

*ПОЛУЧЕНИЕ ПРИРОДНЫХ СТОЛОВЫХ СЛАДКИХ ВИН ИЗ ВИНОГРАДА,
ПОРАЖЕННОГО BOTRYTIS CINEREA В УСЛОВИЯХ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ*

В.Е. СТРУКОВА¹, Л.И. СТРИБИЖЕВА¹, А.А. АЗНАУРЯН¹, Е.Н. ЧЕБОТАРЕВА²

¹ *Кубанский государственный технологический университет,
350072, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Московская, 2*

² *ООО «Лефкадия»
353344, Российская Федерация, Крымск, ул. Советская 9*

Современной задачей винодельческой отрасли России является получения вин, содержащих в своем химическом составе вещества эндогенного происхождения. Такие вина считаются природными и являются уникальными по своему составу.

Грибы, относящиеся к роду *Botrytis cinerea*, паразитируют на виноградном растении. Происходит это при неблагоприятных климатических условиях - это высокая влажность, дождливое лето. Хотя поражение винограда начинается уже весной, с развития гриба на отмерших участках виноградного растения, затем через некоторое время гриб переходит на живые ткани. Во влажные годы от серой гнили гибнет 40-60 % урожая.

В мировой практике существуют несколько способов получения таких вин, одним из которых является получение вина из винограда, пораженного благородной гнилью *Botrytis cinerea* (Франция, Венгрия и др.). В указанных странах исторически сложилась своя технология природных вин, однако следует отметить, что их приготовление во многом зависит от погодных условий, а поэтому не каждый год удается получать эти вина.

Ранее считали, что в Краснодарском крае невозможно приготовить вина из винограда пораженного благородной гнилью *Botrytis cinerea*. В связи с этим перед нами была поставлена задача установить возможность получения суслу и в дальнейшем вин с эндогенным содержанием сахара и спирта.

Исследования проводились в лабораториях завода ООО «Лефкадия» с применением следующего оборудования: автоматический анализатор BioSystems S.A. и экспресс-анализаторе WineScan.

Нами исследовалось виноградное сусло из сорта винограда Каберне Совиньон пораженного и не пораженного *Botrytis cinerea*. В результате были получены следующие данные. Сок, выработанный из пораженного винограда, имеет повышенную сахаристость, высокое содержание глицерина и глюконовой и других органических кислот. Кроме того этот сок обладает высокой ферментативной активностью. Эти данные согласуются с литературными источниками, описывающие технологию природных столовых сладких вин.

Полученные результаты представлены в таблице 1 и на рисунке 1.

Таблица 1 – Химический состав виноградного сусла:

Образец винограда Каберне Совиньон	рН	Массовая концентрация веществ, г/дм ³				Содержание азотистых веществ, мг/дм ³	
		Сахара	Яблочная кислота	Винная кислота	Летучая кислотность	Азот аминный	Азот аммонийный
здоровый	3,52	196,57	2,2	7,35	0,02	194,6	165,4
пораженный	3,55	257,63	1,6	5,45	0,03	204,7	172,3

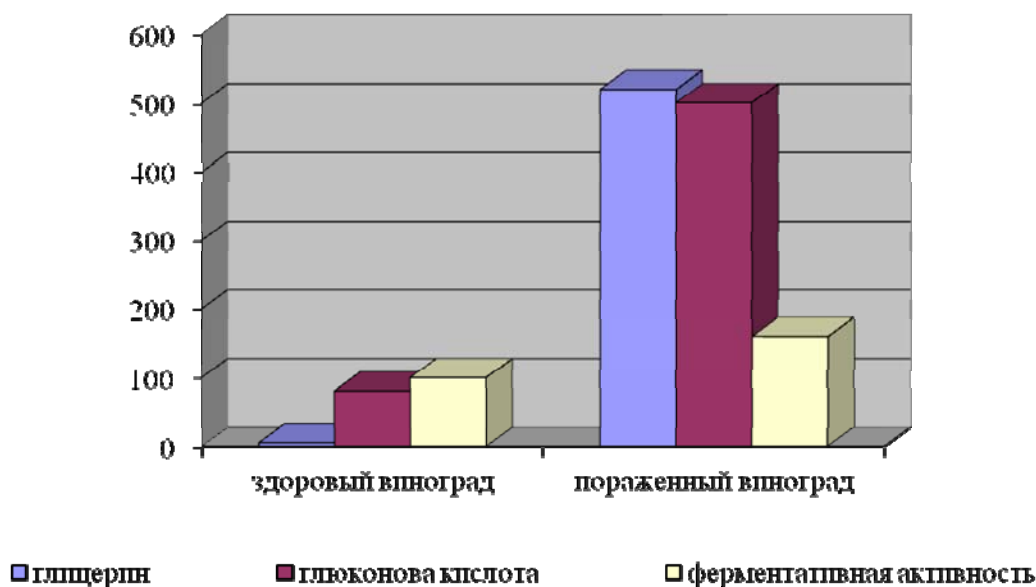


Рисунок 1 – Изменение некоторых химических показателей в соках из здорового и пораженного винограда *Botrytis cinerea*

По данным метеостанции ООО «Лефкадия», нами были отмечены года, благоприятные для появления благородной плесени (температура 25 °С, влажность 92-94 %). Эти условия наблюдались с периодичностью 3-4 года, следовательно в эти года возможно получение природных столовых сладких

вин из винограда, пораженного *Botrytis cinerea* в условиях данного предприятия.

ЛИТЕРАТУРА

1. Микроорганизмы – возбудители болезней растений/Билай В.И., Гвоздяк Р.И., Скрипаль И.Г. и др.; под ред. Билай В.И. – Киев: Наук. Думка, 1988. – 552 с.
2. Валушко Г.Г., Технология виноградных вин- Симферополь: Таврида 2001. – 624 с., 2007. – 160 с.
3. соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. – Майкоп:ГУРИПП «Адыгя», 2004. – 400 с.
4. Кларк Ш. Вино. Полное руководство для знатоков и не только. – М.: Изд-во Эксмо, 2006. – 144 с.

REFERENCES

1. Mikroorganizmy – vozбудiteli bolezney rasteniy/Bilay V.I., Gvozdyak R.I., Skripal I.G. i dr.; pod red. Bilay V.I. – Kiev: Nauk. Dumka, 1988. – 552 p.
2. Valuyko G.G., Tekhnologiya vinogradnykh vin- Simferopol: Tavrida 2001. – 624 p., 2007. – 160 p.
3. sobolev E.M. Tekhnologiya naturalnykh i spetsialnykh vin. – Maykop:GURIPP «Adygya», 2004. – 400 p.
4. Klark Shch. Vино. Polnoe rukovodstvo dlya znatokov i ne tolko. – M.: Izd-vo Eksmo, 2006. – 144 p.

OBTAINING A NATURAL TABLESPOONS OF SWEET WINES FROM GRAPES AFFECTED BOTRYTIS CINEREA IN KRASNODAR KRAI

V.E. STRUKOVA¹, L.I. STRIBIZHEVA¹, A.A. AZNAURYAN¹, E.N. CHEBOTAREVA²

¹*Kuban State Technological University,
2, Moskovskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350072*

²*LLC «Lefkadiya»
9, Sovetskaya st., Krymsk, Russian Federation, 353344*