

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ШАМПАНСКОГО ВИНА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУСКАТНОГО ОРЕХА

Ш.Х.Хайдаров, М.У.Озодова (студентка)

Бухарский инженерно-технологический институт

Аннотация. В этой статье приведена сравнительная характеристика существующих всех способов шампанизации вин и представлены научные разработки по наиболее эффективному способу подготовки и контроля винного материала для производства шампанского. Кроме того, освещен ферментативный способ приготовления виноматериала для производства «Муската игристого». Для этой цели применен экспедиционный экстракт, приготовленный из мускатного ореха.

Ключевые слова: мускат игристый, белый мускат, виноматериал, дрожжи, мезга, экстра, сусло, стекатель, сахар.

THE TECHNOLOGY OF PRODUCING CHAMPAGNE WINE USING NUTMEG

Xaydarov Shuxrat Xikmatilloevich

Bukhara Engineering-Technological Institute

Annotation. This article provides a comparative description of all existing methods of champagnizing wines and presents scientific developments on the most effective way of preparing and controlling wine material for the production of champagne. In addition, the enzymatic method of preparing wine material for the production of "Sparkling Nutmeg" is highlighted. For this purpose, an expedition extract made from nutmeg was used.

Keywords: sparkling nutmeg, white nutmeg, wine material, yeast, pulp, extra, wort, dripper, sugar.

В 1927 году всемирно известный ученый-винодел М.А. Приезд Ховренко в Узбекистан имел большое творческое значение в восстановлении современного виноделия. Главный специалист треста «Узбеквино» М.А. Осваивая высокое искусство виноделия под руководством Ховренко, его последователей и соавторов многих известных винных марок; В.И. Крюков, Л.И. Туманянц, А.А. Абдуллаев, Н.С. Собиров, Е.С. Бурцев, К.К. Мукумбоев, Хазановский, И.С. Кац, С.В. Моталев, С.Х. Гайдаров, Е.М.

Буеверова, А.И. Володина, А.Г. Ольховский, Т.С. Солиев, Х.С. Юсупов, А.Н. Корноухов, В.К. Глянецев и другие специалисты.

Достижения в создании фирменных вин — результат удачного сочетания трёх основных составляющих. Первое из них — мастерство виноделия, второе — уникальность почвы и климата места и, наконец, третье — удобный выбор сорта винограда.

Начиная с классической технологии создания новой технологии производства вина «Мускат игристый», с научной точки зрения изучаются наиболее передовые технологии современности, их сравнительное сравнение, а также определение и применение качественных, низкосортных. затраты, методы снижения потерь.

Вина “Мускат игристый” готовят кондициями 10% сахара и 11% об. спирта. В сезон виноделия из белых мускатных сортов винограда готовят мисцеллу. Для этого мезгу мускатного винограда измельчают и слегка подбраживают. (сбраживают до 3% сахара), затем спиртуют до 16% об.спирта и отделяют от сусло. Сусло осветляют и направляют на завод шампанских вин.

На заводе сусло обрабатывали точно так же как и других шампанских виноматериалов. В целях усиления аромата мускатного винограда в мисцелле в лабораторных условиях мезгу мускатного винограда обрабатывали пектолитическим ферментным препаратом из расчета 0,003%. Мезгу ферментным препаратом обрабатывали при температуре 370С в течение 30-35 минут при периодическом перемешивании.

В целях экономии мускатного вина решили использовать в замен его мускатный орех. Орех измельчали и пропускали через сито размерами один миллиметров. Готовили водный 60%-ный раствор спирта “Экстра” и в него задавали 5,10, и 15% порошка мускатного ореха. Смеси выдерживали в течении 48 часов в водяной бани при температуре 600С в колбах, соединенных обратными холодильниками.

Затем экстракты от остатков измельченного мускатного ореха отделяли фильтрованием через бумажный фильтр.

Дозу экстракта установили равной 5, 10, 15 и 20%. После задачи экстракта каждый раз сахаристость ликера внесением сахара-песка доводили до 70%, а спиртуозность снижали уменьшением дозу коньячного спирта. Качество ликера определяли органолептически по мускатного аромату.

Для приготовления “Муската игристого” за основу приняли сухое шампанское вино. Шампанское охлаждали до минус два градуса и в него

задавали такое количество экстракта, чтобы сахаристость готового продукта составила 10%.

Полученное, таким образом, игристое вино имел слегка зеленоватый цвет, явнг выраженный мускатный аромат, кисло-сладкий вкус, соответствовал типу вина. Спиртуозность вина составляла 10,8% об.спирта, сахаристость – 9,8%, летучая кислотность – 0,46 g/dm³. Давления в бутылке, охлажденного до 50С муската игристого, составил 3,5 атм.

ЛЕТЕРАТУРЫ:

1.Указ президента республики узбекистан “О совершенствовании системы управления в сфере производства и регулирования оборота алкогольной и табачной продукции” ПФ-6033. От 12.01.2018 г.

2.М.Алимов, О.Жумаев, А.Талипов, Ш.Темиров. “Стандартлаштириш соҳасида халқаро атамалар билан уйғунлаштирилган давлат тилидаги атама ва тушунчаларнинг изоҳли луғати” Агентство «Ўзстандарт», издательство «Стандарт», Ташкент-2014, 303 стр.

3.Ш.Х. Хайдаров. Разработка новой технологии мускатного шампанского с использованием местных растений и изучение её биобезопасности. Диссертация, Бухоро-2010, 71 стр.

4.Х.Т.Саломов. Технический химический контроль в винодельческой промышленности. Ташкент “Мехнат” 2004, 240 стр.

5.Х.Т.Саломов. Новый способ сбраживания виноградных вин. Диссертация на соискания ученой степени кандидата тех. наук, Ташкент, 1972.

6.Х.Т. Саломов “Основы микробиологии”, Ташкент “Мехнат”, 2002 йил, 163 ст.

7.И.Шандрел Доклады и сообщения X. Конгресса, т.1, У. Сб М. 1962 г. стр. 121.

8.Попова. Продолжительность технологических процессов при производстве Советского шампанского бутылочным способом. Бюл.АТИ ВНИИВ и В.Магараж, №3, 1965 г. стр. 18/23

9.Хайдаров, Ш. Х. (2023). Мускатли шампан виноси учун ярим тайёр маҳсулотини тайёрлаш технологияси. Science and Education, 4(11), 161-167.

10.Шодиев, С. С. (2010). Интенсификация процесса тепловой обработки косточковых малосодержащих материалов с использованием нетрадиционных методов подовда энергии: диссер. на соис. академ. степени магистра.

11. Шадиёв, С. С. (2015). Совершенствование процесса подготовки преподавателей технических дисциплин с учётом требований современной системы образования. Молодой ученый, (8), 1075-1078.

12. Baxtiyorovna, D. M. (2022). Food safety management. Texas Journal of Multidisciplinary Studies, 8, 64-67.

13. Bakhtiyarovna, D. M., Shakhidovich, S. S., Khalilovich, M. K., Mukimovna, A. Z., & Karimovna, Y. N. (2020). Investigation Of The Effect Of Plant Extracts On The Rheological Properties Of Wheat Dough. The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering, 2(09), 41-47.

14. <https://uzwine.uz>