

Актуальные вопросы в развитии АПК юга России. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. 2022. С. 4-10.

3. Ребров А.Н., Дорошенко Н.П. Внекорневые подкормки как способ повышения адаптивности растений винограда к песчаным почвам // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. 2010. № 58. С. 448-456.

4. Павлюченко Н.Г., Мельникова С.И., Колесникова О.И., Зимина Н.И. Влияние листовой подкормки на развитие корневой системы привитых виноградных саженцев // Русский виноград. 2017. Т. 6. С. 79-84.

5. Авдеенко И.А., Григорьев А.А. Применение растворов физиологически активных веществ при производстве привитого посадочного материала винограда // Достижения науки и техники АПК. 2022. Т. 36. № 9. С. 43-47.

6. Гинда Е.Ф. Изменение продуктивности винограда сорта Первенец Магарача при обработке растений регуляторами роста // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2019. № 4 (59). С. 42-45.

УДК 634.8

DOI:

БИОХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СУСЛА БЕЛЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА

Ляхова А. А., Пацюченко М.М., студенты

ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет,
355035, г.Ставрополь, пер. Зоотехнический, 12.
e-mail: lyahovaanastasya@yandex.ru

Реферат. В статье приведены результаты исследований физико-химических показателей технических сортов винограда Рислинг, Пино Блан, Алиготе, Бианко и Шардоне. По результатам испытаний было сделано выводы о целесообразности использования вышеперечисленных сортов в

производстве высококачественных белых вин.

Ключевые слова: биохимический состав, сусло, виноград, сорт, кислотность, титруемые кислоты, сахаристость.

BIOCHEMICAL COMPOSITION OF WORT OF WHITE TECHNICAL GRAPE VARIETIES

Lyakhova A. A., Patsuchenko M.M., students

Abstract. The article presents the results of studies of the physico-chemical parameters of the technical grape varieties Riesling, Pinot Blanc, Aligote, Bianco and Chardonnay. Based on the results of the tests, conclusions were drawn about the expediency of using the above-mentioned varieties in the production of high-quality white wines.

Keywords: biochemical composition, wort, grapes, variety, acidity, titrated acids, sugar content.

Введение. Биохимический состав сусла зависит от различных факторов, включая сорт винограда, климат, почву, методы выращивания и технологию производства вина.

Белые сорта винограда играют важную роль в производстве вина по всему миру. Они могут дать разнообразные стили и вкусы вин, от свежих и фруктовых до комплексных и маслянистых. Эти сорта винограда предлагают разнообразие ароматов, текстур и характеристик, которые делают их популярными среди виноделов и поклонников вина.

Характеристики белых сортов винограда могут варьироваться от свежих и цитрусовых нот до цветочных ароматов и даже экзотических фруктовых оттенков. Они также могут быть использованы для производства различных видов вин, в том числе сухих, сладких, игристых или выдержанных.

В целом, белые сорта винограда остаются ключевым компонентом в производстве вина, внося важный вклад в мировую винодельческую культуру и предлагая широкий спектр вкусовых вариаций для винных ценителей.

Объекты и методы исследований. Сорта: Рислинг, Пино Блан, Алиготе, Бианко, Шардоне обладают высокими качественными

характеристиками. Каждый из этих сортов имеет свои уникальные характеристики, которые вносят свой вклад в производство вина.

Согласно разработанной схеме опыта, изучались физико-химические качества технических сортов винограда: Рислинг, Пино Блан, Алиготе, Бианко, Шардоне.

В опыте проводился анализ физико-химических показателей урожая изучаемых сортов винограда.

Результаты исследований. Массовая концентрация сахара в винограде оказывает влияние на уровень спирта в вине. При производстве вина, сахар в винограде преобразуется в этанол в процессе брожения. Чем выше концентрация сахара в винограде, тем выше будет спиртуозность конечного продукта. Также уровень сахара в винограде может влиять на вкус, сладость, текстуру вина и на его потенциал для старения (таблица 1).

Таблица 1. Анализ физико-химических показателей белых сортов винограда

Наименование сорта, формы	Массовая концентрация		Кислотность, рН
	сахаров, г/100 см ³	титруемых кислот, г/дм ³	
Рислинг	22,1	8,0	2,8
Пино блан	19,8	7,6	3,26
Алиготе	19	8,5	2,92
Бианко	23	6,7	3,00
Шардоне	24,6	6,9	3,19

Согласно полученным результатам лабораторных анализов можно отметить, что наиболее высокое содержание сахара отмечалось у сорта Шардоне, превосходящего результаты сортов Бианко, Рислинг, Пино Блан, Алиготе на 1,6 – 5,6 г/100 см³.

Массовая концентрация титруемых кислот в винограде оказывает существенное влияние на кислотность вина. Более высокий уровень кислоты может способствовать свежести и структуре вина, тогда как более низкий уровень может привести к плоскому или несбалансированному вкусу. Баланс кислотности имеет решающее значение для качества и потенциала выдержки вина. Наибольшее содержание титруемых кислот было выявлено у сорта Алиготе, превышавшие показатели остальных сортов на 0,5 – 1,8 г/дм³.

Содержание кислот придает терпкость, яркость и насыщенность. Кислота является важным компонентом для приготовления вина. Кислоты, которые содержатся в винограде, защищают сусло от различных патогенных микроорганизмов. По показателям кислотности сорт Пино Блан превосходит другие на 0,07 – 0,46 рН.

Выводы. Проведенные технологические, физико-химические и органолептические исследования показали, что исследуемые сорта: Рислинг, Пино Блан, Алиготе, Бианко и Шардоне могут быть рекомендованы для производства высококачественных белых вин, отличающихся уникальным вкусом и ароматическими характеристиками. Из всех приведенных сортов можно выделить виноград сорта Рислинг, который лучше всего использовать для производства сухих вин из-за высокой кислотности, а для производства качественных десертных вин сорт Шардоне благодаря высоким показателям сахара.

Литература

1. Егоров, Е.А., Агеева Н.М., Гугучкина Т.И., Панкин М.И. Сортименты винограда местной селекции для производства вин высшей категории качества // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 2. – С. 25-30.
2. Дженеев СЮ. Уборка столового винограда и его транспортировка // Садоводство и виноградарство. - 1991. - № 8. С. 2-7.
3. Доспехов Б.А. Методика полевого опыта. - М.: Агропромиздат, 1985. - 351 с.
4. Виноделие // Википедия — свободная энциклопедия. — 2012
5. Берзин В.А. Виноделие и право. М., 2009. 392 с.
6. Мержаниан – М.: Колос, 1967. Пути дальнейшего повышения эффективности виноградарства на Кубани // Тр. КСХИ. – 1972. – Вып.– С. 113-119.
7. Виноградарство Кубани // Виноград и вино России. – 1995. - № 6. – С. 3-5.
8. Прогнозирование конкурентоспособности основных видов продовольствия в условиях Краснодарского края. - Краснодар, 1997. – С. 68-78.
9. Заемская А. И., Сазонова Г.И., Максименко Е.П. Методы исследования биохимического состава виноградных сулов и вин курской области // Вестник Виноградарства и Виноделия, 2015. – № 2.
10. Буряк А.И., Теплякова Т.В., Веселова Н.В. Исследование биохимического состава виноградной ягоды и выражение сока в производстве спиртосодержащей продукции // Актуальные проблемы науки, 2018. – Т. 1, № 3.
11. Поперечный В.С., Гуренко И.В., Симарова А.В. Биохимический

состав суслу вин из белых сортов винограда северной Украины // Актуальные проблемы пищевой промышленности, 2019. – №

12. Казначеева Ю.С., Айсанов Т.С. Влияние погодных условий на качество урожая технических сортов винограда // Научные основы развития сельскохозяйственного производства в России. Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. 2017. С. 101-107.

13. Особенности выращивания винограда на черноземных почвах Ставропольского края / И.С. Полетаева, К.Е. Бурцева, Я.А. Харламов, Т.С. Айсанов // Современные проблемы садоводства и виноградарства и инновационные подходы к их решению. Сборник научных трудов международной научно-практической конференции. 2016. С. 51-55.

УДК 619:618

DOI:

СПОСОБЫ УКОРЕНЕНИЯ ОДРЕВЕСНЕВШИХ ЧЕРЕНКОВ ВИНОГРАДА

Насонов К.С., магистрант, **Гурьянова Ю.В.**, д.с.-х. наук, профессор

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Мичуринский государственный аграрный
университет», 393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул.

Интернациональная, д. 101

E-mail: kirill.nasonov2000@yandex.ru

Реферат. Существует множество способов укоренения одревесневших черенков винограда, но далеко не все подходят для эффективной работы в ЦЧЗ. В данной статье мы не будем касаться укоренения отводками или в открытом грунте, а заострим внимание на способах зимнего укоренения винограда. А именно, метод Радчевского, кильчевание и укоренение в субстрате. На основании полученных данных мы сделали выводы, что наиболее эффективным способом является метод кандидата сельскохозяйственных наук Радчевского Петра Пантелеевича, на втором