

КРАТКИЕ НАУЧНЫЕ СООБЩЕНИЯ

Շ. Գ. Петросյան և Ա. Ա. Саркисяն

**Влияние опыленного винограда препаратом ДДТ  
на брожение и качество вина**

Опытные работы по испытанию ДДТ против гроздовой листовертки в Армении проводились сектором защиты виноградной лозы Института в 1945, 1946 и 1948 г. г. Применение 5% дуста ДДТ методом опыливания в широких полевых условиях в течение трех лет показали его высокую эффективность в борьбе с гроздовой листоверткой.

В связи с широким применением ДДТ, становится необходимым выяснить влияние последнего на качество вин, изготовляемых из винограда, обработанного дустом ДДТ.

Для выяснения этого вопроса во время сбора винограда были приготовлены вина из винограда сорта Воскеат контрольных и опытных участков, опыленных 2—3 раза препаратом ДДТ из расчета 25—40 кг. дусты каждый раз на га.

Вина были приготовлены с применением и без применения чистых культур дрожжей. Всего было 6 вариантов.

Наблюдение за брожением производилось каждый день, причем было установлено, что брожение во всех взятых вариантах (опыленных и контрольных) шло одинаково и вполне нормально.

Влияние ДДТ на процесс брожения изучали также Е. И. Квасников и П. П. Аряшкин [1]. Они вносили в сусло препарат ДДТ в количестве 1, 10, 100 мг. и 1, 10, 20 и 50 гр. на 1 литр. Результаты показали, что ДДТ в дозах до 20 гр./л. в первое время оказывает отчетливое стимулирующее влияние на процесс брожения, но к концу брожения активирующее действие сменяется задерживающим. Квасников пишет, что малые дозы препарата ДДТ оказывают очень слабое, тормозящее влияние на брожение.

Весной, после второй переливки, изготовленные опытные вина подверглись анализу на спиртуозность и кислотность, что показано в таблице.

После анализа была проведена закрытая дегустация, причем для сравнения был взят также один образец вина сорта Воскеат, приготовленный опытным подвалом Института.

Дегустационная оценка давалась по десятибальной системе. Все они получили оценку выше семи.

## Химический анализ и дегустационная оценка опытных вин

Даты опыливания	Образцы вин	Химический анализ			Дегустационная оценка
		Крепость в %/о/о	Летучие кислоты в %/о/о	Титруемые кислоты в %/о/о	
с 10 по 13 августа 1948 г.	1. Из винограда, опыленного 3 раза на чистой культуре . . . . .	15,2	0,43	3,37	7,5
	2. Из винограда, опыленного 3 раза без культурных дрожжей . . . . .	15,4	0,43	3,75	7,7
с 8 по 12 июля 1948 г.	3. Из винограда, опыленного 2 раза на чистой культуре . . . . .	15,9	0,37	4,05	7,5
	4. Из винограда, опыленного 2 раза без культурных дрожжей . . . . .	15,4	0,16	3,75	7,1
	5. Контроль, из неопыленного винограда, из чистой культуры дрожжей . . . . .	15,4	0,32	3,6	7,6
	6. Контроль, из неопыленного винограда, без культурных дрожжей . . . . .	16,1	0,65	3,37	7,2
	7. Вино, приготовленное Институтом Виноградарства и виноделия	15,6	0,55	3,75	7,3

Как видно из таблицы, состав опытных вин у всех вариантов оказался близким. Дегустационные оценки всех образцов опытных вин (приготовленные из винограда, опыленных и контрольных участков) и один образец вина, приготовленного Институтом, также оказались близкими.

В заключение надо добавить, что изготовленные опытные вина были здоровыми и имели золотисто-соломенный или бледно-янтарный цвет и хорошую прозрачность.

Приведенные данные свидетельствуют о том, что препарат ДДТ при рекомендуемой нами норме расхода (25—40 кг. на га) не оказывает отрицательного действия на качество вина.

Поступило 20 III 1950.

Институт Виноделия и Виноградарства  
Академии Наук Армянской ССР.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Е. И. Квасников и П. П. Аряшкин—Влияние ДДТ на процесс размножения дрожжей и брожения. Ж. Виноделия и Виноградарства СССР, 6, стр. 23—27, 1947.

## Ը Պ Ե Ր Ո Ս Յ Ա Ն Ե Վ Ա Ա Ս Ա Ր Գ Յ Ա Ն

ԴԴՏ ՊՐԵՊԱՐԱՏՈՎ ՓՈՇՈՏՎԱԾ ԽԱՂՈՂԻ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆԸ  
ԳԻՆՈՒ ԽՄՈՐՄԱՆ ՊՐՈՑԵՍԻ ԵՎ ԳԻՆՈՒ ՈՐԱԿԻ ՎՐԱ

## Ա Մ Փ Ո Փ Ո Ւ Մ

Ներկա աշխատանքի նպատակն է՝ պարզել խաղողի սղկուղիների դեմ գործադրվող ԴԴՏ պրեպարատի ազդեցությունը, զինու խմորման պրոցեսի և զինու որակի վրա:

Կատարված փորձերը ցույց են տվել հետևյալը.

ԴԴՏ պրեպարատը բացասաբար չի ազդում զինու խմորման պրոցեսի, ինչպես նաև զինու որակի վրա, որը պատրաստված է պահանջված 25—40 կիլոգրամ նորմայով, երկու և մինչև իսկ երեք անգամ փոշոտված խաղողից: