

INFLUENȚA PREPARATELOR ENZIMATICE ASUPRA CALITĂȚII VINURILOR ROȘII

dr., conf. univ. MUSTEAȚĂ GRIGORE, dr., conf. univ. GHERCIU-MUSTEAȚĂ LIDIA, dr., asis. univ. URSU SORINA, drd. CRAVCESCO ALEXANDRU, Universitatea Tehnică a Moldovei, RM

Prezența compușilor polifenolici în vinurile roșii, conferă acestora însușiri organoleptice și de calitate deosebite: culoare roșie-rubinie, catifelare, astringență păstrare.

În tehnologia producerii vinurilor roșii, extracția compușilor fenolici, iar dintre aceștia în mod deosebit compușii fenolici colorați are loc prin procedeul specific numit fermentarea - macerarea pe boștină. Extracția acestora din urmă are loc după următorul mecanism: în prima etapă, sub influența acidității, temperaturii, SO₂ și eventual a alcoolului format, are loc mortificarea celulei boabei.

Preparatele enzimaticе adăugate în mustuiala de struguri roșii, prin degradarea compușilor pectici și celulozici din pereții celulari, îmbunătățesc extracția substanțelor colorante.

În calitate de obiecte al cercetării au servit strugurii de Merlot și Syrah cultivați în regiunea vitivinicolă Valul lui Traian, anul recoltei 2013 și vinurile materii prime roșii seci Merlot și Syrah.

Strugurii recoltați au fost prelucrați după schema tehnologică tradițională cu adaos preparate enzimaticе de la diferiți producători și în diferite cantități (Lafazym Extract 3 ÷ 5 g/100 kg și Trenolin Color DF 1 ÷ 2 g/100 kg).

Mostra 2 din seria vinurilor materie primă roșii seci Merlot s-a prezentat prin cea mai ridicată concentrație în masă a: acidității titrabile (7,46 g/L), extractului sec nereducător (26,70 g/L), acidului citric (0,44 g/L) și densității relative (0,9949 g/L), însă din punct de vedere senzorial cea mai mică notă organoleptică în valoare de 7,70 puncte.

Vinurile materie prime roșii seci obținute din soiul Syrah se caracterizează printr-un conținut mai mic cu aproximativ 17,5 %, Cel mai mare conținut de alcool se evidențiază la mostra 2 ai vinului materie primă roșu sec din soiul Merlot.