Экспертиза качества классификация вина

Подготовила Сагимбаева.А.А
Проверила Омиржанова.Б.Ж
ТПП 3курс

Введение

ВВЕДЕНИЕ

Виноградными винами называют алкогольные напитки, полученные путем спиртового брожения сахаров виноградного сока с мезгой и содержащие 8 - 20 % спирта.

Вино - сложный пищевой продукт, в котором, по последним данным, идентифицировано около 800 различных компонентов - органических и минеральных веществ. Многие из них благотворно влияют на организм и здоровье человека.

Введение

СОДЕРЖ ИЕ
Введение
1.Особенности производства вин
2.Пищевая ценность виноградных вин
3.Классификация вин
4.Ассортимент
разновидностям
5.Требования к качеству вин
6.Дефекты вина и причины их во кновения
7.Способы фальсификации и идентификации
8.Проведению экспертизы виноградн вин
Заключение

Особенности производства вина

1. Особенности производства вин

Для производства виноградных вин используют винные сорта винограда. Кроме винограда используют виноградное концентрированное сусло, этиловый ректифицированный спирт, чистые культуры дрожжей, лимонную кислоту, рыбий клей, танин и другое сырье.

Различают следующие стадии развития вина:

Образование вина - это период от момента дробления винограда до завершения процесса брожения.

Формирование вина включает период от конца брожения до момента первой переливки, т. е. до отделения молодого вина от осадка дрожжей. В этот период характерен процесс так называемого «биологического» понижения кислотности вин.

Стадии созревания и старения вина включают время выдержки его в бочках, резервуарах, бутылках. Созревание протекает от года до 4 лет при доступе кислорода воздуха. При этом вино приобретает стабильность и присущие типу органолептические свойства.

Пищевая ценность виноградных вин

2.Пищевая ценность виноградных вин

Кроме этилового спирта в ликероводочных изделиях содержатся сахар, органические кислоты. Физиологическая ценность заключается в количественном содержании физиологически активных веществ: фенольных, ароматических, минеральных веществ, органических кислот и этилового спирта.

Фенольные вещества переходят в ликероводочные изделия из растительного сырья, на основе которого получают полуфабрикаты (спиртованные соки и морсы, настои и ароматные спирты). Фенольные вещества обладают ценными физиологическими свойствами, инактивируя в организме человека алкалоиды и соли тяжелых металлов и повышая иммунитет организма.

Ароматические вещества представлены этиловым спиртом, высшими спиртами, сложными эфирами, а также эфирными маслами.

Минеральные вещества и Органические кислоты

Минеральные вещества (калий, магний, кальций, фосфор, железо, медь, марганец и другие) поступают в ликероводочные изделия из растительного сырья. Наибольшее количество приходится на долю калия, являющегося основным минеральным веществом плодово-ягодного сырья. Калий и магний положительно влияют на сердечно - сосудистую систему и на кислотно - щелочное равновесие организма.

Органические кислоты (лимонная, яблочная, винная) придают ликероводочным изделиям кисловатый вкус, обладают бактерицидным действием, положительно влияют на пищеварительную систему человека и в сочетании с минеральными веществами и сахарами способствуют утолению жажды.

Органолептическая ценность ликероводочной продукции характеризуется цветом, вкусом, запахом и ароматом, у бесцветных изделий прозрачностью и отсутствием посторонних частиц и осадка.

Показатели безопасности

Показатели безопасности

Согласно гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в винах, установлены следующие допустимые уровни, не более:

токсичные элементы

свинец - 0,3

мышьяк - 0,2

кадмий - 0,03

ртуть - 0,005

медь - 15,0

радионуклиды

цезий-137 - 70 Бк/дм кб

стронций-90 - 100 Бк/дм кб

Дегустатция вина

- Для исследования качества вина проводят химический и микробиологический анализы. Но вино — сложный продукт, имеющий в своем составе много веществ, природа которых мало известна, количества ничтожны, и, тем не менее, сильно влияющих на его букет, вкус и характер. Поэтому оценить потребительские качества вина можно только методом дегустации. Дегустация вина — особая процедура с определенными правилами проведения.
- Дегустаторы могут оценивать вино (выставлять рейтинг) как с помощью специальных таблиц, где отдельно оцениваются аромат, вкус и пр., а итоговый результат (рейтинг) вычисляется лишь после заполнения всей таблицы, так и без каких-либо промежуточных оценок, а сразу, интегрально. Дегустатор обязан сверять свои оценки, свою «личную шкалу», с огромной базой уже существующих и общепризнанных оценок[1]. Иногда в помощь дегустаторам предлагаются похожие вина с уже известными оценками.

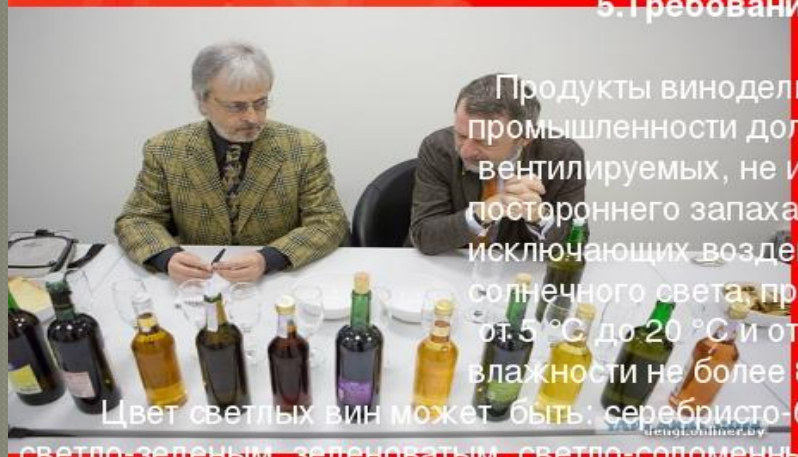
Старение отмирание вина и срок жизни вина

Старение вина происходит без доступа воздуха в течение 3 и более лет. В этот период полностью развиваются тонкий вкус и специфический аромат (букет), свойственный старым винам определенного типа.

Отмирание вина является конечной стадией его развития. Оно связано с необратимым распадом основных его компонентов и всей системы в целом. Признаками начавшегося отмирания вин являются выпадение красящих веществ в осадок и приобретение вином неопределенного цвета, потеря аромата и появление неприятного запаха разложения, резкое изменение и ухудшение вкуса.

Срок жизни вина в основном зависит от его типа, качества и условий хранения, но рано или поздно оно отмирает. Лучшие натуральные вина выдерживают до 30 - 35 лет, а наиболее высококачественные крепкие и десертные вина - до 100 лет и более

Требования качества вина



5.Требования к качеству вин

Продукты винодельческой промышленности должны храниться в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 °С до 20 °С и относительной влажности не более 85%.

Цвет светлых вин может быть: серебристо-белым, почти бесцветным светло-зеленым, зеленоватым, светло-соломенным, желтоватым.

Темные вина имеют желтую, желто-коричневую и коричневую окраску разной интенсивности.

Окраска розовых вин может быть бледно-розовой, розовой, бледно-красной. Очень трудно провести четкую границу между темными розовыми и светлыми красными тонами вин.

Цвет красных вин может быть: светло-красный, красный, рубиновым, рубиново-красным, темно-красным, темно-рубиновым, гранатовым, фиолетово-красным, сине-красным

По интенсивности различают яркий, сильный, умеренный и слабый аромат. Различают основные типы аромата вина: винный, виноградной ягоды, цветочный, плодовый, мускатный, медовый, смолистый, модерный.

Характеристика вина в соответствии с его рейтингом

- В 1970 году **Роберт Паркер** первым начал использовать для оценки вина 100 балльную шкалу (по образцу американской системы оценок). Вина оценивались в диапазоне от 50 до 100 баллов, и характеризовались также, как и школьные отметки «плохо /хорошо», а именно: «дефектное» — «среднее» — «хорошее» — «выдающееся»[3]. Вино считалось «выше среднего» или «хорошим», если его рейтинг был по крайней мере 85 пунктов. **Дженсис Робинсон** позже предложила свой набор характеристик качества вина по принципу «скучное /интересное», или, буквально: «на грани дефектного» — «смертельно скучное» — «отличимое» — «характерное, запоминающееся» — «выдающееся»[4]. Характерные, запоминающиеся вина по шкале Робинсон начинаются с отметки 16/20, или, если пересчитать по таблице Декантера, с 86/100.

Оценки и характеристики журнала Decanter

- 20-ти балльная шкала100 балльная шкала характеристика вина18.5 — 2095 — 100выдающееся17 — 18.2590 —
- 94настоятельно рекомендуется15 — 16.7583 — 89рекомендуется13 — 14.7576 — 82честное, не плохое11 — 12.7570 — 75+убогое10 — 10.7566 — 69дефектное

Способы и методы

Целью данного исследования является рассмотрение технологий производства и экспертиза вин, методов идентификации подлинности виноградных вин.

Для достижения цели предложены следующие задачи:

- рассмотреть технологию производства виноградных вин;
- рассмотреть требования к качеству виноградных вин;
- рассмотреть ассортимент виноградных вин.
- рассмотреть основные способы фальсификации виноградных вин.
- рассмотреть способы и методы экспертизы

Цвет и качество

- В производстве вин используется огромное количество различных сортов винограда, самое общее их разделение на чёрные (зачастую их называют красными) и белые. По цвету различают *белые*, *розовые* и *красные* типы вин. К белым относятся вина, имеющие цвет от светло-соломенного до янтарного или цвета крепко заваренного чая. У розовых и красных вин очень много оттенков: от светло-рубиновых до тёмно-гранатовых. Белые вина с возрастом приобретают более тёмные тона, а красные, наоборот, бледнеют, так как красящие вещества выпадают в осадок либо изменяются.
- Осадок никак не влияет на вкус продукта, он появляется на 6—8 год после бутилирования (розлива в бутылки). У марочных портвейнов осадок появляется уже на 4 год после бутилирования, и это может рассматриваться как своеобразное подтверждение качества. Для удаления осадка используют процедуру декантации: вино переливают в графин (декантер), а осадок остается в бутылке. У традиционной винной бутылки (бордоской) имеются «плечи», которые облегчают процесс переливки, позволяя оставить осадок в бутылке.
- По качеству и срокам выдержки вина подразделяются на:
- молодые (в таких винах допускается опалесценция);
- без выдержки;
- выдержанные;
- марочные (лучшие, выдержанные вина, вырабатываемые в определённых винодельческих районах из одних и тех же сортов винограда, сохраняющие вкус и аромат);
- коллекционные (вина с очень длительной выдержкой, иногда достигающей десятков и даже сотен лет).
- Большинство сухих вин старше 40—70 лет не могут иметь гастрономической ценности. Однако нет правил без исключений. Например, по мнению Роберта Паркера, известного винного критика и издателя «Винного гида покупателя», некоторые вина из Бордо легендарных урожаев 1945 и 1947 гг. до сих пор в прекрасной форме и проживут ещё 10—15 лет. В другой провинции Франции, Юра, создают знаменитые сухие «жёлтые вина» из сорта Саваньен, и они способны прожить около 100 лет. Коллекционные креплёные вина могут прожить и более века. Абсолютный долгожитель среди креплёных вин — это «Херес де ла Фронтера» урожая 1775 года, который хранится в энологическом музее крымского объединения «Массандра». В коллекции «Массандры» сохранилось 5 бутылок этого вина. Две из них будут проданы на международных аукционах в ближайшие годы, а три навсегда останутся неоткупоренными, навечно в коллекции «Массандры».

Классификации вин

- Вина традиционно производятся из ферментированного сока винограда. Алкогольные напитки, произведеные по сходным технологиям из ферментированного сока плодов и ягод относятся к отдельной категории плодовых или плодо-ягодных вин. Не относятся к винам также алкогольные напитки, полученные сбраживанием ягод, плодов, овощей, и зерновых культур или смешиванием алкоголя с соками (брага, наливка).
- По назначению вина делятся на *столовые* (используются как вкусовое дополнение к столу) и *десертные* (подаются к десерту).

Шампанское игристое вино

игристое вино, произведённое во французском регионе Шампань из установленных сортов винограда методом вторичного брожения вина в бутылке. Название напитка происходит от названия провинции Шампань, где расположен данный регион. Хотя термин «шампанское» зачастую используется производителями игристого вина во многих странах и местностях (например, в Калифорнии, Канаде и России), правильно его использовать только по отношению к вину, производимому в провинции Шампань.

Грузинское вино

- В Грузии выведены аборигенные сорта винограда и существует естественное районирование виноградной лозы по сортам. Выработаны местные способы производства вина, наиболее распространённый из которых — кахетинский. В Грузии известно более 500 сортов винограда, некоторые из которых произрастают исключительно в Грузии.

Армянское вино

- Археологические раскопки в пещере Арени на территории современной Армении обнаружили древнейшую в мире винодельную[1]
- Армянские сорта винограда в зависимости от климатических условий имеют высокий процент сахара, следствием чего они отличаются высоким содержанием спирта, что способствует получению более крепких и полудесертных вин. В связи с этим армянские вина не имеют своих аналогов. В мировую коллекцию входят лёгкие вина, мускаты, мадеры, портвейны и так далее.

Французцкие вино

- Начало XIX века отмечено возникновением научного подхода к виноделию в связи с развитием биохимии, трудами в этой области прославился Ж.-А. Шапталь, талантливый химик и видный государственный деятель при Наполеоне I. Одна из применяемых виноделами операций была названа шаптализацией в его честь[13].
- Процветанию французского виноделия в немалой степени способствовала и политика свободной торговли, а именно подписанные Наполеоном III в 1860—1865 годах торговые договоры, которые открыли винам Франции путь на европейские рынки. Наступает золотой век французского виноделия. Во второй половине XIX века — 1864 год — французское виноделие было поставлено под угрозу исчезновения из-за завезенных из Нового света вредителей винограда, из них эпидемия филлоксерыоказалась масштабнее всех. Этот вредитель медленно, но верно сводил все виноградники под корень, проблема была в конечном итоге решена путём прививания лозы на американские саженцы[14], но виноградарям пришлось начать все почти с нуля в последние десятилетия XIX века

Методы

По цвету виноградные вина подразделяют на **белые, розовые, красные.**

В зависимости от качества и сроков выдержки вина подразделяют :

Молодые вина — это натуральные сухие вина, выпускаемые по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемые до 1 января следующего за урожаем года.

Вина без выдержки — напитки, приготовленные по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемые с 1 января следующего за урожаем календарного года.

Выдержанными считаются вина улучшенного качества, получаемые по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее шести месяцев.

К марочным относятся вина высокого и постоянного качества, вырабатываемые по специальной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в определенных районах, характеризуемые тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1,5 года.

Коллекционные вина — это марочные вина, которые после окончания выдержки в стационарном резервуаре дополнительно выдерживают в бутылках не менее трех лет.

Российские вино

- В некоторых регионах России, например, на Таманском полуострове, в Дагестане или низовьях Дона виноград выращивали тысячелетиями. В древнегреческих колониях Фанагория (современный п. Сенной Темрюкского района Краснодарского края) и Горгиппия (ныне г. Анапа) виноделие существовало уже в 4-м веке до н. э. В более современный период промышленное виноградарство и виноделие на Дону началось благодаря Петру I, по приказу которого после взятия Азова были высажены виноградники близ станицы Раздорской.
- В начале XIX века виноделие в России стало товарным производством, однако и к 1861 году некоторые винодельческие районы производили вино только для местного потребления[