

УДК: 663.222

**Акманаева Ю.А.**

к. с.-х. наук, доцент  
ФГБОУ ВО Пермская ГСХА, г. Пермь

## **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВИНА КРАСНОГО СТОЛОВОГО ПОЛУСЛАДКОГО «КАБЕРНЕ», РЕАЛИЗУЕМОГО НА РЫНКЕ Г. ПЕРМИ**

*В статье приведена оценка качества вина красного столового полусладкого «Каберне» пяти торговых марок на соответствие ГОСТ 32030-2013 «Вина столовые и виноматериалы столовые» по органолептическим и физико-химическим показателям качества. По результатам комплексной оценки из анализируемых образцов лучшим является вино красное столовое полусладкое сорта «Каберне» производства ООО «Кубань-вино». В образце торговой марки «Рубиновая гроздь» массовая концентрация сахаров не соответствует заявленному производителем и составляет 24 г/дм<sup>3</sup>, хотя на этикетке производитель указал 30-40 г/дм<sup>3</sup>.*

**Ключевые слова:** вино красное столовое полусладкое, Каберне, органолептическая оценка, оценка качества.

**Акманаева Yu. A.**

Candidate of agricultural sciences, associate professor  
FSBEI HE Perm SAA, Perm

*The article gives an evaluation of the quality of the red sweet wine Cabernet of five trademarks for compliance with GOST 32030-2013 "Table wines and table winestocks" for organoleptic and physicochemical quality indicators. According to the results of a comprehensive evaluation, the best red wine table semisweet "Cabernet" produced by LLC "Kuban-Vino" is the best from the analyzed samples. In the sample of the trade mark "Ruby - bunch" the mass concentration of sugars does not correspond to the declared manufacturer and is 24 g / dm<sup>3</sup>, although on the label the manufacturer indicated 30-40 g / dm<sup>3</sup>.*

**Keywords:** red table wine semisweet, Cabernet, organoleptic evaluation, quality assessment.

Вино — алкогольный напиток, получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного или плодово-ягодного сока. В состав вина входит более 400 натуральных природных веществ. Среди них около 20 органических кислот и их солей, десятки ароматических спиртов и эфиров, аминокислоты, фенольные, минеральные вещества, ряд ценных ферментов, витаминов и микроэлементов, способствующих нормальному пищеварению и обмену веществ. Растворенные в воде с малым содержанием этилового спирта, эти вещества оказывают благоприятное воздействие на человека, обеспечивая бактерицидность среды в желудочно-кишечном тракте и регулируя кислотоосновное равновесие. Большое разнообразие и широкое распространение виноградных вин обязаны тому вниманию, которое с древнейших времен проявляет человек к этому напитку.

Объект исследования – вино красное столовое полусладкое «Каберне» разных производителей.

Для проведения исследований были приобретены образцы вина красного полусладкого 5 различных производителей: ООО «Центр пищевой индустрии – Ариант» (торговая марка «Легенда Тамани»), ООО «Кубань-вино» (торговая марка «Кубань-вино»), ООО КПП «Северское» (торговая марка «Кубанский винодел»), ООО «Алькасар», (торговая марка «Коллекция вин «Рубиновая гроздь»), ООО «Суворов-вин» (торговая марка «D`passio»).

Оценка качества вина красного столового полусладкого «Каберне» проводилась согласно требованию ГОСТ 32030-2013 «Вина столовые и виноматериалы столовые».

Органолептическая оценка качества столового красного полусладкого вина «Каберне» была проведена на соответствие ГОСТ Р 52813-2007.

В перечень органолептических показателей входят прозрачность, цвет, букет, вкус. При характеристике прозрачности обращают внимание на отсутствие осадка и посторонних включений. Допускается осадок на стенках и дне бутылок у коллекционных вин. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной для вин конкретного наименования [10].

Цвет вин обусловлен присутствием в вине меланоидинов и фенольных веществ. Из фенольных соединений окраску вину придают: лейкоантоцианы (лабильны, поэтому, легко окисляясь и полимеризуясь, обуславливают изменение цвета красных вин при созревании), флавоны и флавонолы (желтый цвет), антоцианы (разнообразные оттенки фиолетового и синего цветов).

Букет вина, обусловлен ароматом летучих веществ, вторичных и побочных продуктов спиртового брожения суслу и главным образом ароматом веществ, образующихся в процессе выдержки и технологических обработок вина. Букет зависит от происхождения, возраста и состояния сохранности вина. Различают окисленный букет (букет бочковой выдержки) и восстановленный букет (букет бутылочной выдержки). Окисленный букет характерен для крепких (херес, мадера) и в меньшей степени десертных вин. Букет бутылочной выдержки – признак высокого качества марочных столовых вин.

Вкус вина, ощущение, возникающее при действии нелетучих и летучих веществ вина, на вкусовые рецепторы человека, расположенные на языке и слизистой оболочке рта. Основными вкусовыми признаками вина являются спиртозность, терпкость, сладость, кислотность, полнота (экстрактивность) и сложение (гармония).

В ходе исследований была проведена органолептическая оценка исследуемых образцов вина, результаты представлены в таблицах 1 и 2.

По результатам органолептической оценки большой балл получило вино под торговой маркой «D`passio» набрав 9,6 баллов из 10. Вино имеет темно-рубиновый цвет, приятно выраженный аромат виноградных, красных спелых ягод. Вкус бархатистый со сложной тональностью и пикантной терпкостью. Вкус слаженный, богатый. Длительное приятное послевкусие.

На втором месте вино под торговой маркой «Кубань - вино» набрав 8,45 из 10 баллов. Цвет вина темно - красный, аромат чистый, слаженный. Вкус полный, гармоничный, сопровождается длительным послевкусием, ощущается умеренная терпкость.

Третье место занимает «Кубанский винодел» набрав 8,15 из 10 баллов. Цвет вина рубиновый, аромат, слаженный с цветочными тонами. Обладает мягким гармоничным вкусом, сопровождается длительным послевкусием. Ощущается слабая терпкость.

На четвертом месте с результатом 7,8 баллов из 10 занимает «Легенда Тамани» Цвет вина гранатовый, с ярко выраженным ароматом зрелых ягод черной смородины. Вкус полный, гармоничный, ощущается легкая терпкость, смягченная приятной нежной сладостью. Длительное послевкусие.

И последнее, пятое место, занимает вино под торговой маркой «Рубиновая гроздь» Вино имеет вид светло - красный с кирпичным оттенком, аромат слабоинтенсивный и ощущается сильный запах спирта с примесью кислоты. Вкус винный, негармоничный, по полноте вкуса пустой. В послевкусии ощущается слабая сладость и примесь уксусной кислоты.

Таблица 1. – Органолептическая оценка качества вина красного столового полусладкого

Показатели	Наименование торговой марки вина				
	Легенда Тамани	Кубань-вино	Кубанский винодел	Рубиновая гроздь	D`passio
Прозрачность	чистое с легким опалом	очень прозрачное, без блеска	очень прозрачное, без блеска	кристаллически прозрачное с блеском	очень прозрачное, без блеска
Цвет	небольшие отклонения окраски от цвета, свойственно типу, и возрасту вина	полное соответствие типу, сорту, возрасту, нарядный	полное соответствие типу, сорту, возрасту, нарядный	небольшие отклонения окраски от цвета	полное соответствие типу, сорту, возрасту, нарядный
Аромат (букет)	хорошо развитый, соответствует типу, но несколько простой	хорошо развитый, соответствует типу, но несколько простой	хорошо развитый, соответствует типу, но несколько простой	присутствует посторонний запахи	очень тонкий, развитый, соответствующий типу и возрасту
Вкус	гармоничный соответствующий типу и возрасту	гармоничный, соответствующий типу и возрасту	гармоничный, соответствующий типу и возрасту	простой, сырой, с посторонним привкусом	весьма гармоничный изысканный, тонкий, полностью соответствующий типу и возрасту
Типичность	небольшие отклонения от типа, хорошее	полное соответствие типу, великолепное	небольшие отклонения от типа, хорошее	неудовлетворительное	полное соответствие типу, великолепное

Таблица 2. – Бальная оценка органолептических показателей качества вина красного столового полусладкого

Показатели	Максимальная оценка	Образцы				
		Легенда Тамани	Кубань - вино	Кубанский винодел	Рубиновая гроздь	D`passio
Прозрачность	0,5	0,3	0,36	0,43	0,5	0,5
Цвет	0,5	0,4	0,47	0,45	0,15	0,5
Аромат (букет)	3,0	2,3	2,66	2,41	1,25	3,0
Вкус	5,0	4,0	4,16	4,0	1,65	4,6
Типичность	1,0	0,8	0,88	0,86	0,30	1,0
Итоговый балл	10,0	7,8	8,45	8,15	3,85	9,6

При проведении оценки качества, для более детального анализа исследуемые образцы были подвергнуты анализу по таким показателям как: массовая концентрация летучих кислот [4], массовая концентрация общего диоксида серы [5], массовая концентрация

приведенного экстракта [1], массовая концентрация сахаров [6], массовая концентрация титруемых кислот [2], объемная доля этилового спирта [3], полнота налива. Полученные результаты представлены в (таблице 3).

Таблица 3. – Физико-химические показатели качества вина красного столового полусладкого разных производителей

Показатели качества	Требования ГОСТ	Наименование производителя				
		Кубань вино	Кубанский винодел	Рубиновая гроздь	D`passio	Легенда Тамани
Массовая концентрация летучих кислот, г/дм <sup>3</sup>	Не более 1,10	0,66±0,08	0,7±0,08	1,04±0,08	0,6±0,08	0,77±0,08
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм <sup>3</sup>	Не более 300	92,2±5,7	87,2±5,7	80,6±5,7	111,0±5,7	85,2±5,7
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/ дм <sup>3</sup>	Не менее 18,0	23,7±1,0	21,3±1,0	17,0±1,0	23,3±1,0	20,2±1,0
Массовая концентрация сахаров, г/ дм <sup>3</sup>	18,0-45,0	37,4±0,4 (30-40)*	38,0±0,8 (40)*	24,0±0,3 (30-40)*	40,0±0,6 (30-45)*	41,0±0,1 (35-45)*
Массовая концентрация титруемых кислот, г/дм <sup>3</sup>	Не менее 3,5	5,72±0,14	4,70±0,14	4,35±0,14	5,50±0,14	4,70±0,14
Объемная доля этилового спирта, %	10,0-15,0±1,0%	12,0±0,1 (10-12)**	12,0±0,1 (10-12)**	11,0±0,1 (9-11)**	12,0±0,1 (10-12)**	11,0±0,1 (10-12)**
Полнота налива	Соответствие НД	0,7	0,7	0,7	0,7	0,75

\* в скобках заявленная производителем массовая концентрация сахаров, г/ дм<sup>3</sup>

\*\* в скобках заявленная производителем объемная доля этилового спирта, %

Анализируя данные качества вина по физико-химическим показателям, можно сделать вывод, что все анализируемые образцы соответствуют требованиям ГОСТ. В образце торговой марки «Рубиновая гроздь» массовая концентрация сахаров не соответствует заявленному производителем и составляет 24 г/дм<sup>3</sup>, хотя на этикетке производитель указал 30-40 г/дм<sup>3</sup>.

Таким образом, после проведения комплексной оценки качества вина красного столового полусладкого «Каберне» можно сделать вывод, что из анализируемых образцов лучшим является вино красное столовое полусладкое сорта «Каберне», выпускаемое под торговой маркой ООО «Кубань – вино».

### Литература

1. ГОСТ Р 51620-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта. – М. : Госстандарт России, 2000. – 8 с.

2. ГОСТ Р 51621-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации титруемых кислот. – М. : Госстандарт России, 2000. – 8 с.
3. ГОСТ Р 51653-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта. – М. : Госстандарт России, 2000. – 8 с.
4. ГОСТ Р 51654-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот. – М. : Госстандарт России, 2000. – 8 с.
5. ГОСТ Р 51655-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации общего диоксида серы. – М. : Госстандарт России, 2000. – 8 с.
6. ГОСТ 13192-73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения концентрации сахаров. М.: Стандартиформ,1973. – 10 с.
7. ГОСТ 23943-80 Вина и коньяки. Метод определения полноты налива в бутылки. – М. : Стандартиформ, 1980. – 5 с.
8. ГОСТ 32030-2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия. – М. : Стандартиформ, 2014. – 11 с.
9. ГОСТ Р 52813-2007 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа. – М. : Стандартиформ, 2007. – 16 с.
10. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, М. А. Положишникова и др. Под ред. Л. Г. Елисеевой. – М. :ИНФРА-М, 2012. – 524 с.