

Определение уровня качества игристых и шампанских вин

Выполнили студентки 2 курса ФТД
Хропина Ольга и Янковская Елена

Дегустация

- «Если мы думаем, что вино дешевое, то оно и на вкус кажется дешевым. А если мы думаем, что пьем элитный напиток, то он и на вкус нам покажется элитным. Наши ощущения неуловимы и подают нам неопределенные сигналы» Стивен Спарьер. «Нью-Йоркер» США



Шампанским принято называть белое игристое вино, изготовленное насыщением диоксидом углерода эндогенного происхождения при вторичном брожении шампанских виноматериалов с использованием сахарозы в герметично закрытых емкостях, крепостью не менее 10,5%.





- Вина игристые – это вина, пенистые свойства которых появились в результате насыщения их диоксидом углерода эндогенного происхождения, который образуется при брожении под давлением сусла или вторичного брожения виноматериалов в герметично закрытых емкостях – бутылках или резервуарах.



Протоколы испытаний «Ростест-Москва»

Название полусладкого шампанского	Изготовитель. Цена	Доля этилового спирта*	Концентрация сахаров, г/дм ³	Концентрация титруемых кислот**	Концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ ***	Концентрация приведённого экстракта, мг/дм ³ ****
«Абрау-Дюрсо». Крепость 10,5-12,5%	Новороссийск. 389 руб.	11,4	49,8	7,1	118	18,2
«Огни Москвы». Крепость - 10,5-13%	Москва. 239 руб.	10,9	50,6	6,2	122	17,6
«Крымское игристое» (вино игристое). Крепость - 11,5%	Севастополь, Украина. 239 руб.	11,5	52,4	7,5	120	17,9
«Серебряный век» (вино игристое выдержанное). Крепость 10,5-13,5%	Артёмовск, Украина. 459 руб.	11,2	53,7	6,9	96	18,5
«Новосветское» (вино игристое выдержанное). Крепость - 10-13,5%	Артёмовск, Украина. 459 руб.	11,3	62,3	7	109	17,2

Важный показатель качества шампанского - массовая концентрация титруемых кислот.

● концентрация ниже нормы

● Концентрация выше нормы

Ненатуральное вино

Напиток испортился

При проведении экспертизы качества алкогольных напитков могут достигаться следующие цели исследования:

1) установление вида алкогольного напитка;

2) установление показателей качества напитка;

3) выявление фальсификации;

4) установление срока хранения;

5) контроль технологических процессов.

Качественная фальсификация алкогольных напитков



Разбавление алкогольных напитков



Замена спирта высококачественного
низкокачественным



Недовложения компонентов



Недоочистка воды и водно-спиртовой смеси



Галлизация вина



Шаптализация вина и др.

Фальсификация способа производства

за сортовые выдаются вина купажные;

допускается смешивание различных фракций сусла (сусло-самотек — самая высококачественная фракция, смешивается с низкосортными прессовыми фракциями);

фальсифицируется срок выдержки вина (за марочные выдаются вина ординарные) и т. д.

Рекомендации

1. Смотрите на цену

- 2. Покупайте вино только в проверенных магазинах

3. Отдайте предпочтение сухому вину

- 4. Покупайте вино в бутылках

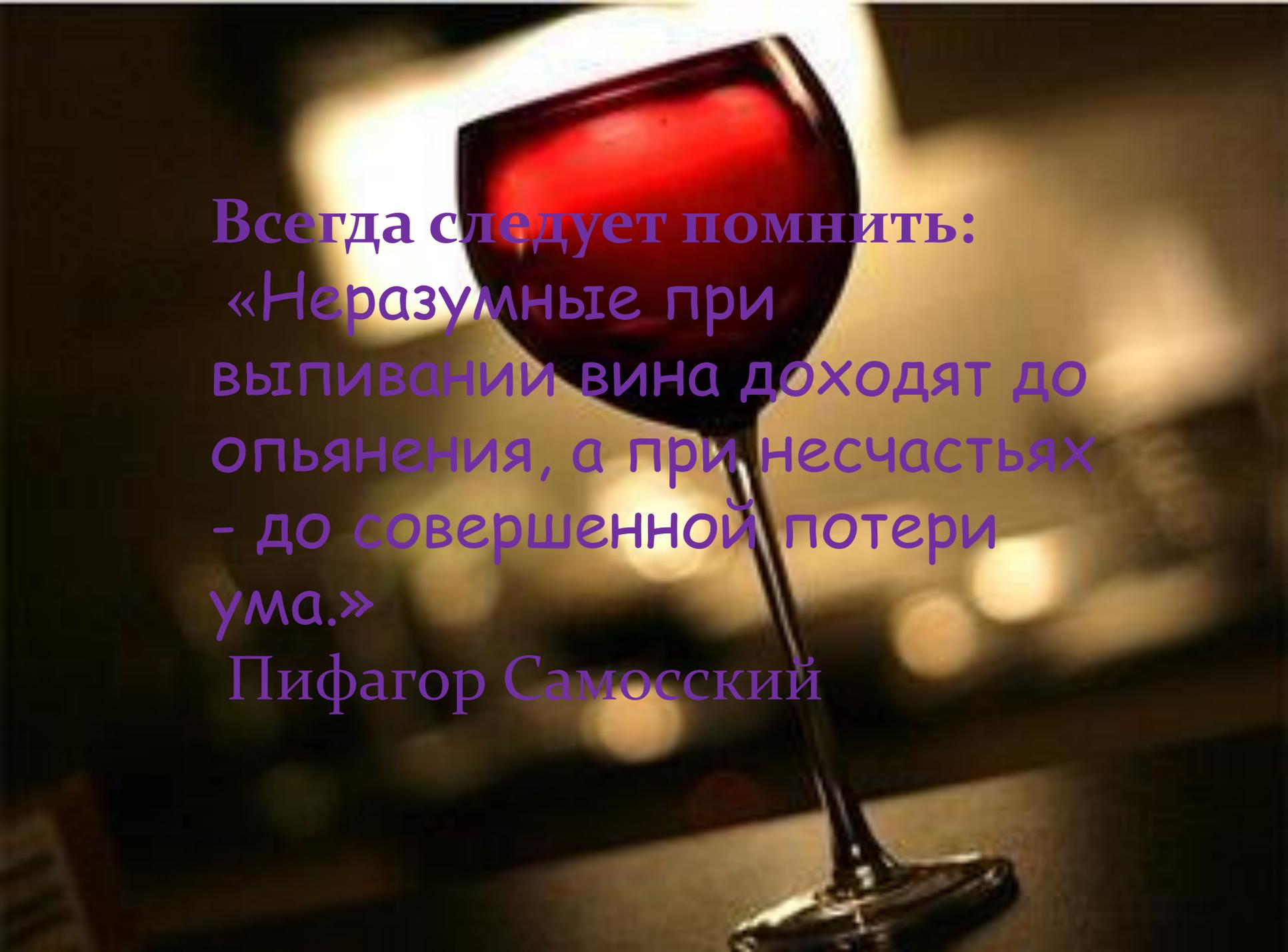
5.Обращайте внимание на этикетку на бутылке

- 6.Продегустируйте вино

7.Можно проверить вино на подлинность, не открывая бутылки

- 8. Обратите внимание на пробку при открытии бутылки

9. Добавьте в бокал с вином пару капель глицерина

A glass of red wine is the central focus, partially filled with a deep red liquid. The background is dark and filled with soft, out-of-focus light spots (bokeh), suggesting an indoor setting like a restaurant or bar. The text is overlaid on the left side of the image in a purple, serif font.

Всегда следует помнить:
«Неразумные при
выпивании вина доходят до
опьянения, а при несчастьях
- до совершенной потери
ума.»

Пифагор Самосский