

STUDIUL ELABORĂRII TEHNOLOGIEI DE PRODUCERE A VINURILOR DIN SOIURI APIRENE

Savin G., Arhip V., Sclifos A., Netreba N., Postoroncă M.

Technical University of Moldova, Chisinau, Republic of Moldova

Sclifos Aliona sclifos_aliona@mail.ru

Abstract: În șirul de soiuri de struguri de masă deosebit de valoroase sînt soiurile de struguri apirene. Apirenitatea strugurilor poate fi un bun punct de plecare în folosirea noilor procedee tehnologice la obținerea produselor alimentare. În această lucrare au fost studiat soiul de struguri apiren: Apiren Roz Basarabean și elaborarea tehnologiei de producere a vinurilor din acest soi.

Cuvinte cheie: Apiren Roz Basarabean; tehnologie; procesare, stabilizare, vin, zahăr, aciditate, alcool, distilat, spumant.

Introducere

Cultivarea soiurilor de struguri apirene, care produc struguri fără semințe este practică din cele mai vechi timpuri, dar în perimetrul zonei danubiano-carpato-pontice n-au fost atestate aceste soiuri de struguri. Introducerea în cultură a soiurilor de struguri apirene din sortimentul vechi, de proveniență sudică, nu poate asigura, în condițiile noastre, producție economică [1, 3].

De aceea a fost nevoie de crearea a unui sortiment adaptat la condițiile ecologice locale. După numeroase studii și cercetări teoretice și practice au fost omologate 3 soiuri de gradul I de apirenie – Apiren alb, Apiren roz Basarabean și Apiren negru de Grozești [2, 4].

Împlimentarea acestor soiuri de struguri în marea producție rămâne o problemă actuală, soluționarea căreia vă impulsionează revigorarea viticulturii ca ramură cheie a agriculturii din Republica Moldova.

Soiul Apiren Roz Basarabean (elita II₂-13-14) a fost obținut prin încrușișarea hibrizilor VII-25-3 și III-1-3, fiind omologat în anul 2002, Brevet de invenție MD 10P 2003.08.31. Caracterizare: vigoarea butucului este mare; florile sunt hermafrodite; strugurii sunt mari, de forma cilindroconică, uniaripați, cu boabe dispuse normal pe ciorchine; bobul este rotund sau slab eliptic, de culoare roz – roz-violet, crocant; recoltat la maturarea deplină are o aromă fină; intervalul maturării depline este cuprins, în condițiile regiunii viticole Centru, între 25 august și 15 septembrie. Soiul se pretează la consum în stare proaspătă, transportare și păstrare îndelungată [5].

În funcție de gradul de apirenie, mărimea boabelor și potențialul de acumulare a zahărurilor, soiurile de struguri apirene se împart în trei grupe:

- Soiuri de struguri apirene vechi, tipice pentru stafide, cu strugurii mici sau mijlocii, boabe foarte mici, care se desprind cu ușurință de pedicel și acumulează cantități mari de zahăruri.
- Soiuri de struguri apirene pentru stafide și consum în stare proaspătă, cu struguri mari și cu rudimente mici de semințe rămase nedezvoltate în boabe.
- Soiuri de struguri apirene noi pentru consumul strugurilor în stare proaspătă sau pentru industrializare (fabricarea gemurilor, dulcețurilor, compoturilor, bomboanelor), cu struguri mari și foarte aspectuoși. Acumulează cantități mici de zahăruri și păstrează în boabe o aciditate echilibrată, încât strugurii au gustul

răcoritor, plăcut pentru consum [4, 5].

Materiale și metode

În lucrarea dată s-a recurs la studiul materiei prime - soiului de struguri aripen: Apiren roz Basarabean; selectarea schemelor tehnologice; stabilizarea vinurilor obținute; elaborarea tehnologiei de producere a vinurilor din acest soi și analizele fizico-chimice și organoleptice a acestor vinuri.

În studiul dat a fost aplicată macerația mustului pe boștină de scurtă durată, în scopul măririi conținutului în extract sau intensificării aromei tipice a soiului. Macerația ajută la îmbogățirea mustului cu compuși aromatici, precum și compuși extractivi, care se extrag din părțile solide, cu preponderență din pielită. Deci lipsa semințelor nu afectează acest proces. Pentru că Apiren Roz Basarabean este un soi nearomat, macerația a ajutat la evidențierea tipicității soiului respectiv. Temperatura de fermentație a mustului pentru vinurile albe nu a depășit 20 °C.

Până la declanșarea fermentației, în must au fost introduse levuri uscate active – 1,5 g/l. S-au elaborat schemele tehnologice de producere a vinului alb, sec; a vinul natural roz, sec; a vinul materie primă pentru spumant și a vinului materie primă pentru distilat. De asemenea s-a efectuat profilurile acestor vinuri.

Rezultate și discuții

În general, vinurile obținute din soiul de struguri Apiren roz Basarabean studiat au însușiri organoleptice și fizico-chimice pozitive și pot fi utilizate ca materie primă pentru producerea vinurilor spumante și distilate.

Vinurile obținute ca materie primă pentru distilate au gradul alcoolic sub 10 % vol, nu snt bogate în taninuri, extractul nereducător nu depășește 16 - 17 g/l, iar zahărul rezidual este sub 2 g/l.

Iar vinul materie primă pentru spumante din soiul dat are gradul alcoolic de 9 - 10 % vol, aciditatea totală este între 6 - 7 g/l și aciditatea volatilă nu depășește 0,45 - 0,50 g/l.

Conținutul de zahăr rămas nefermentat nu a depășit 2 - 4 g/l, ceea ce va asigura stabilitatea biologică a vinului spumant.

În final, după elaborarea tehnologiei de producere a vinurilor obținute din soiul Apiren Roz Basarabean s-au determinat analizele fizico-chimice și organoleptice; profilul aromatic a acestor vinuri, care s-au dovedit a fi niște vinuri fine [1, 2]. În Fig. 1, 2, 3 și 4 este prezentată partea grafică a profilului vinului alb, sec.; a vinul natural roz, sec; a vinului materie primă pentru spumant și a vinului materie primă pentru distilat.

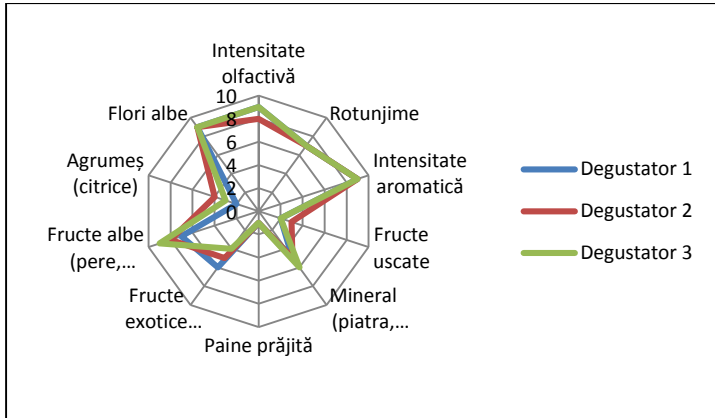


Fig.1. Reprezentarea grafică a profilului vinului alb, sec.

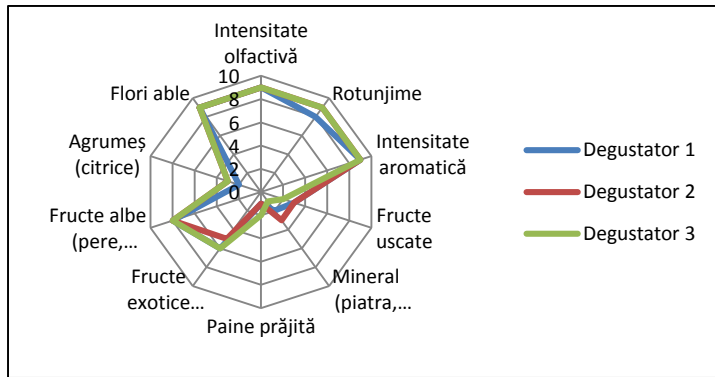


Fig.2. Reprezentarea grafică a profilului vinului roz, sec.

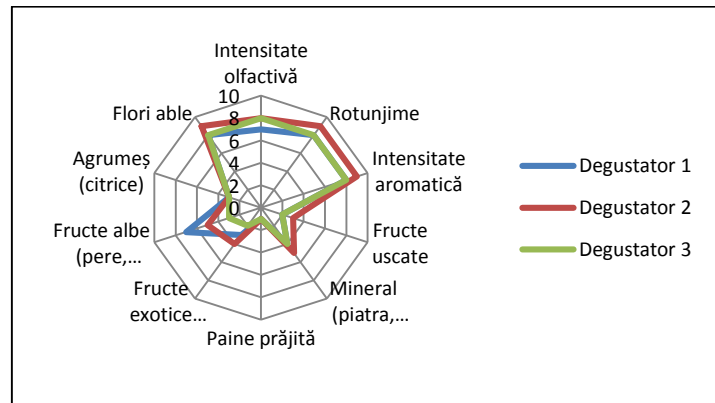


Fig.3. Reprezentarea grafică a profilului vinului materie primă pentru spumant

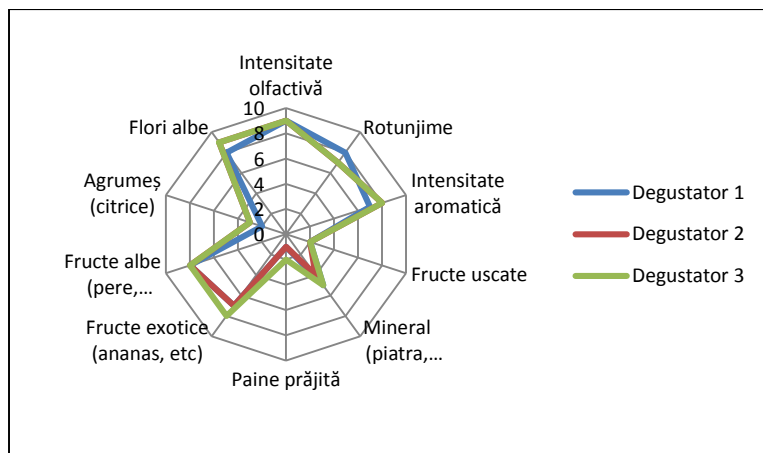


Fig.4. Representarea grafică a profilului vinului materie primă pentru divin

Concluzii

1. Vinurile obținute din soiul Apiren Roz Basarabean corespund indicilor fizico-chimici și organoleptici pentru obținerea unor vinuri seci albe și roze, cât și pentru producerea vinurilor spumante și distilatelor de vin.
2. Prin analiza senzorială a fost obținută reprezentarea grafică a profilului vinului alb, sec.; a vinul natural roz, sec; a vinului materie primă pentru spumant și a vinului materie primă pentru distilat.

Bibliografie

1. **Stoian, Viorel.** Marea carte a degustării vinurilor: degustarea pe înțelesul tuturor. București: Reu Studio, 2004. ISBN 973-85115-1-8
2. **Antoce, Oana Arina.** Enologie Chimie și Analiza Senzorială. Craiova: Ed. Universitară. 2007. ISBN 978-973-742-879-0
3. **Constantinescu Gherasim, Indreăș Adriana.** Ampelologia soiurilor apirene. București: Ed. Academiei RPR, 1976.
4. **Savin Gheorghe.** Perfecționarea sortimentului de struguri pentru masă și racordarea acestuia la cerințele piețelor de desfacere. În: Viticultura și Vinificația în Moldova, Chișinău, 2011.
5. Registrul soiurilor de plante pentru anul 2016. Ediție oficială. Chișinău, 2016.