

ИЗПИТВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ УСЛОВИЯ НА ИЗОЛИРАНИ И СЕЛЕКТИРАНИ НОВИ ВИНЕНИ ДРОЖДИ ОТ СОРТА ДОРНФЕЛДЕР



ИВАЙЛА БАЖЛЕКОВА

Катедра „Технология на виното и пивото“

ИЗПИТВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ УСЛОВИЯ НА ИЗОЛИРАНИ И СЕЛЕКТИРАНИ НОВИ ВИНЕНИ ДРОЖДИ ОТ СОРТА ДОРНФЕЛДЕР

Цел:

- ➔ Целта на настоящето проучване е да се проведе ферментация с новоизолиран и преминал през тристепенна селекция щам дрожди в промишлени условия и да бъде сравнен с контролен търговски щам.



ИЗПИТВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ УСЛОВИЯ НА ИЗОЛИРАНИ И СЕЛЕКТИРАНИ НОВИ ВИНЕНИ ДРОЖДИ ОТ СОРТА ДОРНФЕЛДЕР

Материали и методи

- Гроздоберна кампания 2020 г. – опит в промишлени условия
- 5000 кг гроздова каша

Таблица №1. Физико-химичен състав на грозде от сорт Дорнфелдер, реколта 2020 г.

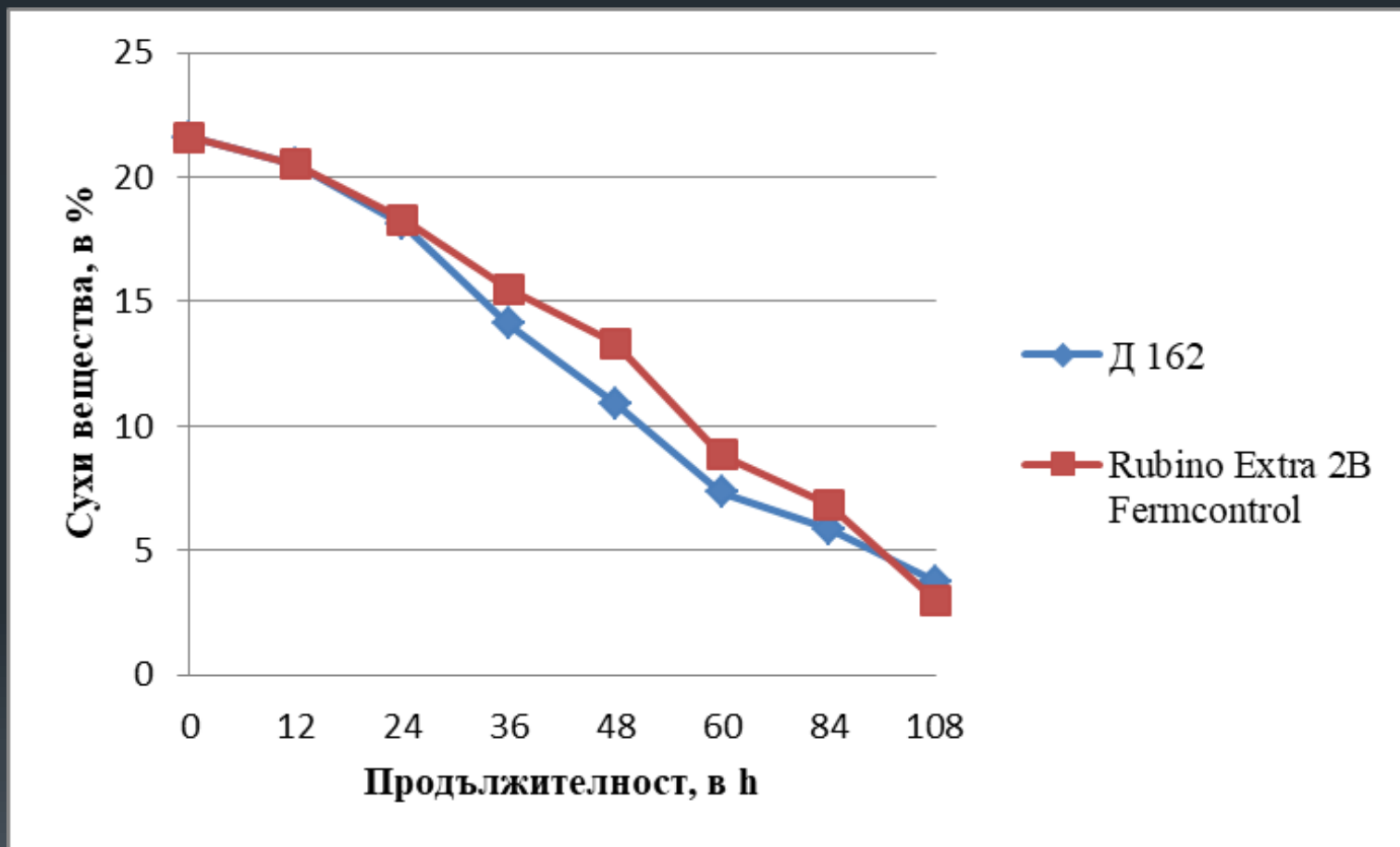
Показател на гроздовата каша	Редуциращи захари, в g/dm ³	Титруеми киселини, в g/dm ³	pH
	217.5	4.26	3.66



- Алкохолно съдържание, редуциращи захари, титруеми и летливи киселини, общи феноли, антоциани, цветови характеристики, летливи компоненти, органолептична оценка.

ИЗПИТВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ УСЛОВИЯ НА ИЗОЛИРАНИ И СЕЛЕКТИРАНИ НОВИ ВИНЕНИ ДРОЖДИ ОТ СОРТА ДОРНФЕЛДЕР

Резултати и обсъждане



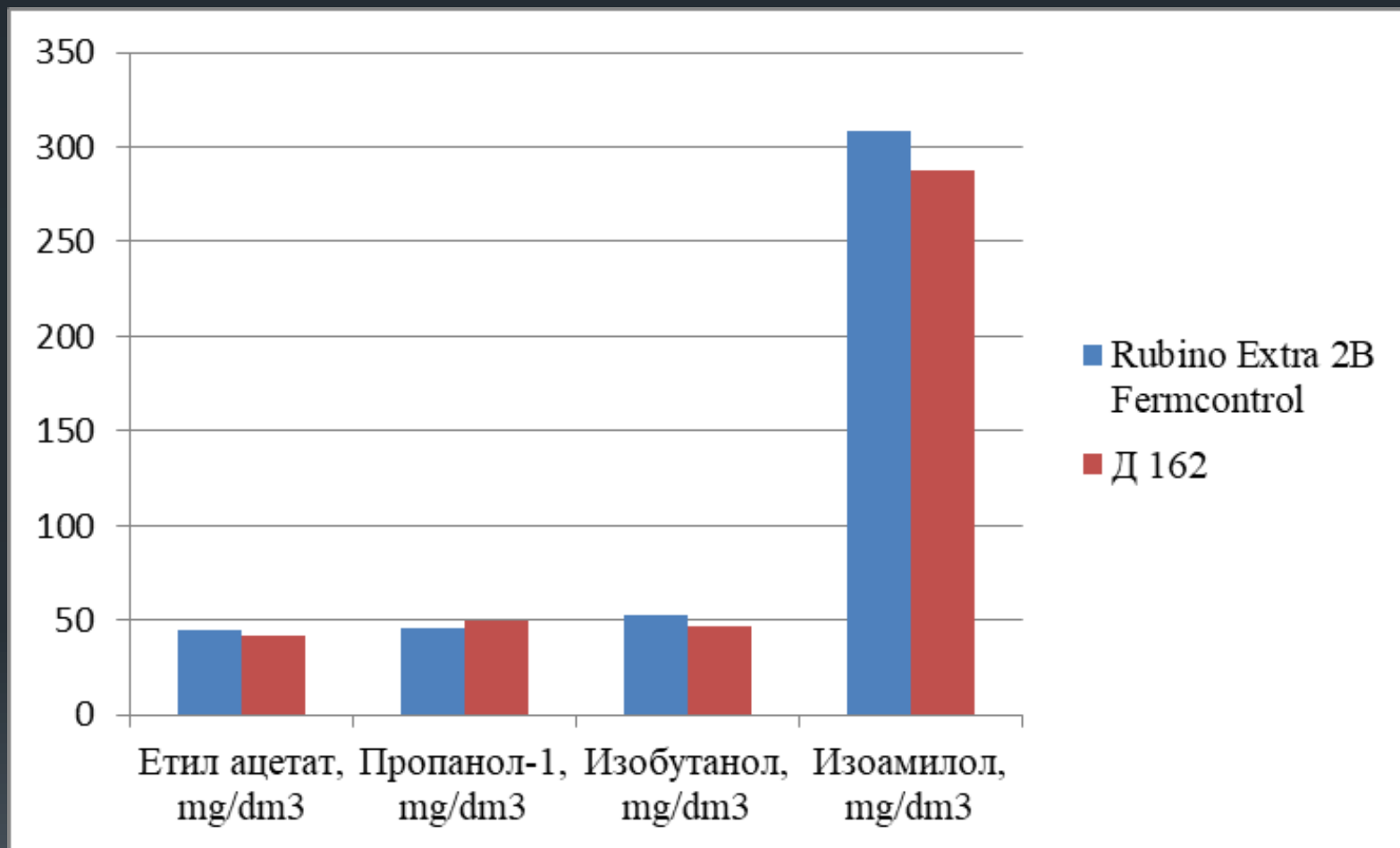
Фиг. 1. Динамика на алкохолната ферментация на опитни варианти вина от сорта Дорнфелдер, реколта 2020 година, в полупромишлени условия

ИЗПИТВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ УСЛОВИЯ НА ИЗОЛИРАНИ И СЕЛЕКТИРАНИ НОВИ ВИНЕНИ ДРОЖДИ ОТ СОРТА ДОРНФЕЛДЕР

Таблица №2. Физико-химичен състав на опитни вина след ЯМКФ,
реколта 2020 г.

№	Показател	Д 162	Rubino Extra 2B Fermcontrol
1	Редуциращи захари, в g/dm ³	3.56	3.42
2	Алкохол, в об. %	13.5	12.9
3	Титруеми киселини, в g/dm ³	6.86	6.75
4	Летливи киселини, в g/dm ³	0.231	0.256
5	Общ екстракт, в g/dm ³	31	29
6	pH	3.56	3.54
7	Общи фенолни съединения, в g/dm ³	2.84	2.33
8	Антоциани, в g/dm ³	0.569	0.533
9	Висши алкохоли, в mg/dm ³	249	245
10	Алдехиди, в mg/dm ³	18	15
11	Естери, в mg/dm ³	349	330
12	IC, в абс. ед.	38.5	30.5
13	T	0.45	0.45
14	dA %, в %	68	68
15	DO ₄₂₀ , в %	27	27
16	DO ₅₂₀ , в %	61	61
17	DO ₆₂₀ , в %	12	12

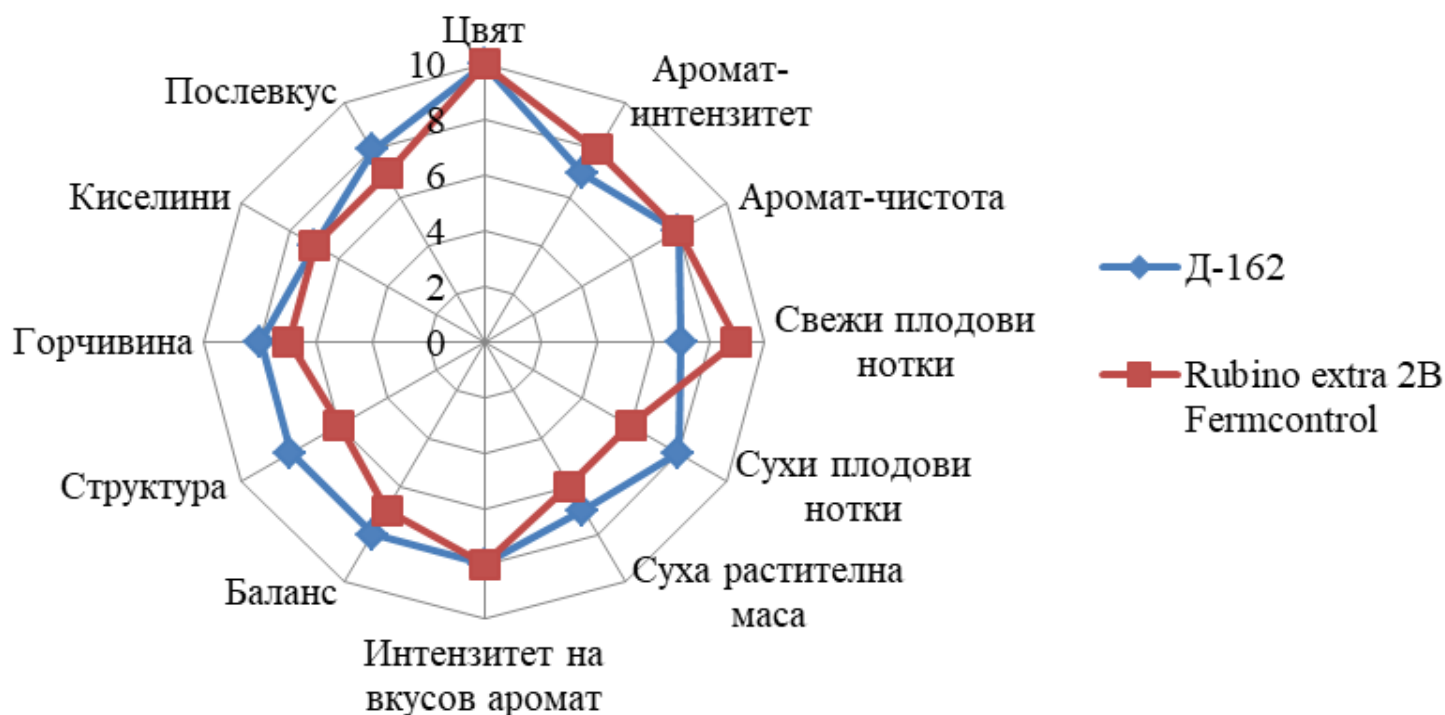
ИЗПИТВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ УСЛОВИЯ НА ИЗОЛИРАНИ И СЕЛЕКТИРАНИ НОВИ ВИНЕНИ ДРОЖДИ ОТ СОРТА ДОРНФЕЛДЕР



Фиг. 2. Съдържание на летливи примеси в опитните вина от сорта Дорнфелдер, реколта 2020

ИЗПИТВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ УСЛОВИЯ НА ИЗОЛИРАНИ И СЕЛЕКТИРАНИ НОВИ ВИНЕНИ ДРОЖДИ ОТ СОРТА ДОРНФЕЛДЕР

Дорнфелдер 2020

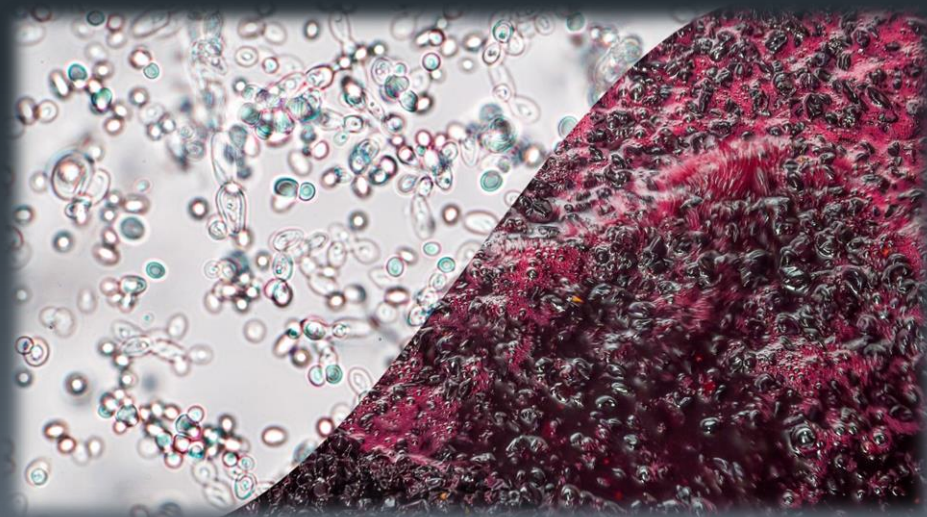


Фиг. 3. Органолептичен профил на вина от сорта Дорнфелдер 2020 – промишлен вариант на Д 162 и Rubino Extra 2B Fermcontrol

ИЗПИТВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ УСЛОВИЯ НА ИЗОЛИРАНИ И СЕЛЕКТИРАНИ НОВИ ВИНЕНИ ДРОЖДИ ОТ СОРТА ДОРНФЕЛДЕР

Заклучение

- Селектираният местен щам винени дрожди Д 162 провежда интензивна, чиста, доведена до край алкохолна ферментация. Получават се вина, които подчертават типичността на сорта – наситен цвят, наситен плодово-растителен аромат, плътно тяло.



Благодаря за вниманието!

