

ВСТАНОВЛЕННЯ ЯКОСТІ ОКРЕМИХ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЯК СКЛАДОВА ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ СПОЖИВАННЯ

Актуальність дослідження. За даними виноробів кожна третя пляшка вина є фальсифікованою. У нас щорічно виробляється 30-32 млн декалітрів вин, але країна просто не може виростити необхідний для цього урожай винограду. Тому недобросовісні виробники вдаються до фальсифікації. Прикладом таких маніпуляцій є перевтілення справжнього напою в незрозумілу бурду під назвою «вино», яке виготовлене з сушеного виноградного суслу на заміну натурального природного компоненту – винограду. По-справжньому перебродити цей концентрат не можливо, до складу майбутнього «вина» додають дріжджі, воду, спирт і ароматизатори. Можуть ще додавати цукор і лимонну кислоту, щоб досягти певного смакового поєднання. У результаті споживач отримує напій, нутрієнтний склад якого не відповідає споживчим вимогам, або й становить небезпеку для здоров'я. Все вище зазначене актуалізує й зумовлює потребу у дослідженні якості вин.

Метою пропонованої статті є визначення способів встановлення якісних показників окремих алкогольних напоїв на прикладі вин.

Якість вина – це його відповідність нормативним показникам за хімічним складом, забарвленням, прозорості, аромату і смаку [1, С.5]. Всі ці параметри повинні відповідати ГОСТ 52523-2006 «Вина столові і виноматеріали», але на практиці не завжди так. Вино – алкогольний напій, що має міцність від 9 до 16% (натуральні вина) і від 16 до 22% (кріплені вина) [2]. Вино виходить завдяки повному або частковому бродінню виноградного, або будь-якого іншого соку з плодів і ягід. Існує ціла наука, яка займається вивченням вин – енологія.

Єдиного критерію для класифікації вина не існує, оскільки класифікація залежатиме від виду плодів і ягід, з яких виготовляється напій, від кольору і якості напою, від процентного вмісту спирту і цукру.

Найбільш просто «розібрати» вина на види, якщо класифікувати їх за продуктом, що зазнав бродіння. За цією ознакою вина можна розділити на такі види: виноградні, виготовлені тільки з соку винограду; плодіві вина (для їх приготування використовуються груші, яблука та інші плоди); ягідні вина (садові та лісові ягоди, вишні, сливи, персики, абрикоси і т.д.); рослинні вина (для їх приготування використовують сік дерев, динь, кавунів, пелюстки квітів); родзинкові (виготовлені з сушеного або в'яленого винограду) [1, С.18].

У залежності від свого кольору, вина поділяють на три види: червоні, білі та рожеві. Білі вина можуть мати різний колір, починаючи від світло-солом'яного, і закінчуючи бурштиновим [2; 3]. Червоні й рожеві вина мають набагато більше відтінків, починаючи від світло-рубінових, і закінчуючи темно-гранатовими. Якщо біле вино з часом темніє, то червоне вино, навпаки, блідне – фарбувальні речовини, що містяться у вині, випадають в осад. Осад не означає, що вино неякісне, навпаки, це показник натуральності продукту. В залежності від якості і термінів витримки вина прийнято ділити на такі види: молоді вина, невитримані вина, витримані вина, марочні вина, колекційні вина. Найкращими вважаються марочні та колекційні вина [1, С.35]. Перші виготовляються в одних і тих же виноробних районах з одного і того ж винограду, який роками зберігає свій аромат і смак. Другі – витримуються роками і десятиліттями.

Одним з найпростіших методів виявлення підробного вина є органолептичний [2]. При оцінці вин виняткову роль відіграє дегустація, оскільки тільки з її допомогою можна визначити смак і букет вина. При дегустації вина визначають прозорість, колір, смак, букет і типовість вина. В ігристих винах замість типовості – мус (розмір і швидкість виділення бульбашок діоксиду вуглецю).

Дегустацію проводять у світлому, рівномірно освітленому, добре провітреному, чистому приміщенні при температурі 15-16 °С [3]. Кращим часом для проведення дегустації є 10 ранку. Кількість вин на дегустації не повинна перевищувати 15-20, а в окремих випадках 12 найменувань.

При органолептичному аналізі вин використовують спеціальні дегустаційні келихи [1, С.55]. Дегустаційні келихи рекомендується наповнювати вином обережно, без спінювання, в кількості 50 см³. Слід дотримуватися певного порядку подачі вин на дегустацію. Сухі вина подають перед солодкими; малоекстрактні перед більш екстрактивними; червоні після білих; молоді вина перед витриманими і старими. У межах однієї підгрупи спочатку дегустують білі, потім рожеві і червоні вина.

Більшість вин дегустують при температурі, близької до кімнатної. Оптимальною для апробування вин вважають температуру: для спеціальних натуральних - 12-14 °С, червоних натуральних – 16-18 °С, спеціальних міцних сухих – 16-18 °С, десертних і лікерних – 14-16 °С, ігристих сухих – 8-12 °С, ігристих червоних – 16-18 °С, ігристих білих і рожевих – 8-12 °С, ароматизованих – 18-20 °С [2; 3].

Органолептичний аналіз починають з визначення прозорості. Дегустаційний келих, злегка накопичений, поміщають між джерелами світла і газом, але не на одній лінії. Прозорість густозабарвлених вин (кагорів, червоних кахетинських вин, рубінових портвейнів) визначають в темному приміщенні на світ запаленої свічки

[4]. Для характеристики ступеня прозорості застосовують словесну шкалу. Згідно цій шкалі прозорість вина спадає в наступному порядку: кристалічне (дзеркальне, з блиском) прозоре – вино абсолютно прозоре, що виблискує, блискуче, іскристе; прозоре – вино прозоре, без блиску; запорошене – вино прозоре, на світлі помітні пилоподібні частки; опалесцентне – вміст завислих часток досить високий, вино прозоре в такій мірі, що через нього видно лише обриси предметів; каламутне – вино непрозоре.

Але перед тим як вино перевіряти його потрібно придбати. Багато хто купуючи вина, навіть не уявляють, що насправді вони купують. Намагаючись купити вино, можна зробити велику помилку і таке вино ніколи не окупить себе ні в ароматі, ні в смаку. Так як правильно вибрати гарне вино, і найголовніше не потрапити на підробку? У виборі вина допоможуть деякі поради. І буде їх всього шість:

1. *звчайте на місце придбання.* Якщо хочеться не просто гарного, а якісного вина, тоді треба йти в спеціалізований магазин, супермаркет чи винний бутік. У таких місцях не тільки великий асортимент, але і покупець буде твердо впевненим, що вино зберігалось правильно, в хороших умовах, при правильній температурі і в правильному положенні, а це дуже важливо. І це значить, що споживач повною мірою зможе насолодитися просто відмінним смаком і ароматом обраного вина. Також в таких місцях купити підробку менш імовірно, ніж в універсальному магазині, супермаркеті, або кіоску. І в спеціалізованих магазинах й бутіках вибрати вино допоможуть спеціальні люди – сомельє. Тому перш, ніж вибирати вино, оберіть спочатку правильне місце покупки.

2. *зверніть увагу на тару.* Звичайно ж скляна пляшка залишається лідером. Це найпоширеніша і ідеальна тара для зберігання вина. Саме в склі вино просто чудово зберігає свій вишуканий аромат і неперевершений смак. Хоча зараз не є рідкістю, пакування вина у паперові тетрапакекти, металеві банки. Останній вид тари є дуже поширеним серед молоді. А ось що стосується вина в картонних пакетах, то пити таке вино не рекомендують, однак воно ідеально підходить для приготування всяких соусів у кулінарії. Якщо вже вибирати хороше вино для того, щоб ним насолоджуватися, то без всяких сумнівів вибирайте вино тільки в скляних пляшках.

3. *вивчайте етикетку.* Завжди звертайте увагу на етикетку і на те, що там написано. На етикетці завжди повинні бути вказані країни – виробники, винний дім або шато, регіон, клас напою, а також імпортер вина із зазначеним чинним телефоном і адресою. Прискіпливо вивчайте склад вина, хоча іноді виробники не пишуть сорти винограду, з якого зроблене вино і можна припустити, що це підробка. Але це не так, адже іноді вино роблять з купажу різних сортів винограду та їх буває дуже багато і етикетки може не вистачити, щоб описати всі сорти. Дивіться на етикетку, але пам'ятайте, що відсутність вказаного сорту винограду, з якого зроблене вино ще не показник неякісного вина.

4. *звертайте увагу на корок.* Якщо придбане вино, закупорене пластиковим корком – не хвилюйтеся. Для вина пластиковий корок це навіть дуже добре, адже пластик не пропускає повітря, не дає додаткового запаху. Вино з таким корком не псується. Тому не важливо яким корком закрито вино: з пластику чи з коркового дерева.

5. *звертайте увагу на тип вина.* Якщо хочете насолодитися гарним, якісним, а головне натуральним вином, то вибирайте тільки сухе вино. Солодкі, напівсолодкі, напівсухі і кріплені вина в більшості випадків роблять старим дідівським способом. У них додають спирт і/або цукор, а хороші вина йдуть без будь-яких домішок. Хоча бувають і винятки.

6. *звчайте на ціну вина.* Висока ціна не завжди є показником якості. Молоді, гарні вина завжди будуть стояти дешевше, ніж старіші. Також ціна визначається і за регіонами, де було вироблено вино. Але можна впевнено сказати, що на сьогодні хороше вино не може ні в якому разі коштувати менше 60 гривень.

Висновки. Смак вина залежить, головним чином, від співвідношення винної та яблучної кислот. Вино з кращим смаком та букетом матиме відповідний колір та прозорість. Важливо відзначити, що виявлення фальсифікатів вина не є простою процедурою, якщо не знати основних критеріїв, які свідчитимуть про біохімічну природу недоліків вина.

ЛІТЕРАТУРА

1. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та ін./ А.А. Дубініна, І.Ф. Овчиннікова, С.О. Дубініна. Методи визначення фальсифікації товарів.– Київ: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
2. ДСТУ 2163-93 Виноробство. Терміни та визначення.
3. ДСТУ 2164-93 Вина виноградні. Терміни та визначення.
4. ГОСТ 52523-2006 «Вина столові і виноматеріали».