

**Іван Дудяк**  
кандидат с.-г. наук, доцент;  
**Діана Гула**  
здобувач вищої освіти групи А 4/3;  
Миколаївський національний аграрний університет

## **ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВИНА**

Виноградарство – це комплекс процедур, які дозволяють перетворити сік свіжого винограду на вина. Головною фазою цього є ферментація алкоголю. Це природна процедура, при якій природний глюкозний цукор та глюкоза, що містяться у винограді під дією мікроорганізми дріжджів переробляють у спирт.

Технологія переробки. Технологія переробки винограду виробляється на валових дробиллях-гребнерозділювачах, які відокремлюють ягоди та гребені. Після цього мезга вирушає до прес-стікача, де віджимають мезгу виноградні сусла. Встановлений на лінії ультрафіолетовий охолоджувач охолодить рідину до низької температури в потоці після друку якої охолоджується сусло.

Це забезпечує збереження якості вихідної продукції. Отримане зерно слід покласти у ємність із термоізоляцією, де воно відпочиває при температурі 8–10 градусів протягом 15–20 годин. В умовах з'являється осад. Після виявлення освітленого сусла декантується та переливається з ємності та прямує на бродіння до нейтральних резервуарів[1].

Бродіння проводиться на чистій культурі французьких високоякісних дріжджів при постійній контрольній температурі від 16 до 18 °С.

При низькій температурі бродіння йде повільно, завдяки чому вино стає більш ароматним та насиченим[1].

Зберігання. Після закінчення бродіння, ємність заповнюється, а через місяць виноматеріали відправляються на зберігання у підвали, в яких вони зберігаються на глибину 10 метрів у дубовій бочці 6–18 місяців, постійно температурою 14°C, вологістю 85 %. Дуб надає вину тонкого аромату та забарвлення.

Після закінчення періоду витримки вино прямує у холодну обробку, щоб стабілізувати. У стерильних скляних пляшках на лінії італійського розливу розливають стабільне вино.

Система очищення всіх стадіях розливу забезпечує захист готового продукту від окислення[1].

Закупорка. Після розливу готового вина по пляшкам його закривають натуральними пробками. Натуральна цільна пробка надійно зберігає смак марочного та зносостійкого вина, а молоді вина, призначені для використання протягом найближчих років після закупорки[1].

## Список використаної літератури:

1. Виробництво вина. *Вина Трубецького – виноробне господарство князя П.М. Трубецького.* URL: <https://vina-trubetskogo.com.ua/rozhdienie-vina/proizvodstvo-vina/>.