскі з вмістом спирту 40 – 45 об. %. Купаж піддають відпочинку, обробці холодом і фільтрують [3].

Цей винахід забезпечує підвищення якості готового продукту, поліпшив його органолептичні показники та здешевить виробництво за рахунок використання зернового спиртового дистиляту.

Література:

1. Аналіз ринку та факторів формування споживних властивостей віскі. URL: https://studopedia.su/20_39274_analiz-rinku-viski-ta-yogo-klasifikatsiya.html (дата звернення: 14.03.2020).
2. Макаров С.Ю. Основы технологии виски. Москва.: ПРОБЕЛ, 2011. 196 с.
3. Способ производства виски: пат. 2612917 Российская Федерация: С12Н1/22, С12G3/00 № 2006108273/13; заявл. 17.03.2006; опубл. 27.02.2007. Бюл. № 6. 6с.