



UNIVERSITATEA TEHNICA A MOLDOVEI

Tema: Influența calității vinurilor spumante de adjuvanți utilizați în tehnologia de producere

Masterand :

CSPA 141-M Galac A.

Conducător :

dr.,conf.univ.Musteață Gr.

CHIȘINĂU 2016

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI TINERETULUI AL REPUBLICII MOLDOVA

**UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI
FACULTATEA DE MANAGEMENT ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

Catedra „Calitatea și securitatea produselor alimentare”

Admis la susținere

Șef. catedrei Dr. prof. univ. Macari A.

_____2016

**Tema: Influența calității vinurilor spumante de
adjuvanți utilizați în tehnologia de producere**

Teză de master

Masterand: _____ (A.Galac)

Conducător: _____ (Gr. Musteață)

CHIȘINĂU 2016

Rezumat

Vinul spumant conține un nivel semnificativ de dioxid de carbon, obținut în urma fermentației naturale. Fermentația naturală poate avea loc în sticlă (metoda champenoise) sau în cisterne speciale construite pentru a face față presiunii din timpul fermentării (metoda Charmat). Scopul acestei teze este de a cerceta influența calității vinurilor spumante de adjuvanți utilizați în tehnologia de producere. Această cercetare ne va permite să apreciem obiectiv calitatea vinului spumant bazându-ne pe anumite criterii care sunt impuse de către legislație cum este planul HACCP. Vinul spumant clasi conform acestor criterii trebuie să fie limpezi, fără sediment. Se admite prezența particulelor unitare mici rezultate de la accesoriile de ambalare. Culoarea, aroma/buchetul și gustul pentru fiecare denumire de vin spumant sunt stabilite în instrucțiunea tehnologică pentru produsul respectiv.

Proprietățile de spumare și perlare – la turnarea vinului spumant în pocal trebuie să se formeze o spumă stabilă a bulelor mărunte de dioxid de carbon „perlarea”. Procesul de fabricare a vinului spumant începe cu recepția vinului brut materie primă, asamblarea vinurilor, tratarea vinurilor materie primă pentru șampanizare, cupajarea vinului tratat, prepararea amestecului de tiraj, fermentarea secundară a spumantului în sticle, faturarea, remuajul, degorjarea, dopuirea buteliilor cu spumant, expediția produsului finit în comerț.

Summary

Sparkling wine contains significant levels of carbon dioxide, obtained by natural fermentation. Natural fermentation in the bottle can occur (champenoise method) or special tanks built to handle the pressure during fermentation (Charmat method). The purpose of this paper is to investigate the influence of quality sparkling wines of adjuvants used in production technology. This research will allow us to appreciate the objective quality sparkling wine basing us on certain criteria imposed by legislation such as HACCP plan. Sparkling wine classified according to these criteria should be clear, without sediment. The results allow the presence of particles small unit packaging accessories. The color, aroma / bouquet and taste of sparkling wine for each name are set in the technological instructions for the product.

The foaming properties and perlage - pouring in goblet sparkling wine must form a stable foam of small bubbles of carbon dioxide "perlage". The process of making sparkling wine starts with the reception of the wine raw materials, assembling wines, treating wines raw material for șampanizare, blending the treated wine, cooking the mixture circulation, secondary fermentation of sparkling wine in bottles, faturarea, remuajul, degorjarea, dopuirea cylinders sparkling expedition finished product commercially.

CUPRINS

Introducere.....	2
2. Istoric producerea vinului spumnt.....	4
2.2. Caracteristica materiei prime, produselor finite, materialelor principale și auxiliare...8	
2.3 Starea fizico-chimică a CO ₂ în vin efervescent.....	12
2.4 Analiza tehnologiei.....	16
2.5 Cercetări de marketing.....	44
3. Caracteristica întreprinderii Cricova.....	48
4. Asigurarea calității.....	52
5. Planul HACCP.....	60
5.1 Planul HACCP VINURI SPUMANTE CLASICE	60
5.2 Planul HACCP VINURI SPUMANTE ORIGINALE.....	68
Concluzie.....	78
Bibliografie.....	80