

**ԿԱՐՄԻՐ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ԲԱՐՁՐԱՑՈՒՄԸ ՔԱՂՅՐԱՐՄԱՏ
ԲՈՒՅՄԻ («ՄԱՏՈՒՏԱԿ», «ԲԻԱՆ») ՄԻՋՈՑՈՎ**

Գ.Ա. Հակոբյան, Յու.Ս. Գրիգորյան
Գյուղատնտեսության ամբիոն

Ղարաբաղում տեխնիկական սորտերից կարմիր գինիների պատրաստման համար լավագույն սորտեր են հանդիսանում Խինդոդնին և Հաղթանակը:

Ինչպես հայտնի է, խաղողից պատրաստված գինիներն ունենում են յուրահատուկ համ, հոտ ու բուրմունք, որը կապված է խաղողի սորտից, հողակլիմայական պայմաններից, վազի ձևավորումից, բերքահավաքի ժամկետից և գինիների պատրաստման տեխնոլոգիայից և այլն: Գինու փնջի ձևավորմանը մասնակցում են խաղողի սորտային արոմատը, որն իրենից ներկայացնում է խաղողի տվյալ սորտին բնորոշ հատուկ խմբի նյութեր, որոնց անվանում են նթերային յուղեր:

Պատրաստի գինու փնջի առաջացմանը մասնակցում են նաև սիվոլսային յուղերը, որոնք առաջանում են քաղցուի խմորման պրոցեսում:

Խաղողի նթերային յուղերն առանձին չեն կարող բնութագրել գինու փունջը, այն միայն գուգակցվելով խմորման պրոցեսում առաջացնող սիվոլսային յուղերի հետ, դառնում է սպեցիֆիկ և գինու համար արժեքավոր փնջով:

Ելնելով փնջի առաջացման այս տեսություններից, մենք մեր առաջ խնդիր ենք դրել՝ խաղողի վերամշակման ժամանակ փորձնականորեն մասնակից դարձնել քաղցրարատ բույսը («Մատուտակ», «Բիան»), այսինքն՝ խաղողի ողկույզների ջարդումը և չանչի անջատումը կատարել նշված բույսի մասնակցությամբ և պարզաբանել նրա ազդեցությունը հնտագա գինու որակի վրա:

Շուրջ մեկ տոննա խաղողին մասնակից դարձրինք մոտ 25 կգ. քաղցրարատ բույսը՝ ցողունը իր տերևների հետ միասին:

Քաղցրարատ խոտաբույսի ցողունի բարձրությունը հասնում է 1-1.5 մետրի, ունի նեղ նրկարավուն տերևներ հավաքող դասավորությամբ, ունի յուրահատուկ դուրեկան համ ու հոտ, ունի զարգացած, խորը թափանցող քաղցրահամ արոմատ: Այս բույսը տարածված է Լեռնային Ղարաբաղի նախալեռնային ու հարթավայրային գոտիների մշտական և ժամանակավոր հոտող գետերի հովիտներում:

Գինին պատրաստվել է նրկու տարբերակով՝ 1) կլասիկ մեթոդով (բաց խմորում՝ լողացող գլխարկով), որի ժամանակ չի մասնակցել քաղցրահամ բույսը, 2) նույն տեխնոլոգիայով, բայց քաղցրահամ բույսի մասնակցությամբ:

Փորձնական տարբերակի վաքիանտի դեպքում, խաղողի ողկույզների ջարդումից ու չանչազատումից հետո, քաղցրահամ բույսը հնտացվեց որպես խոտան:

Խաղողը մթերվել է 20% շաքարայնությամբ և 7 գ/լ թթվությամբ: Մեկ տոննա խաղողից պատրաստվել է 700 լ բարձր որակի գինի:

Ուսումնասիրությունները կատարվել են Ղարաբաղի միջին լեռնային գոտում, ծովի մակերևույթից 800մ բարձրության վրա: Հողային տիպը՝ շագանակագույն, հումուսի պարունակությունը՝ 3.8%, հնշտ յուրացվող, ազոտի պարունակությունը՝ վարելաշերտում 3մգ. 100գ. հողի մեջ, ֆոսֆորի պարունակությունը՝ 2մգ. 100գ. հողի մեջ, իսկ կալիումի պարունակությունը՝ 80մգ. 100գ. հողի մեջ: Այսպիսով, փորձարկվող հողամասում ազոտով և

ֆուֆորով ապահովված են նվազագույն չափերով, իսկ կալիումով հարուստ: Այգին վնգեռացիայի ընթացքում ջրվել է մեկ անգամ:

Գինին պատրաստման ժամանակ, կլասիկ նղանակին համապատասխան կատարվել է փուլշի թրմնցում և կիսախմորում կաղնե տակառատախտակներից պատրաստված փոքր չաներում: Այնուհետև փուլշից անջատելուց հետո, հարմարեցնելով նղանակի ցրտելու հետ, կիսախմորված քաղցուի խմորումը մինչև վերջ տարվել է կաղնուց պատրաստված տակառներում 14-15 °C ջերմաստիճանի պայմաններում:

Գինու պատրաստման ամբողջ տեխնոլոգիական պրոցեսներում չի օգտագործվել ծծմբային անհիդրիդ, բացի տարանների վերամշակման ժամանակ կատարված ծխումներից և այն մառանի ծխուկից, որտեղ տարվել է քաղցուի հիմնական խմորումը:

խմորման ընդհանուր պրոցեսը տևել է 22 օր, որից հետո գինին անջատել ենք դիրտից, տակառները լիքը լցված պահվել է 22-23 օր և կատարվել 2-րդ փոխյուցումը, քանի որ գինին լավ պարզել էր և նստվածքն անջատված նստել էր:

Այդ ժամանակ գինին լրիվ ձևավորվել էր՝ ունենալով ընտիր գունավորվածություն, համ, հոտ ու բուրմունք:

Գինիների անալիզների արդյունքները բերված են աղյուսակում.

N	Տարբերակը	Մափրտի պարունակությունը % ծավ.	Տիտրվող թթվությունը գ/լ	Ցնդող թթվությունը գ/լ	Պեղուտապին գնահատականը
1	«Ռնդողնի» գինին առանց քաղցրաբմատ բույսի մասնակցության	11,2	6,2	0,6	7,5
2	«Ռնդողնի» գինին քաղցրահամ բույսի մասնակցությամբ	11,5	6,2	0,5	9,0

Աղյուսակից ներևում է, որ երկու տարբերակներում կոնդիցիանների էական տարբերություն չկա (չնչին է), սակայն քաղցրաբմատ բույսի մասնակցությամբ մշակված խաղողից պատրաստված գինին տարբերվում է իր յուրահատուկ բուրմունքով, փնջով է գնահատել օրգանոլեպտիկական ցուցանիշը:

Կատարելով խնդողնի սորտից կարմիր գինու պատրաստման այս փորձնական նղանակը, պարզվեց, որ քաղցրահամ բույսը («Մատուտակ»-«Բիան») մասնակցելով գինու պատրաստման տեխնոլոգիական պրոցեսում, դրականորեն է ազդում ստացվող գինու որակի վրա՝ լավանում է գինու հոտը, համը, բուրմունքը, գինին դառնում է ալելի դուրեկան:

Այսպիսով, քաղցրահամ բույսից փուլշին անցած նթերային յուղներն անցնելով պատրաստ գինու մեջ, խաղողից անցած նթերային յուղերի և խմորման ժամանակ, առաջացած սիվոլխային յուղերի հետ համագործակցելով ստեղծվում է կոմպոզիցիա, որն էլ բնութագրեց փորձնական նղանակով պատրաստված 700լ գինու բարձր գնահատականի արժանացած գինու փունջը:

Մեծ արտադրություններում այս տեխնոլոգիան իրականացնելու համար, խորհուրդ ենք տալիս օգտագործել միայն վալիկավոր ջարդիչներ, այնուհետև պրոցեսին մասնակից դարձած քաղցրահամ բույսը հնաացնել, որից հետո տեխնոլոգիան տանել կլասիկ մեթոդով,

որից հետո տեխնոլոգիական պրոցեսների խախտման: Այդ պրոցեսում, ստացվելիք գինու բարձր որակը նրաշխարհում ենք:

Ցանկալի է հետազայում ուսումնասիրել քաղցրահամ բույսի («Մատուտակ»-«Բիան») քիմիական բաղադրությունը՝ տերևներում, ցողունում (և արմատում նույնիսկ) պարունակվող նյութային յուղերը, ածխաջրերը և այլ բուրմանավետ նյութերը, որոնց ազդեցությամբ շնչտակի բարձրանում է գինու որակը:

Ամփոփում

Համարում ենք ապացուցված, որ քաղցրահամ բույսի («Մատուտակ»-«Բիան») մասնակցությունը խնդողի խաղողի սորտից կարմիր գինիների պատրաստմանը, տալիս է իր դրական և ուշադրության արժանի արդյունքը:

Երաշխավորում ենք կարմիր գինիների պատրաստման ժամանակ մասնակից դարձնել քաղցրահամ բույսը: Այստեղ պետք է հաշվի առնել խաղողի քանակության և բույսի մասնակցության քանակի չափանիշները, և որ բույսը պետք է մասնակցի միայն ջարդման-չանչազատման պրոցեսում:

Резюме

Считаем доказанным что использование сладкого на вкус растения “Матутак”-“Биан” при изготовлении красных вин из сортов винограда “Хиндогни” дает свой положительный и достойный внимания результат.

При использовании указанного растения необходима учитывать количество винограда и количественные параметры участия растения, а так же то, что оно должно использоваться только в процессе давки винограда.

Գրականություն

1. Нулиев В.И., Скурихин И.М., “Химия вина”, Москва пищевая промышленность, 1967г. стр. 441.
2. Валушко Г.Г., “Технология столовых вин”, изготовлено “Пищевая промышленность”, Москва, 1969г., стр. 302.
3. Դ.Տ.Դանիելյան, Հ.Մ.Պապույան, «Գինեգործության հիմունքները», հրատ. «Հայաստան», Եր. 1973թ., էջ 390:
4. Պ.Կ.Այվազյան, «Խաղողագործություն», հրատ. «Հայաստան», Եր. 1975թ., էջ 466: