

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

ВСЕСОЮЗНОЙ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ ПО КОНЬЯЧНОМУ ПРОИЗВОДСТВУ В ГОР. ЕРЕВАНЕ В 1957 ГОДУ

1. О технологических правилах изготовления коньяков.

Заслушав и обсудив доклад кандидата химических наук Л. М. Джанполадяна «О необходимых изменениях в действующих правилах производства коньяков» и сообщение комиссии по рассмотрению проекта технологических правил, конференция постановляет:

1. Утвердить новые технологические правила изготовления коньяков взамен Инструкции по производству коньячных спиртов и приготовления коньяков от 2 ноября 1953 года № 31 и рекомендовать их для всего коньячного производства СССР, при соответствующем уточнении на местах сортов и сахаристости винограда коньячного направления.

2. Просить Советы народного хозяйства Армянской ССР, Азербайджанской ССР, Грузинской ССР, Молдавской ССР, Узбекской ССР, Одесской области, Дагестанской АССР, Грозненской области рассмотреть и утвердить технологические правила, принятые конференцией.

3. Обратиться в комитет по стандартизации при Госплане СССР с просьбой внести следующие изменения в ГОСТ 7147-54, группа Н 79:

а) в разделе II параграфа 4 примечание изложить в следующей редакции:

«При производстве ординарных и марочных коньяков допускается применение коньячных материалов, спиртованных вод и сахарного колера»;

б) в пункт 7 параграфа 7 добавить: «Коньяк «Праздничный» с кондицией: крепость 42 об.%, сахар 0,7%; коньяк «Греми» с кондицией: крепость 45 об.%, сахар 0,7%».

II. По научно-исследовательским работам в области коньячного производства и теххимическому контролю:

Заслушав доклады и сообщения по научно-исследовательским работам в области коньячного производства и по теххимическому контролю, конференция отмечает, что за последнее время достигнуты значительные успехи в исследовательских работах по коньякам и получены результаты, которые в настоящее время находятся в производственном испытании или в процессе внедрения.

Одновременно конференция считает, что бурное развитие коньячного производства, повышение требований к качеству выпускаемой продукции предъявляют к науке запросы, которые удовлетворены еще далеко не полностью. Поэтому от работников науки требуются еще более глубокие исследования в области коньячного производства и разрешение проблем, из которых наиболее важными конференция считает следующие:

1. Дальнейшее уточнение сырьевых зон для выработки коньячных виноматериалов, а также сортамента винограда для посадки в этих зонах.

2. Подробное изучение состава свежеперегнанных коньячных спиртов из главнейших сортов винограда, используемых в коньячном производстве. Целью этих исследований должна быть идентификация веществ, входящих в состав коньячных спиртов для того, чтобы связать их качество с наличием определенных составных частей. Работа может быть успешно выполнена, если руководство ею и самое непосредственное участие в исполнении примут на себя Институт биохимии Академии наук СССР, Институт «Магарач», Молдавский, Грузинский, Армянский научно-исследовательские институты виноградарства, виноделия и садоводства, Краснодарский, Московский пищевые институты, Дагестанский сельскохозяйственный институт.

3. Учитывая, что в сложении букета коньячных спиртов и коньяков играют значительную роль естественные ароматические вещества винограда, конференция считает, что подроб-

ное их изучение является необходимой частью химической характеристики сырья для коньячного производства. Эти исследования, начатые в Институте «Магарач», необходимо продолжить с охватом республиканских институтов виноградарства и виноделия с целью изучения главнейших сортов винограда коньячного направления.

4. Работы в области химических превращений при отгонке коньячных спиртов из виноматериалов, начатые Армянским институтом виноградарства, виноделия и плодоводства, должны быть продолжены и расширены в направлении более детального изучения условий новообразований, определения возможности их регулирования и выяснения значения отдельных образующихся компонентов в сложении коньячного спирта.

Одобрить начатые Краснодарским институтом пищевой промышленности исследования непрерывной перегонки в коньячном производстве, учитывая перспективность этого метода.

Продолжить дальнейшее изучение физико-химических условий перегонки при прямой сгонке из аппарата большой емкости.

Отмечая необходимость проведения работ по рационализации коньячной перегонной аппаратуры, автоматизации процесса перегонки, просить Центральное правление НТО пищевой промышленности объявить конкурс на лучшую конструкцию перегонного аппарата.

5. Учитывая большое производственное значение исследований в области теории созревания коньячного спирта, разработки методов ускоренной выдержки их с применением герметической тары, продолжить в более широких производственных масштабах работы, проводимые Краснодарским институтом пищевой промышленности, Институтом «Магарач», Армянским, Грузинским и Молдавским институтами виноградарства, виноделия и садоводства, Дагестанским сельскохозяйственным институтом. Усилить исследования дальнейшей теоретической разработки вопросов старения спиртов.

6. Расширить исследования в области технологии обработки коньяков (оклейка, приготовление колера, сиропа

и т. д.), обратив особое внимание на роль и состояние коллоидной части коньяков.

7. Продолжить работы по разработке и уточнению методов химического контроля, особенно экспресс-методов контроля производства. Рекомендовать Московскому филиалу Института «Магарач» взять на себя основную часть работы с привлечением производственных лабораторий наиболее крупных коньячных заводов, для чего составить общую программу работы по разработке и усовершенствованию метода контроля лабораториями заводов, а также заинтересованными Институтами.

Провести унификацию методов анализа и разработку норм отдельных компонентов коньячного спирта и коньяка, для чего собрать имеющиеся аналитические материалы по всем коньячным зонам Советского Союза. Возложить на Армянский институт виноградарства, виноделия и плодоводства сбор и обработку всех этих материалов.

8. Для регулярного обмена опытом и научной информацией считать желательным периодическое издание сборников трудов по коньячному производству.

Отмечая положительную роль настоящей конференции, просить Центральное правление НТО пищевой промышленности практиковать периодический созыв конференций по коньячному производству через каждые два года.

Участники конференции выражают уверенность, что дальнейшее содружество работников науки и производства приведет к новым успехам в работе винодельческой промышленности и еще большему ее развитию.