

## TEHNOLOGII INTENSIVE CU IMPACT ÎN CALITATEA VINURILOR ALBE NATURALE

**ALINA ROTARI**

*studentă, Facultatea Horticultură, UASM*

Domeniul studiat se referă la ramura vitivinicolă și cea a industriei alimentare, în special la producerea vinurilor naturale albe și tehnologiile de intensificare la producerea acestor vinuri.

O tehnologie de intensificare este procesul de sortare a bobitelor, el influențează la obținerea mustului de o calitate înaltă. Acest procedeu se efectuează cu ajutorul mașinii de sortare optică "Techik", care este proiectată pentru a sorta automat materialul defect, poate recunoaște culoarea, dimensiunea și forma obiectelor, poate compara obiectele cu criteriile de acceptare/respingere definite de utilizator pentru a identifica și elimina produsele defecte și materialele străine din linia de producție, cu scopul de a separa produsele de diferite grade și tipuri de materiale.

Limpezirea prin flotare la rândul ei la fel face parte din tehnologiile de intensificare a producerii vinurilor albe naturale. Limpezirea mustului este o parte integrantă a producției de vin alb și implică îndepărtarea particulelor care cauzează turbiditate. Cea mai simplă formă de clarificare a mustului este așezarea, deoarece nu necesită echipament sau pregătire specializată și, prin urmare, atrage un public larg. Flotația, totuși, oferă numeroase alte avantaje în comparație cu așezarea. Progresele în tehnologia de flotare au condus la interesul la nivel mondial și la o acceptare crescândă a acestei tehnici. Flotarea este o metodă rapidă de limpezire a mustului care poate duce la must limpezit fără a fi nevoie de răcire. În timpul flotației, gazul este injectat în partea de jos a rezervorului, iar solidele se ridică în partea de sus a rezervorului, lăsând suc clarificat dedesubt.

O altă tehnologie de intensificare este folosirea drojdiilor selecționate. Adăugând drojdii de cultură înseamnă, de fapt, să realizăm o fermentație controlată și să înlăturăm incertitudinea, să obținem un randament bun, să știm cât va dura vinificația și să avem garanția ca vom obține un vin la parametrii doriți. Vorbim despre situațiile în care temperaturile scăzute încetinesc, prelungesc fermentația sau chiar o opresc mai repede decât este cazul, determinând apariția unor defecte de culoare, gust, miros și concentrație alcoolică. Putem contracara aceste efecte prin adăugarea de drojdii selecționate – **acestea pot accelera sau chiar reporni fermentația alcoolică.**

În concluzie, putem menționa:

1. Calitatea vinurilor albe depinde de tehnologia aplicată în producerea lor.
2. Utilizarea enzimelor pentru limpezire va reduce considerabil perioada și va oferi rezultate mai eficiente.
3. Sușele de levuri selecționate va oferi vinurilor buchet complex de arome evidențiind aromele de soi.
4. Tehnologia intensivă de producere a vinurilor chiar dacă este mai costisitoare își merită investiția deoarece oferă posibilitatea de obținere a vinurilor demne de a fi apreciate cu medalii de aur.

**Conducător științific:** *conf. univ., dr. Liviu VACARCIUC, lector univ., dr. Mariana GODOROJA*