

Ե. Լ. ՄԵԶՈՅԱՆ

ԿԱՐԵՐՆԵ ԵՎ ՊԵՐՐՈ-ԽԻՄԵՆԵՍ ԳԵՍԵՐՏԱՅԻՆ ԳԻՆԻՆԵՐԻ
ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՓՈՐՁ

Դինու հնացման պրոցեսը հիմնականում օքսիդացման պրոցես է, որը սովորական պայմաններում դանդաղ է ընթանում և կապված է դինու երկարամյա պահպանման հետ:

Դինու հնացման ժամանակամիջոցը կրճատելու նպատակով շատ հետազոտողներ կատարել են դինու հնացման պրոցեսի վրա տարբեր ազդեցությունների ուսումնասիրությունը, որոնցից շերմային մշակումն ունի էական նշանակություն:

Մեր առաջ խնդիր էր դրված պարզել շերմության ազդեցությունը մի շարք դեսերտային դինինների քիմիական կազմի և որակի փոփոխությունների վրա:

Փորձի համար վերցրել ենք 1946 թ. բերքից ստացված երկու տեսակի դեսերտային դինիններ՝ Կաբերնե և Պեդրո-Խիմենես: Զերմության ներգործությունը կատարվել է փորձարկվող դինինները թերմոստատում և արևի տակ պահելու միջոցով:

Փորձերը կատարվել են 1947 թվին, վեց լիտրանոց կաղնու տակաոններում և երեք լիտրանոց ապակյա անոթներում, երկու կրկնողություններ, ըստ հետևյալ սխեմայի՝

1. Հնացումը արևի տակ երեք ամսվա ընթացքում.

2. Հնացումը թերմոստատում 25—35°-ում 15 օրվա ընթացքում.

3. Հնացումը թերմոստատում 55—60°-ում 24 ժամվա ընթացքում:

Ելանյութը նախօրոք ենթարկվել է քիմիական անալիզի և դեզոնտացման:

Տակաոնները և անոթները լցրել ենք դինիով, թողնելով մի փոքր օդային տարածություն և փակել կնքամոմով:

Կարերնե գինու հնացումը

Աղյուսակ 1

	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս	միջին մամ -տիպոս
1. Փորձարկվող գինին	1,0511	3,71	0,46	15,0	16,5	42,0	3,60	0,169	38,40	3,45	6,8
2. Հնացումը տակառներում ա- րևի տակ, 3 ամսվա ընթացքում նույնը՝ ապակյա անոթներում	1,0653 1,0653	3,37 3,37	1,341 1,151	2,59 3,59	18,2 16,6	48,0 46,0	3,74 4,16	0,554 0,354	39,4 39,4	4,45 3,75	8,4 8,4
3. Հնացումը տակառների մեջ, թերմոստատում 25—35°-ում 15 օրվա ընթացքում	1,0528 1,0503	3,58 3,46	2,4 2,08	13,9 14,4	15,0 16,0	50,0 46,0	4,16 4,16	0,212 0,228	37,1 38,5	3,7 3,7	6,7 6,2
4. Հնացումը տակառներում թեր- մոստատում 55—60°-ում 24 ժամվա ընթացքում	1,0505 1,0531	3,15 3,52	1,260 1,08	13,35 13,8	16,3 16,3	48,9 50,6	3,49 4,16	0,250 0,295	39,8 39,0	3,55 3,58	8,0 8,0

Պեղրիսիենե գինու հնացումը

1. Փորձարկվող գինին	1,0725	3,15	0,92	16,0	21,9	47,0	0,21	0,109	42,4	3,50	7,0
2. Հնացումը տակառներում ա- րևի տակ, 3 ամսվա ընթացքում նույնը՝ ապակյա անոթներում	1,0839 1,0764	3,45 3,37	1,28 1,08	15,2 15,58	22,6 21,6	50,2 58,7	0,21 0,21	0,246 0,140	42,8 42,2	4,58 3,60	8,45 8,3
3. Հնացումը տակառների մեջ, թերմոստատում 25—30°-ում 15 օրվա ընթացքում	1,0730 1,0732	3,2 3,15	1,16 0,98	14,8 15,3	22,0 20,4	63,8 41,7	0,14 0,14	0,16 0,17	41,6 40,8	3,5 3,6	7,8 7,9
4. Հնացումը տակառների մեջ թերմոստատում 55—60°-ում 24 ժամվա ընթացքում	1,0742 1,0730	3,2 3,2	1,02 1,12	15,5 15,6	21,4 20,2	63,3 49,6	0,21 0,14	0,19 0,17	42,8 41,2	3,58 3,5	8,2 8,4

Փորձերը 1 վարիանտով կատարելու համար գինիները պահել ենք առանձին արևոտ հրապարակում, երեք ամիս անընդհատ (հունիսի 5-ից մինչև սեպտեմբերի 5-ը)։ Սեպտեմբերի սկզբին կատարվել է փորձարկվող գինիների քիմիական անալիզը և դեգուստացումը։ Ստացված տվյալները բերված են 1 և 2 աղյուսակներում։

Ինչպես երևում է աղյուսակներից, ամենից ուժեղ փոփոխություններ նկատվում են արևոտ հրապարակում հնացվող գինիների մեջ, ըստ որում դեգուստացման ժամանակ նշված է, որ տափառների մեջ հնացված գինիներն ավելի ուժեղ են մադերացված։ Այս բացատրվում է թթվածնի ուժեղ ներգործությամբ։ Կավ արդյունքներ տվել է նաև գինիների հնացումը թերմոստատում 55—60°-ում, 24 ժամվա ընթացքում. այս դեպքում տափառների և ապակյա անոթների մեջ եղած գինիների բնույթի մեջ մեծ տարբերություն չի նկատվել։

Անհաջող էր Կարերենին, որը հնացվում է թերմոստատում 25—30°-ում 15 օրվա ընթացքում։ Դիմու թույլ սպիրտայնությամբ հեռանքով նա ենթարկվեց քաջախաթթվային խմորման։

Կատարված փորձերի հիման վրա կարելի է եզրակացնել, որ չերմային ներգործությունը բարձրացնում է գինու որակը, ըստ որում ամենից լավ որակ է տալիս արևային հնացումը։

Е. А. МНДЖОЯН

ОПЫТ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ДЕСЕРТНЫХ ВИН КАБЕРНЕ И ПЕДРО-ХИМЕНЕС

Р е з ю м е

Старение вина—в основном окислительный процесс, протекание которого в обычных условиях связано с многолетней выдержкой. С целью сократить срок выдержки вина многими исследователями проводилось изучение влияния на ускорение процесса старения вина различного рода воздействий, среди которых тепловая обработка имеет весьма существенное практическое значение.

Исходя из этого, мы поставили перед собой задачу изучить влияние теплового воздействия на изменение химического состава и качества некоторых десертных вин Армении. Были испытаны Каберне и Педро, урожая 1947 года. Тепловое воздействие осуществлялось путем помещения опытных вин в боченках и стеклянных баллонах на солнечную площадку и, одновременно, в термостат.

Результаты опытов показали, что наиболее резкое воздействие на оба сорта вина оказала выдержка на солнечной площадке, при чем при дегустации было отмечено, что вина, выдержанные в боченках, были в большей степени мадеризированы.

Качественные результаты показала также выдержка вин в термостате при температуре 55—60° в течение 24 часов, при чем значительных различий в характере между винами, находившимися в боченках и баллонах, установлено не было.

На основании проведенных опытов следует считать, что тепловое воздействие приводит к повышению качества вина, при чем солнечная выдержка приводит к лучшим результатам.