

ყურძის ბალანსირების ხერხის ბავშვთა ჯანსაღი და ჯანის დისტრიბუციის ხარისხი

ნუგზარ ბაღათურია, მარიამ ლოლაძე

(საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი)

რეზიუმე: გამოკვლეულია კახური, იმერული და ევროპული ტიპის ღვინოებისა და მათგან მიღებული ღვინის დისტრიბუციის ქიმიური შედგენილობა და ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები. კვლევის შედეგად დადგენილია, რომ სხვებთან შედარებით იმერული ტიპის ღვინომასალამ და მისგან მიღებულმა ღვინის დისტრიბუციამ უფრო მაღალი სადეგუსტაციო შეფასება მიიღო.

საკვანძო სიტყვები: ღვინო; ღვინის დისტრიბუცია.

შესავალი

1989 წელს მიღებულმა საქართველოს კანონმა „ვახისა და ღვინის შესახებ“ აკრძალა ტერმინი „ქართული კონიაკი“ და ქართველი მეწარმეები აიძულა ტერმინი „ქართული კონიაკი“ ნაცვლად გამოეყენებინათ დასახელება „ქართული ბრენდი“. ქართული სასმელების ძირითად ბაზარზე (რუსეთში) არ სცნეს დასახელება, რადგანაც ბრენდი განეკუთვნება დაბალი ხარისხის სასმელის კატეგორიას.

ამასთან დაკავშირებით საქართველოს კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ინიციატივით კანონში „ვახისა და ღვინის შესახებ“ შეტანილ იქნა ცვლილებები ქართული ჭაჭის არაყის განმარტებაში. ამ ცვლილებების შესაბამისად ქართული ჭაჭის არაყი შეიძლება დამზადდეს როგორც ყურძნის გადამამუშავების ნარჩენებისაგან – ჭაჭისაგან, ასევე კახური ტიპის ღვინისაგან, რომელიც მიიღება ტკბილის ჭაჭაზე დადუღებით. ამით ქართული ჭაჭის არაყი თავისი ხარისხით დაუახლოვდება კონიაკს, რომელიც, როგორც წესი, მიიღება ევროპული ტიპის ღვინისაგან, ანუ ყურძნის ტკბილის უჭაჭოდ დადუღებული ღვინის გამოხდითა და მიღებული დისტრიბუციის მუხის ტკეჩზე შემდგომი დავარგებით. უნდა აღინიშნოს, რომ მთელ რიგ ქვეყნებში კონიაკსაც ასევე ეძღვნება დამუშავების გამოხდა.

წინამდებარე ნაშრომში განხილულია ქვეყნში დაყენებული კახური, იმერული და ევროპული ტიპის ღვინოებისა და მათგან მიღებული დისტრიბუციის ქიმიური შედგენილობები.

უნდა აღინიშნოს, რომ კახური ტიპის ღვინო მიიღება ყურძნის კლერტგაცილილი სრული დურდოს დადუღებით. კოლხური, ანუ იმერული ტიპის ღვინის დამზადებისას დუდილის დაწყების წინ ტკბილში უმატებენ ჭაჭის უმნიშვნელო რაოდენობას (5–6 %), ხოლო ევროპული ტიპის ღვინის მისაღებად ახდენენ ტკბილის დადუღებას უჭაჭოდ.

უჭაჭოდ დადუღებული ღვინის დისტილაციისაგან მიღებულ ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლიან სასმელს კონიაკს უწოდებენ, ხოლო კახური და იმერული ტიპის ღვინისაგან მიღებულ ალკოჰოლიან სასმელებს, რომლებშიც ჭაჭაა გამოყენებული – ჭაჭის არყებს. ჭაჭის არაყს (გრაპას) იტალიელების ამ დასახელების პროდუქციის ასორტიმენტის გაფართოების მიზნით ასევე ეძახიან, მაგალითად, მოცვის წვეწმერეულ ჭაჭის არაყსაც.

ძირითადი ნაწილი

ახალი ტიპის ჭაჭის არაყზე ღვინომასალის მიღების ტექნოლოგიური წესის გავლენის დასადგენად გამოკვლეული იყო ყურძნის გადამუშავების ევროპული, იმერული და კახური წესით დამზადებული ღვინომასალები და მათგან მიღებული ღვინის დისტილატები. კახური და იმერული წესით დაყენებული ღვინის გამოხდის შედეგად მიღებულ სასმელებს უწოდებენ ჭაჭის არაყს, ევროპულისაგან მიღებულს კი – კონიაკს.

1-ლ ცხრილში მოცემულია კახური, იმერული და ევროპული ტიპის ღვინოების ქიმიური შედგენილობები. წარმოდგენილი მონაცემების ანალიზი ცხადყოფს, რომ ტკბილის უჭაჭოდ დადუღებული ევროპული ტიპის ღვინოები გაცილებით ნაკლები რაოდენობით შეიცავს ექსტრაქტულ ნივთიერებებს (მათ შორის ტანინს). ევროპული ტიპის ღვინოებში ასევე ნაკლები რაოდენობითაა წარმოდგენილი აცეტალები, მეთილის სპირტი და საერთო აზოტოვანი ნივთიერებები.

ჭაჭაზე დადუღებული იმერული და კახური ტიპის ღვინოები ევროპულთან შედარებით მეტი რაოდენობით შეიცავს აცეტალებს, იმერული ღვინოები გამდიდრებულია რახის ზეთებით.

ცხრილი 1

კახური, იმერული და ევროპული ტიპის ღვინოების ქიმიური შედგენილობები

მაჩვენებლები	ღვინომასალის დამზადების ხერხი		
	ევროპული	იმერული	კახური
კუთრი წონა 20 °C-ზე	0,9929	0,9939	0,9961
ეთილის სპირტის შემცველობა, მოც. %	11,9	12,1	11,9
აქროლადი მჟავები, გ/ლ	0,840	0,873	0,571
საერთო მჟავები, მგ/ლ	5,816	5,600	6,230
ღვინის მჟავა, გ/ლ	3,45	3,15	3,72
ტანინი, მგ/ლ	600,0	990,0	1050,0
აქროლადი ეთერები, მგ/ლ	93,6	79,2	158,4
ექსტრაქტი, მგ/ლ	17330,0	18310,0	21310,0
ალდეჰიდები, მგ/ლ	32,56	26,40	53,68
აცეტალები, მგ/ლ	12,44	14,16	25,96
საერთო აზოტი, მგ/ლ	175,6	226,2	275,1
ცილის აზოტი, მგ/ლ	17,3	18,3	19,1
მეთილის სპირტი, მგ/ლ	65,5	117,2	194,0
აცეტალდეჰიდი, მგ/ლ	56,7	13,5	27,0
ეთილაცეტატი, მგ/ლ	230,0	196,0	234,0
ph	3,28	3,25	3,42
n-პროპილის სპირტი, მგ/ლ	24,4	25,5	57,1
იზობუთილის სპირტი, მგ/ლ	83,0	71,7	44,7
იზოამილის სპირტი, მგ/ლ	284,2	268, 6	206,4
რახის ზეთები (უმადლეხი სპირტები), მგ/ლ	391,6	365,8	308,2
სადეგუსტაციო შეფასება, ბალი	7,5	7,7	7,5

გარკვეული კანონზომიერებები შეიმჩნევა აგრეთვე აღნიშნული ტიპის ღვინოებისაგან მიღებული ღვინის დისტილატების ქიმიურ შედგენილობებშიც (ცხრილი 2). კერძოდ, ევროპული ტიპის ღვინის დისტილატები უფრო გამდიდრებულია საერთო მჟავებით, აცეტალბით. ჭაჭაზე დადუღებული იმერული და კახური ტიპის ღვინოების დისტილატები კი ევროპულთან შედარებით შეიცავს უფრო მეტი რაოდენობის საერთო ეთერებს. მათში დიდი რაოდენობითაა ასევე წარმოდგენილი ეთილაცეტატი და მეთილის სპირტი.

ცხრილი 2

ღვინის დაყენების ხერხის გავლენა ღვინის ახლად გამოხდილი დისტილატის ქიმიურ შედგენილობაზე

მაჩვენებლები	ღვინომასალის დამზადების ხერხი		
	ევროპული	იმერული	კახური
ეთილის სპირტის შემცველობა, მოც. %	65,1	70,7	67,7
აქროლადი მჟავები, გ/ლ	0,089	0,067	0,089
საერთო მჟავები, მგ/ლ	123,35	61,67	112,14
საერთო ეთერები, მგ/ლ	131,61	139,85	148,00
აღდგვიდები, მგ/ლ	29,48	34,32	26,40
აქროლადი ეთერები, მგ/ლ	93,6	79,2	158,4
აცეტალბები, მგ/ლ	24,22	18,35	19,50
აცეტალდგვიდი, მგ/ლ	63,0	72,0	74,5
ეთილაცეტატი, მგ/ლ	31,6	163,2	80,0
მეთილის სპირტი, მგ/ლ	249,6	374,4	729,3
n-პროპილის სპირტი, მგ/ლ	154,4	204,6	275,9
იზობუთილის სპირტი, მგ/ლ	345,0	404,0	217,0
იზოამილის სპირტი, მგ/ლ	1267,2	1468,8	1195,2
რახის ზეთები (უმადლესი სპირტები), მგ/ლ	1766,6	2077,4	1688,1
ph	4,90	4,95	3,97
სადეგუსტაციო შეფასება, ბალი	7,72	7,90	7,70

თვით ჭაჭის მონაწილეობით დადუღებული ღვინომასალების დისტილატების ერთმანეთთან შედარება ცხადყოფს, რომ იმერული ტიპის ღვინის დისტილატი უფრო გამდიდრებულია აღდგვიდებით, ეთილაცეტატით, უმადლესი სპირტებით. კახური ტიპის ღვინო გამოირჩევა საერთო მჟავების, საერთო ეთერების, აქროლადი ეთერების, მეთილის სპირტის მაღალი შემცველობით.

საერთო ჯამში, იმერული ტიპის როგორც ღვინომასალამ, ასევე მისგან მიღებულმა ღვინის დისტილატმა ორ დანარჩენ ნიმუშთან შედარებით უფრო მაღალი სადეგუსტაციო შეფასება მიიღო.

დასკვნა

ღვინის დაყენების ხერხი (ევროპული, იმერული, კახური) მნიშვნელოვან გავლენას ახდენს ღვინის შედგენილობაზე. თავის მხრივ, ღვინის შედგენილობა განაპირობებს მისგან გამოხდილი ღვინის დისტილატის ხარისხსაც. საუკეთესო შედეგი მიიღება ყურძნის იმერული წესით გადამუშავებისას.

ლიტერატურა – REFERENCES – ЛИТЕРАТУРА

1. ა. ლაშხი. კონიაკის წარმოება. თბ.: განათლება, 1967, გვ. 56-65.
2. თ. დლონტი, ზ. დლონტი. ქვევრი და კახური ღვინო. თბ., 2018.
3. Папунидзе Г. Р. Усовершенствование технологии приготовления столовых вин имеретинского типа. Канд. Дис. 1978.
4. Сирбиладзе А. Л. Сырьевая база коньячного производства Грузии и разработка методов усовершенствования технологических процессов коньяка. Докт. дис. 1975.
5. Табатадзе Т. Г. Разработка усовершенствованной технологии приготовления столовых вин кахетинского типа. Канд. Дис. Тб., 1981.

INFLUENCE OF GRAPE PROCESSING TECHNIQUE ON THE QUALITY OF WINE AND DISTILLATE

N. Baghaturia , M.Loladze

(Food Scientific-Research Institute of Georgian Technical University)

Resume: There is considered the study of investigated chemical composition and organoleptic indicators of Kakhetian, Imeretian and European types of wines and derived from them wine distillates. As a result of the study there was found, that in comparison to others Imeretian type wine material (i.e. grape juice fermented on a part of the must in amount of 5-6 % from the total mass of the must) and derived from it wine distillate received higher degustation evaluation.

Key words: wine; wine distillate.

ВИНОДЕЛИЕ

ВЛИЯНИЕ СПОСОБА ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА НА КАЧЕСТВО ВИННОГО ДИСТИЛЛЯТА

Багатурия Н.Ш., Лоладзе М.Т.

(Научно-исследовательский институт пищевой промышленности Грузинского технического университета)

Резюме. Исследованы химический состав и органолептические показатели Кахетинского, Имеретинского и Европейского типов вин и полученных от них винных дистиллятов. В результате исследования установлено, что в отличие от остальных, наивысшую дегустационную оценку получили винноматериал и винный дистиллят Имеретинского типа (т. е. при брожении виноградного сусла на части мезги – в количестве 5-6 % от массы мезги).

Ключевые слова: вино; винный дистиллят.