

CZU: 663.222

**ELABORAREA SCHEMELOR TEHNOLOGICE COMPLEXE DE PRODUCERE A
VINURILOR ROȘII DIN SOIUL CABERNET-SAUVIGNON**

Anatol BALANUȚĂ, Aliona SCLIFOS, Alexandra LEȘANU
Universitatea Tehnică a Moldovei

Abstract: În această lucrare au fost elaborate schemele tehnologice ale vinurilor roșii obținute din soiul Cabernet – Sauvignon prin trei procedee diferite: criomacerare, metoda tradițională și termomacerare și s-a efectuat profilul vinului obținut

Cuvinte cheie: vin roșu, soiul, criomacerare, termomacerare, profil, cupaj, asamblaj, egalizare, indici organoleptici.

INTRODUCERE

În practica vinicolă sunt utilizate mai multe operații tehnologice de amestecare a vinurilor,

cunoscute sub denumirea de egalizare, asamblare și cupajare. Deși aceste operații sunt bazate pe principiul de amestecare a vinurilor, tehnologic ele urmăresc diferite scopuri și se realizează în mod diferit. Aceste operații sunt utilizate frecvent în practica vinicolă atât la unitățile vinicole primară, cât și la cele de vinificație secundară.

Vinurile materie primă obținute în campania vitivinicolă nu întotdeauna sunt uniforme după caracteristicile de compoziție fizico-chimice. Unele vinuri sunt prea acide și slab alcoolizate, altele au un grad alcoolic avansat, dar sunt insuficient acide. Din vinurile roșii se disting unele intens colorate și taninoase, iar altele sunt sărace în tanin și slab colorate. Există vinuri foarte aromate, precum și vinuri cu aromă inexpressivă, vinuri corpolente, bogate în extract, atunci când altele sunt mai puțin extractive. Prin alegerea reușită a partenerilor de cupaj, luați în anumite cantități, se pot compensa reciproc neajunsurile vinurilor inițiale, iar cupajul rezultat va avea însușiri gusto-olfactive și caracteristici de compoziție îmbunătățite. În unele cazuri din vinuri inițiale cu calități mediocre se poate obține un produs de o calitate înaltă, datorită înlăturării neajunsurilor și relevării valorilor acestor vinuri (1,3).

La efectuarea (asamblajelor), cupajelor trebuie să se țină seama de unele aspecte legate de caracteristici de compoziție. Astfel, vinurile albe seci își manifestă bine calitățile gusto-olfactive la un grad alcoolic ce variază între 11 și 12% vol., iar conținutul în acizi organici – între 5 și 7 g/dm³. Aciditatea de peste 8 g/dm³ poate provoca dezechilibrare în aroma vinului. Vinurile albe și roze cu un conținut ridicat de tanin devin excesiv de astringente și au o notă de duritate neplăcută. Pentru vinurile roșii prezența taninului în cantitate mai mare este binevenită, deoarece acesta le imprimă un caracter deosebit. Taninul din vin atenuează acțiunea alcoolului și din aceste considerente potențialul gusto-olfactiv al unui vin roșu se dezvoltă la un conținut în alcool de peste 13 % vol. Aciditatea avansată în vinurile roșii nu armonizează cu substanțele fenolice, de aceea conținutul optim în acizi organici variază de la 4,5 până la 6 g/dm³ (2,4).

MATERIALE ȘI METODE

În lucrarea dată s-a recurs la elaborarea schemelor tehnologice de obținere a vinurilor roșii seci prin diferite procedee tehnologice și reprezentarea profilului senzorial al vinului materie primă tânăr Cabernet-Sauvignon obținut prin trei procedee diferite: criomacerare, metoda tradițională și termomacerare.

În calitate de obiecte de cercetare a servit soiul Cabernet-Sauvignon, din care s-a produs:

- vinul materie primă obținut prin criomacerare, unde strugurii au fost refrigerați la temperatura de +0+3°C, desciorcinați fără zdrobire și apoi criomacerarea mustuielii la temperatura de +5+10 °C timp de 1-2 zile ;

- vinul materie primă obținut prin metoda tradițională, macerarea-fermentarea mustuielii la temperatura de +30+32°C timp de 5 zile;

- vinul materie primă obținut prin termomacerare la temperatura de 70°C 1-4 ore.

Pentru determinarea indicilor fizico-chimici și proprietăților organoleptice ale vinurilor obținute prin trei procedee tehnologice și a asamblajului selectat s-au utilizat metode de analiză conform standardelor în vigoare, precum și recomandate de OIVV.

REZULTATE ȘI DISCUȚII

Vinurile obținute din soiul Cabernet - Sauvignon studiate au însușiri organoleptice și fizico-chimice pozitive și pot fi utilizate ca materie primă pentru producerea vinurilor de o calitate mai înaltă. Vinurile au fost obținute după schemele prezentate în figura 2.

În lucrare s-a studiat caracteristica organoleptică și indicii fizico-chimici de bază al vinurilor materie primă roșii care influențează asupra compușilor fenolici și caracteristicilor cromatice ale vinurilor și de aceea, după tratările efectuate, vinurile și asamblajul ales au fost analizate din punct de vedere organoleptic și fizico chimic. (5,6.). Rezultatele obținute sunt prezentate în tabelul 1 și 2.

Tabelul 1. Caracteristica fizico-chimică a vinului materie primă tânăr și a asamblajului elaborat

Obiectul analizat	Concentrația alcoolică, % vol.	Concentrația în masă a				pH
		Zaharurilor, g/dm ³	Acizilor titrabili, g/dm ³	Acizilor volatili, g/dm ³	Acidului sulfuric liber/total, mg/dm ³	
Vinul materie primă roșu prin criomacerare	12,9	1,7	5,6	0,53	25,73/ 41,11	3,37
Vinul materie primă roșu prin metoda tradițională	12,8	1,6	5,2	0,53	25,92/52,17	3,29
Vinul materie primă roșu prin termomacerare	12,9	1,5	5,4	0,46	23,21/37,46	3,25
Asamblajul 3	12,88	1,65	5,3	0,49	25,42/ 46,14	3,32

Tabelul 2. Caracteristica organoleptică a vinurilor materie primă Cabernet-Sauvignon roșu

Caracteristica vinurilor		Metodele de realizare a vinurilor		
		Criomacerare	tradițională	termomacerare
Aspect exterior:	limpiditatea	Limpede, cristalin, fără incluziuni, mecanice	Limpede, cu luciu, fără incluziuni, mecanice	Limpede, cu luciu, fără incluziuni, mecanice
	culoarea	Roșie cu nuanțe violete, vie	roșie cu nuanțe de violaceu,	Roșie cu nuanțe violaceu intensă,
Aroma		Aroma pronunțată destul de evoluat, plăcut cu o prospețime impresionantă	Aroma bine pronunțată, care imprimă prospețime	Predomină aromă primară ce imprimă prospețime și fructozitate
Gust		Gustul astringent, cu o persistență în gust bine exprimată, echilibrat	Astringent cu o persistență în gust exprimată, cu fructozitate expresivă	Plin, catifelat, destul de onctuos prezența în gust a cireșelor negre

Reeșind din caracteristica organoleptică al vinurilor materie primă obținută putem remarca, că acestea corespund caracteristicilor organoleptice al vinurilor tinere. Toate vinurile au o limpeditate relativă, nu au sediment și incluziuni mecanice. Atât culoarea, cât și aroma, gustul este de diferită intensitate, din cauza metodelor tehnologice aplicate, care își au specificul lor aparte.

Tabelul 3. Caracteristica organoleptică a vinurilor materie primă Cabernet-Sauvignon roșu (asamblajul 3)

Caracteristica vinurilor		Asamblajul 3
Aspect exterior:	limpiditatea	Limpede, cristalin, fără incluziuni, mecanice
	culoarea	Roșie cu nuanțe violete, vie
Aroma		Aroma pronunțată de pomușoare de pădure, destul de evoluat, plăcut cu o prospețime care te impresionează
Gust		Gustul plăcut, sănătos, foarte echilibrat, armonios, astringent, cu gust de cireșe negre

Conform aprecierii senzoriale, se poate spune că vinul materie primă tânăr Cabernet-Sauvignon roșu corespunde soiului din care a fost obținut atât în aromă, cât și în gust. Rezultatele primite sunt prezentate în figura 1.

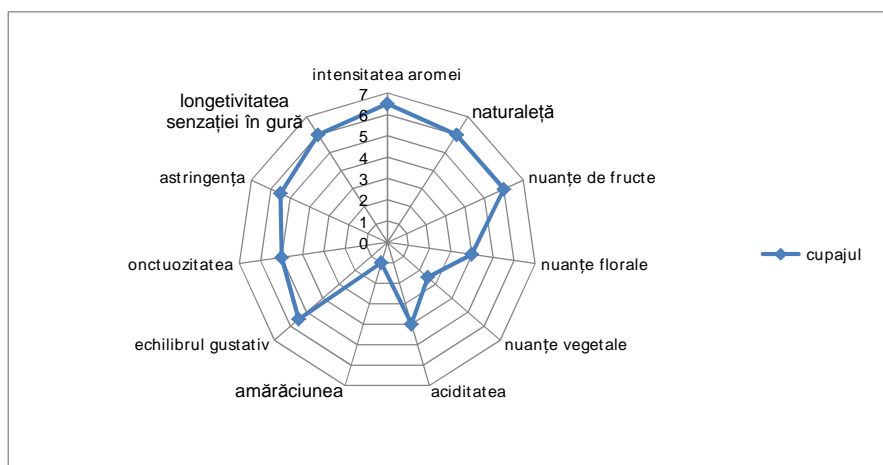


Figura 1. Profilul senzorial al vinului materie primă tânăr Cabernet-Sauvignon obținut prin asamblare

Analizând profilul senzorial se observă că vinul Cabernet-Sauvignon are o aromă intensă specifică soiului din care este obținut, cu nuanțe plăcute de pomuşoare de pădure, cu nuanțe de solancee și cu puține nuanțe vegetale, cu aciditate moderată, onctuos, echilibrat, cu o savoare destul de pronunțată și cu o ușoară astringență în post gust, specifică vinului tânăr.

CONCLUZII

1 În baza cercetărilor efectuate s-au elaborat și încercat trei scheme tehnologice de prelucrare a strugurilor cu producerea a trei vinuri materie primă prin metodele de criomacerare, tradițională și termomacerare obținute din soiul de struguri Cabernet-Sauvignon, care au evidențiat posibilități de a fi implementate în producere.

2. S-a stabilit, că cel mai calitativ vin materie primă s-a obținut prin asamblarea vinurilor produse după schemele elaborate.

BIBLIOGRAFIE

1. Angela Țârdea, Constantin Țârdea, Gheorghe Sîrbu, *Tratat de vinificație*, ed.” Ion Ionescu de la Brad”, Iași, 2010, 766 p ;
2. Rusu E., Balanuța A., Dragan V. *Vinificația secundară*. Chișinău, „Universul,, 2016.496
3. Cotea V.V., Savciuc J. “ *Tratat de oenologie*”, vol II – Editura Ceres, București, 1988. 632 p.
4. Cotea V. *Tratat de oenologie. V.1 Vinificația și biochimia vinului*, București: Cereș, 1985, 624 p
5. Musetață G, Gherciu-Musteăță L., Bișca A. *Enochimie. Metode fotocolorimetrice de analiză. Indicații metodice pentru efectuarea lucrărilor de laborator*. Chișinău: UTM, 2009.
6. Musetață G, Scifos A., Gherciu-Musteăță L., Covaci E. *Îndrumar pentru realizarea lucrărilor de laborator la „Controlul tehnico-chimic și microbiologic al băuturilor alcoolice*. Chișinău, Editura Tehnica – UTM ,2017.