

Високоалкохолни напитки - Напитките от тази категория се характеризират с високоалкохолно съдържание и имат силно физиологично действие. Повечето от тези напитки съдържат около 38-40% об. етилов алкохол, но при различните видове алкохолното съдържание може да се движи в пределите от 17 до 55% об. Освен етилов алкохол те съдържат и различни ароматични, багрилни и други вещества, а някои от тях и значителни количества захар. Високоалкохолните напитки се получават главно по два начина: чрез ферментация и последваща дестилация на съдържащи захар суровини (плодови сокове, плодови каши, джибри, озахарени каши от зърнени храни и др.) или пък чрез просто смесване на ректифициран спирт с вода и с добавка на плодови или билкови настойки, есенции, захар, безвредни бои и др. Някои от дестилационните напитки след получаването им се нуждаят от отлежаване за подобряване на качеството. Според използваните суровини и вкуса им, високоалкохолните напитки се делят на две основни групи: неподсладени и подсладени. Неподсладени високоалкохолни напитки. Напитките от тази група нямат сладък вкус. При производството на някои от тях може да се прибавят малки количества захар, но не с цел да станат по-сладки, а само за омекотяване вкуса на спирта. Тук спадат главно следните видове високоалкохолни напитки: ракии, мастика, водка, коняк, ром, уиски, джин, арак и др. *Ракии*. Ракиите се получават чрез пряка или фракционна дестилация на ферментирани плодови каши от различни плодове (сливи, кайсии, ябълки, череша, вишни, малини и др.), а също и от някои отпадъци при винопроизводството (ферментирани джибри и винена. Асортиментът на произвежданите у нас ракии е твърде разнообразен и непрекъснато се разширява. Класифицирането на ракиите става главно по следните признаци: 1) Според суровините, от които са произведени, ракиите условно се делят на две групи: гроздови и плодови. Шопска", „Бисерна", „Бачково", „Сунгурларска", „Кайлъшка", „Преславска" и др. Качеството на тези ракии е различно и се определя от прилаганите технологии и особено от гроздовите сортове, от които са получени джибрите 2.) Според това, дали са подлагани на отлежаване, ракиите и от двете групи се делят на две категории: неотлежали и отлежали. Отлежалите ракии се произвеждат чрез прилагане на по-специални технологии, включващи и отлежаване в дъбови бъчви, което може да продължи от 2 до 10 и повече години. Отлежалите ракии са винаги оцветени, поради съдържанието на извлечени от стените на бъчвите и окислили се фенолни (дъбилни) вещества. Те винаги са с по-добри вкусово-ароматични свойства 3. Според особеностите на дестилацията, чрез която се получават, ракиите биват: еднократно преварени - получени чрез еднократна дестилация и двойно преварени

Мастика.

Мастиката е високоалкохолна напитка, получена чрез смесване на двойно ректифициран спирт с вода и добавяне на анетол и дъвково масло за ароматизиране и малко захар за омекотяване вкуса на спирта. Използваната вода трябва да бъде омекотена. Дъвковото масло, което се добавя за облагородяване аромата на мастиката, трябва да бъде добре ректифицирано. Сега у нас се произвеждат три типа мастика: обикновена, каварненска и заарска. При последните два типа за ароматизиране, освен анетол, се прибавя и дъвково масло. Обикновената мастика е със съдържание на алкохол 40° или 47° и със съдържание на захар 4% захар

Доброкачествената мастика трябва да бъде напълно бистра безцветна течност (заарската мастика може да бъде слабо опалес-цираща поради високото съдържание на анетол)

Водка.

Водката е високоалкохолна напитка, приготвена чрез смесване на ректифициран спирт с дестилирана или омекотена вода, със или без добавка на подобрители. При производството на водка особено високи изисквания се предявяват към вида и качеството на спирта. Най-добра водка се получава от картофен спирт, както и от спирт от зърнени храни. Като правило, водките са безцветни течности (изключение правят водките, приготвени с настойки). Съдържанието на алкохол във водките се движи в границите от 37,5 до 45°, но най-често е 40°. Българските водки се произвеждат от меласов спирт, което е и причината за относително ниското им качество

Коняк.

Конякът е високоалкохолна напитка, приготвена чрез купажиране на отлежали в дъбови бъчви винени дестилати с добавка на вода за разреждане, захар (около 1%) за омекотяване на вкуса и в отделни случаи карамел за оцветяване. Носи името на френския град Коняк, в областта на който за първи път е бил произведен още в края на XVII век. Като основна суровина за получаване на коняк се използват доброкачествени млади бели вина (най-вече от сорта „Димят“).

Ром.

Ромът е високоалкохолна напитка със светложълт, златистожълт или потъмен (до червеникав или червеникавокафяв) цвят, с характерен аромат и вкус. Според начина на получаването му, би-ва: натурален и изкуствен. Натуралният ром се получава чрез купажиране и разреждане на отлежал в бъчви ромов дестилат. Ромовият дестилат (който е с алкохолно съдържание 65-70%) се получава чрез сложна дестилация на предварително разреждана и след това ферментирала тръстикова меласа (може да се получи и от ферментирал тръстиков сок). Продължителността на отлежаването е от 3 до 15 години. Изкуственият ром се получава чрез смесване на ректифициран спирт с вода и прибавяне на ромова есенция, малко захар (до 1 %) за омекотяване на вкуса и карамел за оцветяване

Уиски.

Това е високоалкохолна напитка, приготвена по специална технология от зърнени храни. Отличава се с тъмен златисто-кехлибарен цвят и характерен вкус и букет. Крепкостта ѝ е най-често 40-42°. Родината на тази напитка е Шотландия, където и сега се произвежда най-доброто уиски. Голямо е производството на уиски и в редица други страни като Ирландия, Австралия, САЩ, Канада, Япония и др. Процесът на производство на уиски е доста сложен. Като суровини се използват разнообразни зърнени храни - ечемик, ръж, царевица и др

Джин.

Джинът е безцветна напитка с характерен хвойнов аромат и алкохолно съдържание 40-45°. Разпространен е главно в Западна Европа и САЩ. Това е също дестилатна напитка, приготвяна по специална технология от зърнени храни (най-често царевица, пшеница, ръж или смес от тях). Зърнените храни предварително се разваряват, получените каши се озахаряват с малц и в тях се провежда спиртна ферментация. От ферментиралата мъст чрез сложна дестилация се получава джинов дестилат с крепкост около 70°. Освен разгледаните по-горе, в много страни на света от различни

суровини се произвеждат и редица други неподсладени високоалкохолни напитки. Така в някои азиатски страни (Китай, Индия и др.) е широко разпространена напитката арака. Подобна на арака напитка е масо-во разпространена в Япония, под името саке. Напоследък широко се използва и мексиканската текила.

Подсладени високоалкохолни напитки. Напитките, отнасяни към тази група, са с по-ниско алкохолно съдържание (17-28°), но съдържат значително количество захар и имат сладък вкус. Тук спа-дат главно ликьорите, аперитивите и емулсионните напитки. *Ликьори.*

Ликьорите са силно подсладени високоалкохолни напитки, отличаващи се с приятен аромат и привлекателен цвят. Всички ликьори се получават чрез смесване на ректифициран спирт със захарен сироп и с добавяне на различни вещества за формиране на вкуса, аромата и цвета. В зависимост от естеството на добавките, ликьорите се делят на две подгрупи: естествени (натурални) и обикновени (изкуствени). В зависимост от това, естествените ликьори, от своя страна, се делят на: плодови и билкови. Цветът, ароматът и до голяма степен вкусът на естествените ликьори се обуславят от използваните настойки. При тях не се допуска изкуствено оцветяване. Названията им са, според вида на настойката - малина, вишна, чере-ша, кайсия, праскова, касис, роза (с настойка от розов цвят) и др. Съдържанието на алкохол в тези ликьори трябва да бъде минимум 28°, а съдържанието на захар 40 g на 100 cm. Наименованията им са според използваните есенции - портокал, лимон, банан, шери брен-ди, мараскин, кюрасо, бенедиктин и др., като в етикета на бутилката се включва обозначението „ликьор обикновен“.

Аперитиви.

Аперитивите са различни по състав подсладени високоалкохолни напитки, приготвени от ректифициран спирт и захарен сироп, с добавка на настойки (предимно билкови), безвредни оцветители и други суровини. При някои аперитиви вместо ректифициран спирт се използва винен дестилат. По-разпространени у нас аперитиви са: „Розари“ (алкохол 24,5° и съдържание на захар 24%) - приготвен с настойки от розов цвят (оттук идва и наименованието му), жълта тинтява, карамфил и канела; „Ропотамо“ (алкохол 24,5° и съдържание на захар 29%) - приготвен по същия начин но с други билкови настойки; „Бадемов аперитив“ - с алкохол 18° и съдържание на захар 24%; „Аперитив 22“ (алкохол 16,5° и съдържание на захар 20%) - приготвен с добавка на димятово вино и билкова настойка на вермут; „Аперитив 75“ (алкохол 18-19° и съдържание на захар 9-10%) - приготвен чрез купажиране на прясна гроздова мъст с отлежал три години винен дестилат и др. От чуждестранните аперитиви с широка известност се ползва френският аперитив „Дюбон е“, с алкохолно съдържание 16° и съдържание на захар 15 g на 100 cm.

з

Емулсионни напитки.

Това са мътни подсладени напитки, тъй като част от съставките им са в емулгирано или суспендирано състояние. Произвеждат се чрез смесване на захарен сироп и ректифициран спирт и добавяне на определено количество яйца на прах, а при някои

напитки само жълтъци на прах или яйчни белтъци на прах, както и на безвредни багрилни и ароматизиращи вещества. Приготвят се и специални емулгиращи вещества. Получените смеси се подлагат на щателно хомогенизиране до получаване на устойчиви сус-пензии или емулсии. При всички емулсионни напитки алкохолното съдържание е в пределите 16-18°, а съдържанието на захар - от 26 до 34 g на 100 cm

з

. Наименованията на тези напитки са в зависимост от използваните ароматизиращи вещества - шоколад (за ароматизира-не е използвано какао на прах), малина, кокос, лимон, портокал и др. У нас повечето от тези напитки (от серията „Колада“) се произвеждат по лицензи на чуждестранни фирми. Изисквания към качеството на високоалкохолните напитки. Окачествяването на високоалкохолните напитки става чрез определяне характеристиките и стойностите на редица органолептични и физико-химични показатели. Номенклатурата на показателите, по които се оценява качеството, както и нормите за характеристики-те и стойностите на тези показатели се регламентират от стандарти-те или отрасловите нормали за съответните напитки. Органолептичната оценка на качеството на високоалкохол-ните напитки се основава главно на определянето на характеристики-ките на следните показатели: външно оформление, напълване, бист-рота, цвят, мирис и вкус. Вкусът и мирисът също трябва да бъдат специфични за напитката, без несвой-ствени оттенъци, дължащи се на използването на некачествени суро-вини, грешки при производството или неправилно съхраняване. При дегустация качеството на високоалкохолните напитки обикновено се оценява по специално разработена 10-бална систе-ма. Освен органолептичните показатели, при оценката на качес-твото на високоалкохолните напитки се контролират и някои физи-ко-химични показатели, главни от които са крепкост, съдържание на захар и киселинност. Опаковане и съхраняване. Опаковането на всички високо-алкохолни напитки става в здрави и чисти стъклени бутилки, като вместимостта, формата (типът), оцветяването и начинът на затваря. Съхраняването на високоалкохолните напитки трябва да ста-ва в чисти, сухи, хладни и проветриви помещения. Не се допуска излагането на бутилки с високоалкохолни напитки на пряк слънчев огрев. Га-ранционните срокове за трайност на повечето високоалкохолни на-питки са 6 месеца от датата на експедицията от производственото предприятие (за емулсионните напитки - 3 месеца).

54. Вино - под ви-но в широк смисъл на думата се разбира всяка напитка, получена чрез алкохолна ферментация на плодови сокове или пресни пло-до-ви каши. В по-тесен смисъл, вино се нарича само напитката, получе-на чрез частична или пълна алкохолна ферментация на гроздова мъст. Напитките, получени по същия начин, но от други плодове, може да се означават като „вино“ само ако се прибавено наименованието на плода, от който са произведени - малиново вино, ягодово вино, вино

от касис и пр. Производството и употребата на виното датират от незапом-нени времена. Химичен състав *ш* хранително-вкусово значение на виното. Употребата на вино е

свързана с характерните вкусово-аро-матични свойства, които притежава, и с физиологичното му действие върху организма на човека. Тези свойства се обуславят от химичния състав на виното, който е извънредно сложен - във виното са открити над 1000 различни вещества. Част от съставките на виното преминават в него без съществени промени от гроздето, а друга част се образува в процеса на производството (особено при ферментацията), както и впоследствие, в процеса на съзряването, отлежаването и стареенето. Химичният състав на виното в значителна степен зависи от сорта, зрелостта и състоянието на използваното грозде, както и от условията на технологичната преработка. Основните компоненти в състава, които в най-голяма степен обуславят характерните потребителни свойства и формират т.нар. скелет на виното, са етиловият алкохол, органичните киселини и фенолните вещества. Наред с това, голяма е ролята и на редица други вещества, като съдържанието на други алкохоли, захари, ароматични вещества, органични азотсъдържащи вещества, минерални вещества, витамини и др. Етилов алкохол. Етиловият алкохол е главната съставна част на вината. Той обуславя и физиологичното им действие и оказва най-съществено влияние върху вкуса им. Освен това, етиловият алкохол има консервиращо действие и е един от факторите, обуславящи трайността на виното при съхраняване. Други алкохоли. Освен етилов алкохол, в малки количества вината съдържат и разнообразни други алкохоли, като метилов алкохол, някои висши алифатни и ароматни едновалентни алкохоли, отделни многовалентни алкохоли (главно глицерин) и др. Органични киселини. Виното съдържа разнообразни органични киселини - винена, ябълчена, млечна, лимонена, оцетна, мравчена и др. Киселините във виното преминават главно от гроздето, но някои от тях (главно оцетната) се образуват и през време на ферментацията. Прекалено високото съдържание на киселини, обаче, е също нежелано и най-често свидетелства, че виното е получено от незряло грозде. Това е т.нар. „зелена киселинност“, която се дължи главно на повишеното съдържание на ябълчена киселина и фенолни вещества. Виното съдържа комплекс от разнообразни фенолни вещества (не съвсем правилно наричани до неотдавна „дъбилни вещества“), които, макар и да се съдържат в относително малки количества (средно 0,2-0,6 g/dm

в белите и 1,5-4 g/dm

з

в червените вина), в съвкупност играят изключително важна роля за формиране на органолептичните му свойства. Във виното фенолните вещества са представени главно от танините (около 70% от общото съдържание на фенолни вещества) и флавоноидите. Всички фенолни вещества преминават във виното от гроздето. В него те са съсредоточени главно в обвивките на зърната, в семената и чепките. Захари. Повечето от вината (сухите трапезни вина) практически не съдържат захари, тъй като последните се разлагат напълно през време на ферментацията. Всъщност сухите вина съдържат известно количество захари, но това са предимно неферментиращи захари, главно пентози. Азотсъдържащи вещества. Общото количество на азотсъдържащите вещества във виното е незначително (средно 0,25 g/dm

з

). По-голямата част от азотсъдържащите вещества и преди всичко белтъчините, преминали от гроздето в гроздовата мъст, се разрушават през време на ферментацията, вследствие използването им като храна от дрождите. Ароматични

вещества. Виното съдържа сложен комплекс от разнообразни летливи ароматични вещества. Общото им съдържание е незначително, но те оказват изключително голямо влияние върху качеството на виното. Ароматът на младите вина се обуславя главно от ароматичните вещества, преминали от гроздето, и от тези, образували се през време на ферментацията. Витамини. Гроздето съдържа значително количество водо-разтворими витамини (особено витамините С,

B

v

B

2

, *B*

6

, Р, РР и др.) По-голямата част от тези витамини преминава в гроздовата мъст, но в процеса на ферментацията и особено впоследствие, през време на съзряването, повечето от витамините се разрушават. Ензими. Отлежалите вина почти не съдържат ензими. Нас-коро получените млади вина, обаче, съдържат разнообразни ензими, почти от всичките 6 класа. Част от ензимите преминават от гроздето, а друга част се отделят от дрождите през време на ферментацията. Минерални вещества. Вината са богати на разнообразни минерални вещества, които изцяло преминават от гроздето. Общото съдържание на минерални вещества (обща пепел) обикновено е в пределите 1-4 g/dm

3

. Съдържат се както микроелементи - калий, натрий, магнезий, желязо, фосфор, сяра, хлор, така и разнообразни мик-роелементи - алуминий, манган, цинк, мед, флуор, йод, бром и др. Хранително-вкусово значение на вината. Независимо от това, че се употребява от незапомнени времена и че в течение на хилядолетия човечеството е изпило цели реки от вино, и до днес въпросът за полезността му за човешкия организъм остава спорен. Без съмнение, виното е токсичен за човека продукт, понеже съдържа етилов алкохол и други токсични вещества. Съществуват и положителни данни за диетично и даже за терапевтично въздействие на вината при някои заболявания. Има доказателства също, че ако постъпва в малки количества и във вид на разреждени разтвори, каквито са трапезните и естествено пенливите вина, алкохолът сравнително бързо се окислява в организма и не действа токсично.

Класификация на вината. Асортиментът на произвежданите у нас вина е твърде разнообразен и е с тенденция към непрекъснато обогатяване. Това голямо разнообразие се обуславя от използването на различни сортове грозде, както и на други плодове, от широко практикуваното купажиране на вина от различни сортове, от прилагането на различни технологични обработки и т.н. Наред с това, разнообразието на асортимента се обуславя и от специфичните природни условия в различните винопроизводителни райони, което дава възможност от едни и същи сортове грозде да се произвеждат вина със специфични за района (или даже на населеното място) органолептични свойства. Всички произведени и разпространявани в България вина се обособяват в три класификационни групировки: категории, видове и типове, както

следва:

1. Според първата групировка, всички вина са в две категории: трапезни вина и качествени вина от определен район. Според тази групировка, качествените вина от определен район практически не може да бъдат определяни като трапезни вина. От своя страна, трапезните вина се подразделят на: обикновени трапезни и регионални трапезни, за които е допустимо използването на географско указание при означаването им.

Качествените вина от определен район също се подразделят на:

качествени вина с гарантирано наименование за произход и

качествени вина с гарантирано и контролирано наименование за произход.

Правилата и изискванията за производство на тези вина се определят със специална наредба на Министерския съвет.

2. По втората групировка всички вина се делят на три вида: тихи, специални и шумящи.

Тихи са вината, които практически не съдържат въглероден диоксид (във всеки случай съдържанието на CO₂ в тях не може да превишава 2 д/1).

Специални са вината, получени по специална технология, включително подслаждане и добавяне на етилов алкохол, поради което тези вина винаги имат сладък вкус или са с по-високо алкохолно съдържание (над 14,5 до 22°). От своя страна, те се подразделят на: ликьорни, ароматизирани и благородно сладки. Специалните вина са по-известни под наименованието „десертни вина“.

Шумящи са вината, които в резултат на първична или вторична алкохолна ферментация или чрез добавяне на въглероден диоксид се характеризират с отделяне на CO_2 при отваряне на съда (бутилката), в който се съхраняват. От своя страна, шумящите вина се подразделят на пенливи и искрящи. Технологиите на производството на тези вина е сходна, но пенливите вина са по-силно газирани (налягането на CO_2

2

при тях при 20°C трябва да бъде минимум 3 бара

1

, докато налягането при искрящите вина трябва да бъде над 1 бар, но не повече от 2,5 бара). Към казаното следва да се добави, че пенливите вина биват: естествено пенливи и пенливи-газирани, а искрящите - съответно естествено искрящи и искрящи газирани

3. Според третата групировка, всички вина се делят на типове според съдържанието на захар. По този признак тихите вина се делят и на: сухи - със захарно съдържание до 4д/1; полусухи - със захарно съдържание от 4 до 12д/1;; полусладки - със захарно съдържание от 12 до 45д/1и сладки - със захарно съдържание над 45д/1.

Наред с посочените по-горе, класифицирането на вината става и по още ред други признаци:

Според цвета им, който се обуславя от използваните сортове и отчасти от приложената технологична обработка, вината се делят на: бели, червени и розови (тип „розе“).

Според използваните суровини, вината се делят на: гроздови и плодови. Производството на плодови вина у нас е ограничено.

В зависимост от това, дали са произведени само от един сорт грозде или чрез комбинирание на няколко сорта, вината се делят на: сортови и купажни.

Според съдържанието на сухо вещество и плътността вината условно могат да се

делят на: нискоекстрактивни, средноекстрактивни и вискоекстрактивни.

В зависимост от продължителността на отлежаването им, вината се делят на: млади - изнасяни за продажба след приключва- не на съзряването и стабилизацията; отлежали - подлагани на кратко стареене (3-5 години) и колекционни - отспециално подобрени партиди, подложени на по-продължително стареене.

Трапезни вина

У нас, както и в цял свят, това са най-масово произвеждани-те и широко разпространени вина. Наричат се трапезни, понеже се консумират предимно по време на ядене. Те са в истинския смисъл на думата натурални вина, произвеждани от природни суровини (гроз-де или други плодове) без каквито и да е добавки. Алкохолното им съдържание най-често е в границите между 9,5 и 11,5 % об., като за всеки вид са установени точни норми за минималната крепкост, ко-ито задължително трябва да са посочени в етикета на бутилките. Раз-нообразието на асортимента на трапезните вина е твърде голямо и се обуславя от най-различни фактори - използваните сортове, купажирането, района на производството, съдържанието на захар, про-дължителността на отлежаването и др. В зависимост от качеството им, трапезните вина се делят на две основни категории: обикновени и висококачествени.

Обикновени се наричат трапезните вина, които се произвеж-дат от по-нискокачествено грозде от един сорт или от смес на раз-лични сортове. Съгласно закона за виното, те не носят наименова-нието на изходния сорт, а се означават само като „Бяло вино“, „Чер-вено вино“ и „Розово вино“. Това са като правило млади, нестабили-зирани и във всички случаи сухи вина. Изисква се алкохолното им съдържание да бъде не по-малко от 9 % об.

Висококачествените са трапезни вина, които се произвеж-дат от по-качествено грозде от строго определени сортове. Те могат да бъдат сортови или купажни, а по възраст - млади, отлежали или колекционни. Тези вина непременно имат някакво наименование. То може да бъде име на сорта, на населеното място или района, в който са произведени, или пък някакво друго специфично наимено-вание. В зависимост от това те могат да бъдат: без наименование за произход (напр. само „Димят“, „Мавруд“,

„Памид“, „Каберне“ и др.), с наименование на географски район (регионално вино), с гарантирано наименование за произход (със задължително посочване на района или населеното място, където са произведени) и с гарантирано и контролирано наименование за произход. Висококачествените вина са като правило стабилизирани. Изисква се алкохолното им съдържание да бъде не по-малко от 9,5 % об. (най-често то е 11,5-12 % об.). Според съдържанието на захар, висококачествените трапезни вина се делят на: с у х и - със съдържание на захар до 4 д/с!т³; полусухи - със захарно съдържание над 5 до 12 д/с!т

3

; полу-сладки- със захарно съдържание над 12 до 45 д/с!т

3

и с л а д к и -с със захарно съдържание над 45 д/с)т

3

. Полусухите, полусладките и сладките вина са нестабилни, поради което трябва да са задължително стабилизирани, включително и пастьоризирани. Производството на полусладки и сладки трапезни вина е ограничено.

Произвежданите у нас гроздови трапезни вина биват три основни типа: бели, червени и розови. Като самостоятелни групи се разглеждат изкуствено газираните, ароматизираните и плодовите трапезни вина.

Бели трапезни вина. Белите вина се произвеждат главно от бели винени сортове, но могат да се използват и някои червени сортове с безцветен сок. Поради по-ниското си екстрактивно съдържание и особено поради относително ниското съдържание на танини, белите вина са леки, пивки и освежаващи. Употребяват се охладени.

Червени трапезни вина. Произвеждат се от разпространените в страната местни и чуждестранни червени винени сортове грозде. Оцветяването им е с различни нюанси, в зависимост от използваните сортове и продължителността на отлежаването. Общо взето, червените вина се отличават с по-голяма плътност, по-силно изразена тръпчивост на вкуса (поради по-високото съдържание на танини) и се предпочитат при консумация на по-тежки месни ястия. Употребяват се неохладени. Те са също предимно сухи (сортови или купажни). Розови трапезни вина. Розовите вина (тип „розе“) са сравнително нови за нашето винопроизводство. В някои европейски винарски страни (Италия, Франция и др.) те са широко застъпени. Отличават се с много привлекателен светлорозов цвят с жълтеникъв оттенък в тънък слой. Поради особеностите на технологията на полу-чаването им, те съдържат по-малко екстрактивни вещества (особено фенолни вещества) от червените вина и по своята плътност заемат междинно положение между белите и червените вина.

Други трапезни вина. Освен разгледаните по-горе, у нас се произвеждат и някои други трапезни вина, по-важни от които са изкуствено газирани вина, пелинът и плодовите трапезни вина.

Изкуствено газирани Вина. За получаване на газирани вина обикновено се използват леки бели или червени вина, които след стабилизиране леко се подсладят (със захар или гроздов концентрат) и след това се насищат с въглероден диоксид.

Пелин. Пелинът спада към ароматизираните вина. Промислено произвежданият пелин се получава от леки бели или червени вина, които се подсладят с гроздов концентрат или рафинирана захар и се ароматизират с билкова настойка.

Плодови трапезни Вина. Плодовите трапезни вина се получават по технологията на червените гроздови вина. При производството им се налага значително подсладяване на получената мъст преди ферментацията, тъй като повечето от използваните плодове съдържат чувствително по-малко захар от гроздето. Плодовите вина се отличават със свеж вкус и приятен плодов аромат, но са нетрайни. Те трябва да се консумират още млади, тъй като при отлежаване качеството им бързо се понижава

Десертни вина и вермути

Десертните (в новия закон за виното са наречени ликьорни вина) вина се отличават от трапезните главно по това, че имат изразено сладък вкус, поради високото съдържание на захар (обикновено от 100 до 230 д/с1т³) и по-силно физиологично действие, поради по-високото съдържание на алкохол (от 16 до 19 % об.). Поради сладкия си вкус, те не са подходящи за консумация по време на ядене. Употребяват се предимно при консумация на десертите. Поради прилагането на специфична обработка, всяко десертно вино притежава характерни за него органолептични свойства (цвят, вкус, аромат и др.). У нас производството на десертни вина е сравнително ново и ние все още нямаме никакви особено утвърдили се марки от такива вина.

Особености на технологията на десертните вина. За про-изводството на десертни вина се предпочитат такива сортове гроз-де, които натрупват много захар и се отличават със силен аромат. Най-характерната особеност на техно-логията при производството на повечето десертни вина е прекъсва-нето на ферментацията на гроздовата мъст чрез добавяне на опре-делено количество ректифициран спирт, наричано във винарската практика спиртуване. Всяко десертно вино се приготвя по установена специално за него технология. При производството на някои видове десертни вина се прилагат редица специфични технологични обра-ботки, като предварително изваряване на част от гроздовата мъст за карамелизация на захарите, продължително съзряване в малки бурета при повишена температура (45-50°С) - т.нар. мадейризация, продължително престояване на гроздовата мъст с джибрите, бавно провеждане на ферментацията при ниска температура (10-12°С) и много други.

Видове десертни вина. Според използваното грозде, десерт-ните вина могат да бъдат сортови и купажни, а по цвят - бели, розо-ви и червени (с различни нюанси). Според приложената технология и качеството им, те се делят още на: обикновени и висококачествени (специални).

Обикновените десертни вина се получават без прилагане на никакви особени специфични технологични обработки. Според съдър-жанието на захар и алкохол, от своя страна, те се подразделят на: с л а д к и - със съдържание на алкохол 16-17 % об. и захарно съдържа-ние 160-170 д/с!т³, и крепки- със съдържание на алкохол 18-19 % об. и захарно съдържание 100-120 д/с!т³

.

Висококачествените (специални) десертни вина се получа-ват чрез прилагането на допълнителни специфични технологични об-работки за формиране на органолептичните им свойства. Алкохол-ното им съдържание е от 12,5 до 19 % об., а съдържанието на захар може да се движи в границите от 40 до 230 д/с!т³

.

Вермути. Вермутите са ароматизирани вина и могат да се разглеждат като разновидност на десертните вина. Вермутите биват бели и червени, но всички те се произ-веждат от бяло трапезно вино, като при производството им червени-те вермути се оцветяват с карамел. Вермутите се получават, като към виното се прибавя определено количество ректифициран спирт, за-хар и вермутова настойка. Настойките се извличат от сложни билкови смеси, включващи изсушен пелин и ред други билки и

растител-ни части .Различията във вку-са при отделните вермути се обуславят главно от състава на билко-вите смески, от които са получени вермутовите настойки, и преди всичко от степента на застъпеност на пелинаВермутите се консумират самостоятелно като аперитиви или пък като съставна част на разнообразни коктейли . Вермутът се изнася за продажба налят в специални бутилки тип „Вермут“, оформени с художествен етикет. Освен лицевия етикет, на обратната страна на бутилките се поставя и втори етикет. В него са дадени рецепти за по-важните кок-тейли, които може да бъдат приготвени с дадения вид вермут.

55. Пенливи вина - Към тази група се отнасят така наречените шумящи вина (много по-известни като пенливи или шампански вина), които са на-ситени с въглероден диоксид, придаващ на виното пенливост и ос-вежаващ приятно резлив вкус.

Шумящите вина се подразделят на: пенливи - които съдържат повече CO_2 и имат по-силно резлив вкус и искрящи - съдържащи по-малко CO_2

2

и отличаващи се с по-слабо резлив вкус и по-малка пенливост. От своя страна, пенливите вина биват: естествено пенливи и пенливи газирани; а искрящите - естествено искрящи и искрящи газирани. От всички тези вина най-широко разпространение имат естествено пенливите вина, поради което тук на тях се обръща най-голямо внимание.Производство на естествено пенливите вина. Процесът на производството на естествено пенливите вина включва два основни етапа: приготвяне на виноматериалите и шампанизация.

Приготвяне на Виноматериалите. Шампанските виноматери-али се получават по технологията на белите или съответно на розо-вите или червените вина, но при някои по-специални изисквания. Преди всичко виноматериалите трябва да се получават от специал-но подбрани сортове.

Изисква се гроз-дето да не бъде с много висока захарност, но да бъде с висока киселинност (обикновено се бере малко незряло). Алкохолното съдър-жание на материалите не трябва да превишава 9-11 % об. Ако виното съдържа много алкохол, в него трудно се провежда вторична фер-ментация.

При приготвянето на виноматериалите за естественопенли-ви вина са задължителни операциите асамблиране и купажиране. С асамблирането се цели да се съберат в

по-големи еднородни партиди по сортове и по райони постъпващите в шампанския завод млади вина. Много често асамблирането става само по сортове чрез смесване на вината от различните райони. При купажирането се смесват асамблирани партиди от различни сортове и възраст, с цел да се получи виноматериал с необходимата хармоничност..

Шампанизация. Главната цел на шампанизацията е естествено-ното насищане на виното с въглероден диоксид. Това се постига чрез провеждане на вторична ферментация на виното, след като то е по-местено в херметично затворени съдове. Съществуват различни на-чини за провеждане на шампанизацията. Най-добри естественопенливи вина се получават по класическата френска технология, известна още като бутилкова шампанизация. Бутилките се под-реждат в легнало положение в хладни избени помещения (при температура 10-12°C) и се оставят за вторична ферментация и последващо продължително (понякога до 2-3 години) отлежаване. През време на вторичната ферментация прибавяната захар напълно се раз-лага до етилов алкохол и въглероден диоксид и виното естествено се газира. През време на последващото отлежаване, което се из-вършва при още по-ниска температура, виното се обогатява с автолизати от дрождите. Освен това, в него протичат и процеси на старе-ене.

Видове естествено пенливи вина. Според начина на шампанизация на виноматериалите, естествено пенливите вина биват два основни типа: вина от *бутилкова шампанизация* и вина от *резервоарна шампанизация*. В някои страни е прието това изрично да се посочва в етикетите. У нас масово се произвеждат само резервоарни естествено пенливи вина. Според цвета им, естественопенливите вина биват: бели, розови и червени. Най-добри са белите и отчасти розовите естественопенливи вина. Според вкуса и съдържанието на захар, всички видове шампанизирани вина се делят на следните шест типа: екстра брют (супер сухи) - със съдържание на захар до 6 грама на литър; брют (много сухи) - със съдържание на захар над 6 до 15 грама на литър; екстра сухи- със съдържание на захар над 15 до 20 грама на литър; сухи- със съдържание на захар над 20 до 35 грама на литър; полусухи- със съдържание на захар над 35 до 50 грама на литър и сладки- със съдържание на захар над 50 грама на литър. Произвежданите у нас естествено пенливи вина са главно сухи и полусухи и в редки случаи - брют. Алкохолното съдър-жание на пенливите вина е най-често 10,5-12

%
об. По-разпростра-нени видове естественопенливи вина у нас са: „Искра", (бяла и чер-вена), „Магура" (бяла и червена), „Искра розе", „Искра Звезда" (тип „розе"), белите пенливи вина „Лазур", „Симфония" и др. Типът на виното по сладкост задъл-жително се посочва в етикета на бутилката. Повечето от произвеж-даните у нас бели естествено пенливи вина са от типовете „сухи" и „полусухи". Розовите пенливи вина са най-често полусухи, а черве-ните - най-често от типа сладки. Освен натуралните, се произвеждат

и ароматизирани естествено пенливи вина. Изобщо следва да се подчертае, че асортиментът на естествено пенливите вина у нас е с тенденция към непрекъснато обогатяване.

Основни показатели за качеството на вината Окачествяването на вината става главно по органолептичния метод, като се определят характеристиките и стойностите на редица органолептични показатели. Номенклатурата на тези показатели, както и нормите за характеристиките и стойностите им, са определени в стандартите или отрасловите нормали за съответните вина. При необходимост органолептичната оценка на качеството може да стане и комплексно по дегустационния метод (експертен метод), при строго регламентирани правила за провеждане на дегустацията. Наред с органолептичните показатели, за всички видове и типове вина са установени и норми за редица физико-химични показатели.

Органолептични показатели. Основните органолептични показатели, по които се характеризира качеството на виното, са: бистротата, цвят, аромат и букет, вкус.

Бистротата. Бистротата е един от най-важните показатели, по които може да се съди за състоянието на вината. За всички вина, изнасяни на пазара, се изисква те да бъдат напълно бистри и прозрачни, без плаващи частици и утайки, без опалесценция, без отлагания по стените на бутилките. За особено висококачествените вина се изисква наличието на кристален блясък. Само при високоекстрактивните отлежали червени вина се допуска незначителна утайка от багрилна материя, образувала се при стареенето на виното в бутилки. Недостатъчната бистрота, потъмняването и образуването на утайки винаги свидетелстват за непълно стабилизиране на виното или за настъпили в него нежелателни процеси.

Цвят. Цветът на виното зависи главно от използваните сортове грозде, от приложената технологична обработка и от условията и продължителността на отлежаването. Във всички случаи се изисква цветът да бъде характерен за вида и типа на виното. При органолептичната характеристика обикновено се определя основният цвят, неговата интензивност, както и различните оттенъци. Младите бели вина обикновено имат светложълт цвят със зеленикъв оттенък. При отлежалите бели вина цветът е наситеножълт, като може да се появи и чаен оттенък.

Аромат и букет. Ароматът и букетът са едни от основните показатели при

характеризиране качеството на вината и при дегустационната му оценка. Принципно разлика между аромат и букет е трудно да се установи, но при дегустационната оценка в тези понятия се влага различно съдържание. Под аромат се разбират предизвикваните от виното обонятелни усещания, които се дължат главно на преминалите от гроздето и образувалите се през време на ферментацията ароматични вещества. За разлика от аромата, букетът се формира от сложния комплекс ароматични вещества, образува-ли се през време на отлежаването и стареенето. В процеса на развита на виното се наблюдава постепенно преминаване на аромата на виното в т.нар. букет на отлежаването. Едновременно с оценяването на аромата и букета се установява и евентуалното наличие на странични, несвойствени за виното мириса. Във всички случаи се изисква ароматът и букетът да бъдат типични за сорта и типа на виното, като не се допуска наличието на несвойствен мирис.

Вкус. Вкусът е основният показател на качеството на виното, тъй като в крайна сметка потребителят се интересува преди всичко от него. За всички вина се изисква вкусът да бъде типичен за вида и типа, за използваните сортове, за района, в който е произведено виното (ако това е вино с наименование за произход), за приложената технологична обработка и т.н. При характеристиката на вкуса се определя преди всичко общото вкусово впечатление (приятен, не-изразен, неприятен и т.н.), както и хармоничността на вкуса, плътността, наличието и степента на тръпчивост, наличието на специфични за виното оттенъци във вкуса и др.

Освен посочените четири основни органолептични показателни, при дегустационната оценка на виното се определя и един синтетичен показател, наричан типичност, или общо впечатление, което виното е оставило у дегустатора при съпоставянето на характеристиките на основните органолептични показатели, както и това, доколко виното по съвкупност на отделните си свойства съответства на изискванията за дадения вид и тип. При органолептичната оценка на качеството на пенливите вина се обръща внимание също така на наличието на *изстрел* при отваряне на бутилките (вината, които не дават изстрел, са с рязко понижено качество), на

пенливостта

на виното, както и на

игристите

му свойства, обуславяни от продължителното отделяне на малки мехурчета CO

2

(оценява се интензивността и продължителността на „играта“ на виното).

Комплексната дегустационна оценка на качеството на вина-та става по специално разработена 20-бална система (възприета в повечето развити винарски страни), в рамките на която за стойностите на отделните органолептични показатели се дава

следният максимален брой балове: *бистрота* -1; *цвет* -1; *аромат и букет* - 6; *Вкус* -10; *типичност*

- 2. При оценката за констатирани недостатъци при отделните свойства се правят отбиви и всеки показател получава конкретна фактическа стойност. Вината, които получават комплексна оценка под 12, не се допускат за продажба, тъй като те са със съществени недостатъци.

физико-химични показатели. Наред с органолептичните показатели, които са основни при оценяването, се контролират стойностите и на редица физикохимични показатели, по-важни от които са следните: крепкост, титруема киселинност, летлива киселинност, съдържание на беззахарен екстракт и съдържание на захари.

Съдържание на алкохол. Съдържанието на алкохол във виното се измерва в обемни проценти (алкохолни градуси). Това е един от най-важните физико-химични показатели на виното, и то, не само защото от него зависи физиологичното въздействие, а главно поради това, че алкохолът оказва много голямо влияние върху вкусово-ароматичните свойства на виното и върху трайността му. Понижено-то съдържание на алкохол много често свидетелства за недопустимо оводняване на виното.

Титруема киселинност. Всъщност става дума за общата титруема киселинност на виното, която се обуславя преди всичко от съдържащите се в него свободни киселини (летливи и нелетливи), а също така от съдържанието на кисели соли и амфотерно реагиращи вещества. Титруемата киселинност е също извънредно важен показател на качеството, тъй като киселините оказват голямо влияние върху вкуса на виното, а също и върху неговата стабилност, интензивността на оцветяването му и др.

Летлива киселинност. Този показател характеризира общото количество на съдържащите се във виното летливи киселини. По-начало виното винаги съдържа такива киселини, тъй като те се образуват в малки количества като странични продукти през време на ферментацията. Високото съдържание на летливи киселини (всред тях винаги преобладава оцетната киселина) придава рязкост на вкуса на виното. Като правило колкото е по-ниска летливата киселинност, толкова виното е с по-добро качество.

Беззахарен екстракт. Под екстракт се разбира общото количество на всички разтворени във виното нелетливи вещества, които остават след пълното изпаряване на летливите

компоненти (во-да, спирт, летливи киселини и др.). Различават се два вида екстракт на виното - общ и беззахарен. Последният се получава чрез изваж-дане на захарта от общия екстракт. Беззахарният ек-стракт оказва голямо влияние върху качеството на виното и преди всичко върху неговата плътност. Виното с ниска екстрактивност е нехармонично на вкус и воднисто, макар че и прекомерно високото съдържание на екстрактивни вещества също може да се окаже не-желателно (такова вино има груб тръпчив вкус).

Съдържание на захар. Съдържанието на захар се нормира при всички вина. Нормите са установени в д/с)т³, изчислени като инвертна захар.

Съдържанието на захар в много случаи е признак, въз основа на който се класифицират вината. В сухите трапезни вина съдържанието на захар е нежелателно, тъй като тя не само влияе отрицателно върху вкуса им, но им придава нестабилност при съхра-няване.

Освен разгледаните по-горе, в нашите стандарти са устано-вени норми за стойностите и на редица други физико-химични пока-затели, като съдържание на общ и свободен серен диоксид, съдър-жание на някои метали (желязо, мед, олово, арсен, цинк) и др.

Опаковане и съхраняване на вината. Промени във вината при съхраняване

Опаковане на вината. Във винарските изби вината се съхра-няват в големи депозитни бъчви или в добре затворени стоманобе-тонни резервоари. В търговската мрежа и в за-веденията за обществено хранене вината постъпват предимно в бу-тилирано състояние. При бутилирането се изисква различните вина да се пълнят в съответния тип бутилки, които във всички случаи трябва да са тъмно-оцветени. Белите и розовите вина се пълнят в бутилки тип „Рейнски“, червените трапезни и десертните вина се пълнят в бутилки тип „Бор-до“, вермутите - в бутилки тип „Вермут“, естествено пенливите и по-вечето от газираните вина - в бутилки тип „Шампански“ и т.н. Всички бутилки трябва да бъдат плътно затворени, за предпочитане с коркови тапи, етикетирани и оформени в съответствие с изискванията на стандартите и отрасловите нормали за отделните типове и видове вина. За удобство при транспортирането бутилките се подреждат в картонени, пластмасови или телени каси с прегради за всяка бутил-ка. При висококачествените и естественопенливите вина се изисква бутилките предварително да бъдат увити с подходяща тънка хартия. Всички опаковки трябва да бъдат надлежно маркирани.

Съхраняване на вината. Вината трябва да се съхраняват в тъмни, прохладни, достатъчно сухи и проветриви помещения, най-добре избени. Главният фактор, който се регламентира при съхраняване на вината, е температурата. Поначало е прието, че съхраняването на всички вина може да става при температура в интервала от 7 до 16°C. В рамките на този интервал обаче оптималната температура за съхраняване на различните типове вина е различна. Така за белите и розовите трапезни вина и за естественопенливите най-подходяща е температурата 8-10°C, за червените трапезни и сладките десертни -10-12°C и за крепките десертни -14-16°C. Недопустимо е рязкото понижаване на температурата, тъй като при тези колебания вината неизбежно губят своята стабилност и в тях лесно се образуват мътилки и утайки. Повишената температура на съхраняване (над 16°C) може да доведе и до развитието на нежелателни микробиологични процеси. Съхраняването трябва да става в пълни догоре и плътно затворени опаковки. Когато опаковките не са плътно затворени, във виното постъпва въздух, а с него и кислород, който предизвиква крайно нежелателни промени в качеството, обикновено свързани и със силно помътняване. Препо-ръчително е при бутилираните вина (не се отнася за бутилките, запушени с пластмасови тапи или капачки на винт) бутилките да се под-реждат в легнало положение, и то така, че тапите да бъдат винаги облети с вино. Така се предотвратява изсъхването им и проникването на въздух, а с него и на вредни микроорганизми.

Гаранционните срокове за трайност при повечето вина са 6 месеца от датата на бутилирането.

Промени във вината при съхраняване. През време на съхраняването във виното може да възникнат най-разнообразни нежелателни промени, които силно се отразяват върху качеството му и често го правят негодно за употреба. Тези промени се дължат на различни причини - на използване на некачествено (особено зашило) грозде, на грешки в технологията и др., но най-честата им причина е неправилното съхраняване. Във винарството е прието нежелателните промени във виното да се делят на болести и недостатъци.

Болести на Виното. През време на съхраняването, при определени условия, във виното могат да възникнат разнообразни микробиологични процеси, причинявани от развитието, както на аеробни, така и на някои анаеробни микроорганизми, предизвикващи и различни заболявания на виното - цветясване, кисване, провлачване, вгорчаване и др.

Кисването е също едно от честите заболявания на виното. Причинява се от

разнообразни оцетнокисели бактерии, кои-то имат свойството да окисляват етиловия алкохол до оцетна киселина. Появява се винаги, когато виното се съхранява при повишена температура и в неплътни затворени съдове.

Провлачването е заболяване предимно на белите трапезни вина. При него виното помътнява, придобива блудкав вкус и започва да се точи като развалена зелена чорба.

Вгорчаването се наблюдава при стари червени вина. Изразява се в появата на горчиво-резлив вкус и неприятен мирис на маслена киселина. Съпровожда се с помътняване и постепенно пресичане.

Недостатъци на Виното. Към тази група се отнасят повредите на виното, които се дължат главно на различни химични процеси. При тези промени виното обикновено помътнява, силно променя цвета си и придобива неприятен вкус. По-важни от тези повреди са: желязното пресичане, медното пресичане, бялото пресичане, оксидантното пресичане и др.

Желязно пресичане. Среща се във вина с повишено съдържание на желязни соли и понижена киселинност.

Медно пресичане. Среща се при вината с повишено съдържание на медни соли. Известно е още като „червено“ пресичане. За разлика от другите видове пресичане, червеното пресичане настъпва при отсъствие на въздух и на практика само в бутилираните вина.

Бяло пресичане. Появява се обикновено в белите вина с понижена киселинност. Изразява се в това, че при контакт с въздуха виното помътнява, като се образува белезникаво-сивкава опалесцираща утайка.

Оксидантно пресичане. Това пресичане също представлява помътняване на виното с образуване на тъмнокеремидена или кафява утайка (при червените вина) и жълтеникавокафява при белите. Появява се само при контакт на виното с въздуха (при

претакане или по друг повод).