

РЕФЕРАТ

УДК 631.454

А. М. САМВЕЛЯН, **А. Л. ХАЧАТРЯН**, К. Б. МАРТИРОСЯН

СОДЕРЖАНИЕ КРАСЯЩИХ ВЕЩЕСТВ ВИНОГРАДА И ВИНА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДОЗ КАЛИЙНЫХ УДОБРЕНИЙ

Одним из важных показателей для красных вин является окраска, интенсивность которой зависит как от винограда, так и от технологии приготовления вина. Окраска винограда в свою очередь зависит от сорта, условий произрастания.

Действующим средством на качество винограда и вина является удобрение. Однако различные удобрения по-разному влияют на окраску винограда и вина. По результатам наших исследований, в противоположность азотистым удобрениям, калийные и фосфорные удобрения положительно сказываются на накоплении красящих веществ в ягодах винограда. На участках виноградников Паракарской экспериментальной базы Арм. НИИ виноградарства, виноделия и плодоводства в течение 7 лет на сорте Кахет было испытано действие различных доз удобрений. Удобрение производилось корневым способом по схеме: контроль— без удобрения, NP , NPK_{100} кг/га, NPK_{150} кг/га, NPK_{200} кг/га, NPK_{250} кг/га. Калий вносили в виде хлористого калия, азот—аммиачной селитры в количестве 90 кг/га, фосфор—суперфосфата в количестве 100 кг/га.

Согласно средним данным за 7 лет, увеличение дозы калийных удобрений приводит к повышению урожайности и улучшению качества винограда. Оптимальной дозой калийных удобрений следует считать 200 кг/га, при которой прибавка урожая составляет 14,1 ц/га, сахаристость сока увеличивается на 1,8%, содержание красящих веществ—на 134,0 мг/л и ароматических—на 2,8 мл условных единиц по сравнению с контролем. Дальнейшее увеличение дозы калийных не приводит к повышению вышеуказанных показателей.

Как показали результаты бумажной хроматографии красящих веществ ягод, число и концентрация антоцианов по мере увеличения дозы калийных удобрений меняются. Наилучшим вариантом в этом отношении следует считать дозы хлористого калия 150 кг/га и 200 кг/га. Если в ягодах контрольного варианта были идентифицированы моноглюкозиды дельфинидола, петунидола, мальвидола, пеонидола, пеларгонидола и одного неизвестного антоциана, то в образцах вышеуказанных вариантов, кроме перечисленных, были обнаружены моноглюкозиды цианидола и два неизвестных пигмента. Из опытного винограда были приготовлены вина типов столового и сладкого. По своим

химическим показателям и дегустационным достоинствам отличились образцы, приготовленные из винограда опытных участков по варианту удобрений с дозой хлористого калия 150 и 200 кг/га. Сладкие вина характеризовались интенсивной окраской, хорошим вкусом, а столовые получились густоокрашенными, со свежим ароматом и приятной кислотностью.

На основании результатов настоящих опытов можно сделать вывод, что калийные удобрения положительно влияют на окраску винограда и вина. С увеличением дозы хлористого калия при удобрении повышается сахаристость, окраска и ароматичность винограда сорта Кахет. Оптимальную дозу калийного удобрения в условиях нашего опыта следует считать 150—200 кг/га. Из изложенного следует, что необходимо установить оптимальную дозу применения калийных удобрений для конкретного участка, чтобы обеспечить высокий урожай винограда и улучшить качество вина.

Таблиц 3. Библиографий 3.

Армянский НИИ виноградарства, виноделия и плодоводства.

Полный текст статьи депонирован в ВИНТИ

Поступило 3.XII 1971 г.