РЕФЕРАТ

УДК 663.258.4

Н. Б. КАЗУМОВ, Э. О. ПЕТЯН, М. Г. АЙВАЗЯН

МОЛОЧНОКИСЛОЕ СКИСАНИЕ И ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ УСТОЙЧИВОСТИ ВИН И ВИНМАТЕРИАЛОВ ОБРАБОТКОЙ ДИАТОМИТОВЫМ ПОРОШКОМ

Молочнокислое брожение вызывается гетероферментативными и го-моферментативными молочнокислыми бактериями. Этой болезни под-вергаются как сухие, так и крепкие вина, приготовленные из низкокис-лотного винограда. Бактерии спиртоустойчивы и размножаются при кре-пости 19—20 об.%, а некоторые расы при 24—25 об.%.
В Армении эта болезнь особенно распространена в Октемберянском районе. С целью разработки эффективных методов воздействия на мо-лочнокислые бактерии мы исследовали микрофлору всего Октемберян-ского района.

Выяснено, что возбудителями молочнокислого брожения в основ-ном являются бактерии *L. plantarum* и *L. fermenti*.

Для парализования жизнедеятельности бактерий применяется пас-теризация (60—70°) и сульфитация из расчета 120—150 мг/л, затем оклейка и фильтрация.

Для предотвращения развития уксусных бактерий мы предлагаем вина обрабатывать диатомитовым порошком армянского месторожде-ния. Диатомитовый порошок используют после предварительной об-работки по схеме, опубликованной нами ранее.

Порошок в количестве 1,5 г/л вносится в вино и хорошо перемешивается, после чего фильтруется через фильтр-пластины с асбестовым фильтр-кардоном. Вино после такой обработки почти полностью стери-лизуется, и при дальнейшем хранении не возобновляется развитие бактерий.

Например, столовое вино содержало 6,3 млн клеток в 1 мл вина, после обработки порошком и фильтрации в вине бактерии были обнару-жены в единичном количестве.

Результаты исследования были подтверждены и на модельных опытах с чистой культурой уксусных бактерий.

Проведенные исследования также показали, что обработка вин, за-раженных молочнокислыми бактериями, диатомитовым порошком очень эффективна. Больное вино обрабатывали по вышеизложенной прописи

(доза 1,0—1,5 г/л). Оклеивали вина искусственно зараженные и содержащие естественные бактерии.

Результаты опытов показали, что при оклейке порошком бактерии почти полностью выносятся из вина, тогда как оклейка бентонитом способствует уменьшению количества бактерий примерно на 64%.

Таким образом, проведенные исследования показали, что для стерилизации вин и виноматериалов с большим эффектом можно применить диатомитовый порошок армянского месторождения. При этом исключается надобность в специальных пластинах из диатомита, так как фильтрацию проводят на асбестовых фильтр-кардонах.

Таблиц 2. Библиографий 8.

Ереванский завод шампанских
вин

Поступило 13.III 1972 г.

Полный текст статьи депонирован
в ВИНТИ