

**დელიკატესი სადესერტო ღვინის ტექნოლოგიის შემუშავება, შავი ჯიშის
ყურძნის „იზაბელას“ (Labruska L) ნაყოფისა და შავი მაცვლის (Rubus L)
ნაყოფის წვენის კუპაჟისგან
გულნარა ღვალაძე**

აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, ქუთაისი, საქართველო.

საქართველოში გადამამუშავებელი საწარმოების გაფართოება, სანედლეულო ბაზების შექმნა, ტექნიკის, ტექნოლოგიების, საზოგადოებრივი წარმოების ორგანიზაციის სრულყოფას ნიშნავს.

განსაკუთრებით კი ეს საკითხი მნიშვნელოვანია საქართველოს ეკონომიკის განვითარებისთვის, რათა შეიქმნას პრიორიტეტული დარგების საწარმოები, რომელიც ქვეყნის სტრატეგიას წარმოადგენს. ამ მიმართულებით მნიშვნელოვანია საქართველოში კვების მრეწველობის გადამამუშავებელი საწარმოების შექმნა, რომლის საშუალებას იძლევა საქართველოს ნიადაგის კლიმატური პირობები, მდიდარი მცენარეთა და ცხოველთა ბიომრავალფეროვნების ბაზები და კვების პროდუქტად გადამამუშავების არსებული ტექნოლოგიები.

ამ მეტად მნიშვნელოვანი ამოცანის გადაჭრა მხოლოდ მეცნიერულად დასაბუთებული კვლევის შედეგადაა შესაძლებელი.

ჩემი კვლევის ობიექტს წარმოადგენს პროექტი ხილ–კენკროვანი ღვინოების გადამამუშავებელი წარმოების დაარსებისთვის, ახალი სახის დელიკატესი, სადესერტო

ხილის ღვინოების ტექნოლოგიების შემუშავება, ასორტიმენტის გაფართოება (პროექტი დაცულია საავტორო უფლებით).

წინამდებარე სტატიაში წარმოდგენილია, დელიკატესი სადესერტო კუპაჟირებული ღვინის ტექნოლოგიური ოპერაციების მოკლე მიმოხილვა, რომელიც მიიღწევა შავი ჯიშის ადესის „იზაბელას“ (Labruska L.) ნაყოფისა და შავი მაყვლის (Rubus L.) ნაყოფის წვენის კუპაჟით, მიღებული ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები ფერი, გემო, არომატი არის საუკეთესო, რაც კვების პროდუქციის ღირსების ერთ-ერთი განმსაზღვრელია. კვების მრეწველობაში უდიდესი მნიშვნელობა ენიჭება პროდუქციის ასორტიმენტის გაფართოებას და მის მრავალფეროვნებას. განსაკუთრებით კი იგი აქტუალურია ტურისტულ ქვეყნებში, რომელთა შორისაა საქართველო.

ყურძნის შავი ჯიშის ადესა „იზაბელა“ ქართული ვაზის ჯიშში არ არის. იგი საუკუნეების წინ შემოტანილია აშშ-დან და ფართოდაა გავრცელებული დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ: აჭარაში, გურიაში, სამეგრელოსა და იმერეთში.

იზაბელას (Labruska L.) ნაყოფი ხასიათდება საუკეთესო განსხვავებული ეგზოტიკური გემოთი, არომატით, მუქი მოიისფრო მოწითალო შეფერილობის კანით. მართალია იზაბელას ნაყოფის წვენშემცველობა ნაკლებია სხვა ჯიშის ყურძნის წვენშემცველობასთან შედარებით, მაგრამ მისი არომატული რბილობი საუკეთესოდ კუპაჟირდება სხვადასხვა ხილთან, მათ შორის მაყვლის (Rubus L.) ნაყოფის წვენთან.

მაყვალი (Rubus L.) საქართველოში ენდემური ჯიშია. იგი გავრცელებულია ველური ფორმით, თუმცა ახლა მისი პლანტაციების გაშენება და კულტივირება დაიწყო.

მაყვლის ნაყოფი მორფოლოგიური შემადგენლობით მიეკუთვნება კენკრას, იგი შედგება მრავალი შეკრული წვრილი ზურთის ფორმის მარცვლებისაგან, რომელშიც არის მხოლოდ წვენი და თესლი (წიპწა). აქედან გამომდინარე ჩემს მიერ ჩატარებული კვლევის შედეგად დავადგინე, რომ მაყვლის ნაყოფი არის გადამუშავების ნედლეული მხოლოდ კვების მრეწველობის საღებავების, წვენის, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების მისაღებად. მის წვენს აქვს ზომიერი მჟავიანობა, შეიცავს შაქრებს, აქედან გამომდინარე მის შაქარმჟავა ინდექსი საუკეთესოდ შეესაბამება იზაბელას ტკბილ დაბალმჟავიან ნაყოფის წვენს.

იზაბელას ნაყოფი და მაყვლის ნაყოფი ექვემდებარება ხილ-კენკროვანი ღვინოების მიღების ტექნოლოგიას, რომელიც მიმდინარეობს შემდეგი თანმიმდევრობით: ტექნოლოგიური პროცესი იწყება ნედლეულის სახეობის შერჩევით, ნედლეულის მომზადება ღვინის წარმოებისთვის, მოსავლის აღება, ტრანსპორტირება და შენახვა, ხილის დახარისხება, ნედლეულის გარეცხვა, ნედლეულის ჩენჩოზე ან უჩენჩოდ დუღილით წყალგაურევლად, თუმცა ზოგჯერ დადუღებამდე დასაშვებია წყლის დამატება, იმის შესაბამისად თუ რა მჟავიანობას და შაქარს შეიცავს კუპაჟირებული წვენი. წვენის გამოყოფა, წვენის გაწმენდა, წვენის სულფიტირება, წვენის დესულფიტირება, დუღილი, წმინდა კულტურის საფუერების გამოყენება, წვენის კუპაჟირება. ამ ოპერაციების შემდეგ ხდება დაბალანსება კუპაჟირებულ-დადუღებულ ღვინოებში სპირტის რაოდენობის, შაქრიანობის და სიმჟავის შემცველობის, ღვინის გაწმენდა, ღვინის გაფილტვრა, რომელიც ერთერთი მნიშვნელოვანი ტექნოლოგიური პროცესია. მას ღვინის სიმღვრიისაგან განთავისუფლების მიზნით მიმართავენ. გაფილტვრის სხვადასხვა მეთოდია: თვითდაწმენდით, მაგრამ საწარმოებში იყენებენ სხვადასხვა ფილტრ-წნეხებს, სადაც გამფილტრავ მასალად გვხვდება ქსოვილი, ცელულოზა აზბესტი. ფილტრაცია შესაძლებელია ჩატრდეს ღია ფილტრებში და დახურულ ფილტრებში.

ფილტრაციის შემდეგ გაფილტრული ღვინის იზაბელას ჩამოსხმას ვაწარმოებთ ბოთლებში. ვინაიდან აღნიშნული პროდუქცია დელეკატესია და საგემოვნო თვისება ახასიათებს მიზანშეწონილად მიმაჩნია მისი ნახევარლიტრიან ბოთლებში ჩამოსხმა.

დელეკატესი – სადესერტო ღვინის „იზაბელას“ ტექნოლოგიური პროცესი მითითებულია მხოლოდ ზოგადი მიმოხილვა . ვინაიდან პროდუქცია დაცულია საავტორო უფლებით.

კონფერენციაზე წარმოდგენილი სტატია მოიცავს სამეცნიერო-საინფორმაციო პროექტს ახალი სადესერტო კუპაჟირებული ღვინოების ახალი ხაზის შექმნის თაობაზე, ღვინოების ასორტიმენტის გაფართოებას, რომელიც აქტუალურია.

CREATIVE TECHNOLOGY OF DELICIOUS – DESSERT WINES FROM THE MIXED JUICE OF BLACK GRAPE “IZABELA” AND BLACKBERRY

Gulnara Ghvaladze

Akaki Tsereteli State University, Kutaisi, Georgia

Summary

Widening the processing factories in Georgia and creating raw-material basis includes the perfection of technique, technology and organization of social production.

This very important problem can only be solved with the help of scientific research.

My research objective is delicious – dessert wine from the mixed juice of black grape Odessa “Izabela” (Labruska L) and blackberry (Rubus L) and creating the new technology of getting it the black grape Odessa – Izabela came from America. It is widely spread in Georgia: Adjara, Guria and regions of Imereti. Izabela is characterized by the best, different egzotic taste, aroma. It has a dark purple, reddish colour. It’s true that the juice composition of Izabela is less than compared to other grapes, but it’s thick softness, high sugar composition can well be mixed with blackberry juice, by processing of which we can get the new taste, new aroma and the best colour of delicious-dessert wine – “Izabela” (production is saved by copywrite).

Creating the new line of mixed delicious-dessert wines, widening the assortment of wines by working out creative technologies is actual.