



UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**ELABORAREA TEHNOLOGIEI DE
PRODUCERE A VINURILOR ROZE DIN
STRUGURI CULTIVAȚI PE PLANTAȚIILE DE
VIȚĂ-DE-VIE ALE CNVVC, STĂUCENI**

Masterand:

NOGAILÎC OLESEA

Conducător:

dr., prof. univ. MUSTEAȚĂ GRIGORE

CHIȘINĂU – 2016

MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA
UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI
Facultatea Tehnologii și Management in Industria Alimentara
Catedra Enologie

Admis la susținere
Șef de catedră: conf.dr. Balanuta Anatol

” – ” _____ 2016

**ELABORAREA TEHNOLOGIEI DE
PRODUCERE A VINURILOR ROZE DIN
STRUGURI CULTIVAȚI PE PLANTAȚIILE DE
VIȚĂ-DE-VIE ALE CNVVC, STĂUCENI**

Teză de master

Masterand: _____ (Nogailic Olesea)
Conducător: _____ (Musteață Grigore)

CHIȘINĂU – 2016

REZUMAT

În teza de master s-a realizat abordarea tematici actuale ce vizează “Elaborarea tehnologiei de producere a vinurilor roze din struguri cultivați pe plantațiile de viță-de-vie ale CNVVC, Stăuceni”.

Teza de master este expus în 73 pagini, conține 17 tabele și 23 figuri și este constituit din V compartimente. În introducere este prezentată informația despre unele progrese din domeniul vitivinicol și măsuri întreprins în ultima perioada în vederea redresării situației create și promovarea producției vinicole.

În compartimentul actualitatea temei este prezentată informația privind ponderea vinurilor roze la nivel mondial și național, savanții ce au contribuit la completarea cunoștințele privind tipul și culoarea vinului roz, lărgirea sortimentul și calitatea acestor vinuri. De asemenea au fost nominalizate cele mai remarcabile vinuri atât dințară cât și de peste hotarele ei.

Următorul compartiment este unul vast și foarte semnificativ, în care este descrisă următoarea informație: analiza tehnologiilor de producere a vinurilor roze în țară și peste hotare, scheme, metode, soiurile utilizate, factorii ce contribuie la formarea și păstrarea culorii vinurilor roze, compuși fenolici și caracteristica indicilor cromatici și succint metodele de determinare a acestor indicii cromatici. În compartimentul următor sunt descrise condițiile existente de cultivare a viței de vie în plaiul Stăuceni, sunt analizate suprafețele de viță de vie atât a soiurilor albe cât și soiurile roșii.

În compartimentul caracteristica vinurilor roze sunt descrie vinurile roze din punct de vedere a indicilor organoleptici și fizico-chimici în cu caietul de sarcini aprobat pentru regiunea Codru și legislația în vigoare.

În următorul compartiment este analizată și elaborată schema tehnologică de fabricare a vinurilor roze la întreprinderea ÎS.CNVVC, în care sunt prezentate punctele critice ce contribuie negativ asupra calității vinului roze Pinot Noir, de asemenea tot în acest compartiment este propusă perfecționarea schemei existente, însoțită de argumentări. S-a recomandat extinderea sortimentului prin utilizarea soiurilor roșii existente în cadrul întreprinderi ca: Cabernet –Sauvignon și Pinot Noir; realizarea obligatorie a procesului de desciorchinare, reducerea traseului de contact cu aerul, implementarea procesului de criomacerare, care va contribui la crearea personalității viitorului vin, prin extragerea din boabe a patrimoniului aromatic și fenolic al soiului, utilizarea în procesul de prelucrare a strugurilor și stabilizare a vinurilor a taninului elagic (Ellagitan), înlocuirea filtrelor cu plăci cu filtru cu kieselguhr pentru filtrarea vinului după realizarea tratărilor și filtre cu membrane etc.

ABSTRACT

The master thesis was carried out aimed at addressing current topics "Development of technology for the production of rosé wines from grapes grown on plantations grape-vine of CNVVC, Stăuceni".

The master thesis is presented in 73 pages, contains 17 tables and 23 figures and consists of V compartments. The introduction presents information about some progress in the field of wine and lately taken measures to redress the situation and to promote wine production.

The section topicality share information is presented on rosé wines worldwide and national scholars who contributed to the completion of knowledge about the type and color of pink wine, broadening the range and quality of these wines. Also nominated were the most outstanding wines as both the country and abroad.

The next compartment is wide and very significant, describing the following information: analysis technologies for the production of rosé wines in the country and abroad, schemes, methods, varieties used, the factors that contribute to the formation and preservation of the color pink wines, phenolic compounds and Short indices feature chromatic and methods for determining these indices chromatic. The next section describes the existing conditions of cultivation of the vine in plaiul Stăuceni are analyzed both surfaces vine varieties as white and red varieties.

The section feature rosé wines rose wines are described in terms of organoleptic and physico-chemical indices in the approved specification for the region Codru and legislation.

In the next compartment is analyzed and developed technological scheme of manufacture of the enterprise ÎS.CNVVC rosé wines, which present critical contributing negatively on the quality Pinot Noir rosé wine, also all in this section is proposed to improve the existing scheme, accompanied by arguments. It has recommended expanding assortment using red varieties exist within the enterprise as Cabernet and Pinot Noir -Sauvignon; achieving mandatory process of crushing, reducing the route of contact with air, the implementation process criomacerare that will help create personality of the future wine by extracting beans heritage aromatic and phenol variety used in processing the grapes and stabilization ellagic tannin wines (Ellagitan), replacement filters, filter plates for wine filtration with kieselguhr after the treatment and membrane filters etc.

CUPRINS

INTRODUCERE. PERSPECTIVA DEZVOLTĂRII FILIEREI VINICOLĂ.	1
I. ACTUALITATEA TEMEI.	5
II. STUDIU BIBLIOGRAFIC.....	7
2.1. Analiza tehnologiilor de producere a vinurilor roze.	7
2.2. Soiurile de struguri utilizate pentru fabricarea vinurilor roze.....	20
2.3 Compușii fenolici – structură, caracteristici, proprietăți.....	22
2.4 Factorii formării și păstrării culorii.....	32
2.5 Caracteristicile indicilor cromatici a vinurilor roze	41
III. CARACTERISTICA PLAIULUI VITIVINICOL STĂUCENI.....	47
3.1 Structura organizatorică a Colegiului Național de Viticultură și Vinificație.....	47
3.2 Analiza condițiilor climaterice.....	48
3.3 Analiza condițiilor pedologice.....	52
3.4 Suprafețele de viță de vie.	55
IV. CARACTERISTICA VINURILOR ROZE.....	58
V. PRODUCEREA VINURILOR ROZE ÎN CADRUL fabrici de vin Î.S. CNVVC.....	61
5.1 Elaborarea schemei tehnologice de fabricare a vinurilor roze la întreprinderea ÎS.CNVVC.	
5.2 Perfecționarea tehnologiei de fabricare a vinurilor roze din strugurii de soiul Pinot Noir și Cabernet Sauvignon.	63
5.3 Argumentarea schemei tehnologice de producere a vinurilor naturale roze seci.....	64
CONCLUZII ȘI RECOMANDĂRI.....	67
BIBLIOGRAFIE	69
ANEXE	73