

А. Д. Митюков, Ю. В. Манько, М. И. Ржеусская
КРИТЕРИЙ КАЧЕСТВА ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН

Качество продукции определяется как комплексное понятие, в котором тесно переплетены проблемы производства и потребления.

В нашей стране качество промышленной продукции непрерывно улучшается, и тем не менее многие предприятия еще не перестроили своей работы в должной мере.

В Белоруссии 41 предприятие вырабатывает плодово-ягодные вина, в том числе в системе Министерства пищевой промышленности 23 предприятия, из них 11 специализированных заводов, и в системе Министерства сельского хозяйства 18 цехов и заводов.

Из 7 млн. дал плодово-ягодных вин 6 млн. дал вырабатывают предприятия МПП БССР.

Технология производства плодово-ягодных вин и главное направление в развитии этой промышленности в БССР формировалось в сороковых и пятидесятых годах под влиянием рекомендаций и инструкций ЦНИЛВП Росглаввино, а в шестидесятых и семидесятых годах — под влиянием Белорусского научно-исследовательского института промышленности продовольственных товаров и лаборатории плодово-ягодных вин ВНИИПК (г. Минск).

Не мог остаться незамеченным и положительный опыт работы прибалтийских республик.

Большой вклад в отношении дальнейшего совершенствования технологии производства плодово-ягодных

вин, расширения и реконструкции заводов внесли специалисты винодельческой промышленности БССР.

Прогрессивная технологическая схема производства плодово-ягодных вин из сброшенно-спиртованных виноматериалов была внедрена на белорусских заводах задолго до того, как был подписан приказ МПП БССР, запрещающий дальнейшее использование сульфитированных соков при производстве вин. Переход на сброшенно-спиртованные виноматериалы вывел промышленность из тупика, открыл путь к коренному улучшению качества вин, приобщил науку о плодово-ягодном вине к науке о вине виноградном.

Плодово-ягодное виноделие имеет свои особенности, обусловленные низким содержанием сахара и высоким содержанием кислот в исходном сырье по сравнению с виноградом, но научные основы и технологические схемы виноградного и плодово-ягодного виноделия принципиально не должны отличаться.

Критерий качества виноградных вин один и тот же во всех странах мира. Это видно из того, что оценки виноградных вин у дегустаторов из различных стран в основном совпадают и близки к величине среднего балла.

При оценке плодово-ягодных вин возникают непримиримые разногласия между представителями отдельных республик нашей страны, что объясняется различными толкованиями самого понятия качества плодово-ягодного вина и специфическими особенностями технологии его производства.

В Латвии и Литве в натуральный плодово-ягодный сок до его сбраживания вносится большое количество сахара (200—270 г/л); брожение продолжается 60—120 дней, а выдержка виноматериалов 100—200 дней. Общий технологический цикл, узаконенный действующими республиканскими инструкциями, достигает 6—12 месяцев.

При такой технологии в винах сглаживаются резкие, сырье тона плодов и ягод, появляются тона старения и "округлость" во вкусе и аромате. К этому

привыкли дегустаторы прибалтийских республик.

Заводы РСФСР работают по ускоренной технологии: не 6—12 месяцев, а 32 дня, когда разбавленный плодово-ягодный сок сбраживается с незначительным добавлением или без добавления сахара в течение 5—7 дней, а в готовом вине содержание спирта естественного наброда не превышает 2—4% и в нем соответственно меньше побочных продуктов брожения.

Понятно, что при такой технологии характер вина будет совершенно иной. В нем могут быть хорошо выражены сырье тона плодов и ягод, но вина, как такового, здесь очень мало. К этому привыкли дегустаторы РСФСР.

Является ли аромат и вкус свежих плодов и ягод критерием качества плодово-ягодного вина?

Допустим, что это так. Но тогда несброженный, спиртованный и подсахаренный сок будет содержать этого качества больше, чем вино.

Может ли во время брожения и выдержки увеличиться природный аромат и вкус свежих плодов и ягод? Нет, наоборот, он будет уменьшаться, а качество вина в результате выдержки в рамках установленного срока будет улучшаться. Следовательно, качество вина это не просто аромат и вкус свежих плодов и ягод, а что-то более сложное.

Мы сторонники цикла средней продолжительности при непременном условии использования хороших выдержаных сброшенно-спиртованных виноматериалов.

Некоторые белорусские заводы плодово-ягодных вин вырабатывают купажированные, так называемые улучшенные вина с технологическим циклом 100 дней и с содержанием спирта естественного наброда 12% об. За последние 3 года производство улучшенных вин на Минском заводе возросло в 9 раз. Многие специалисты РСФСР ставят под сомнение целесообразность производства "улучшенных" вин, считая, что качество вин с повышенным содержанием спирта естественного наброда ухудшается, затраты возрастают, а производительность завода падает.

Мы подвергли математической обработке протоколы различных дегустационных комиссий с 1968 по 1971 г. включительно, определили средний балл оценки вин обычных — с технологическим циклом до 32 дней и с содержанием спирта естественного наброда до 5% об. и вин улучшенных и получили интересные данные (табл. 1).

Таблица 1
Органолептическая оценка вин обычных и
улучшенных по протоколам дегустационных комиссий
за 1968—1970 гг. и I кв. 1971 г.

Вина Минского завода плодово-ягодных вин	Заводская дегустационная комиссия (средний балл)	Республиканская дегустационная комиссия (средний балл)	Центральная дегустационная комиссия (средний балл)
С технологическим циклом до 100 дней, (из 17 с набродом спирта до 12% об.)	8,72	8,79	8,71
(из 5 протоколов)			(за 1968—1969 гг. из 3 протоколов)
С технологическим циклом до 32 дней, с набродом спирта до 5% об.	8,60	8,17	8,23

Расход плодово-ягодных соков на вина обычные в среднем 58,4%, а на вина улучшенные — 59,2%. Расход спирта на вина обычные почти в 3 раза больше, расход сахара соответственно меньше. Четыре улучшенных вина Минского завода получили Государственный Знак качества, а из числа обычных — одно.

Прибыль от реализации 100 дал обычных вин — 20—50 руб., а от реализации улучшенных вин — 200 руб. (за счет более высокой оптовой цены предприятия).

Из приведенных данных видно, что вина с технологическим циклом 100 дней и с более высоким содержанием спирта естественного наброда (с меньшей нормой спиртования) при том же расходе плодово-ягодных соков на единицу продукции имеют более высокое качество, чем вина с технологическим циклом 32 дня и с набродом спирта до 5%, об.

Плодово-ягодное сырье очень разнообразно по своим органолептическим свойствам, по составу и особенностям ароматических и вкусовых веществ, по их способности сохранять или изменять эти свойства в период брожения и выдержки вин. Поэтому не может быть единых норм спиртования и единых сроков выдержки сброшенно-спиртованных виноматериалов независимо от исходного сырья и типа вина по аналогии с виноградным виноделием.

Что можно принять за критерий качества плодово-ягодного вина? Прежде всего должны быть определены типы плодово-ягодных вин, основанные не на различии в содержании спирта и сахара, а на особенностях технологии вин, видовом и сортовом составе плодов и ягод. Говорить о качестве вина можно только в пределах одного типа. Нельзя сопоставлять Мадеру с Кагором.

В плодово-ягодном виноделии предстоит большая творческая работа. Желательно, чтобы и эта отрасль народного хозяйства имела научный центр, свои ясно очерченные пути.