

## УДОСКОНАЛЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БРЕНДІ

Єршова І.І., Ларінцева Н.В., Огурцов О.М.

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»,  
м. Харків*

Бренді – це збірна назва міцних алкогольних напоїв, що виготовлені з дистиляту будь-якого виноградного вина або зброджених плодово-ягідних соків, з їх подальшою витримкою. На сьогоднішній день існує величезна кількість різноманітних видів цього продукту. Актуальність даної теми полягає у постійному зростанні попиту на споживання якісних алкогольних напоїв.

Так як, виробництво бренді, зокрема, його витримка, є одним з найбільш складних і дорогих напрямків виноробства, одним з обов'язкових умов розвитку виробництва має бути неодмінне збереження і підвищення якості продукції, а також зниження енергетичних і матеріальних витрат, для чого необхідні вдосконалення існуючих та розробка нових технологій і технічних рішень на всіх етапах виробництва, належне матеріально-технічне, метрологічне, правове, а також наукове забезпечення галузі [1].

Метою дослідження був розгляд класичної біотехнології виробництва бренді та її вдосконалення [2], для подальшого отримання більш якісного продукту з покращеними органолептичними і фізико-хімічними показниками.

Поставлена мета виробництва виноградного бренді досягається завдяки тому, що перед відправкою на дистиляцію коньячні виноматеріали після органолептичної оцінки та фізико-хімічного аналізу егалізують, окремо готують цукровий сироп і цукровий колер звичайний або спиртований, пом'якшену воду – з питної води шляхом зменшення жорсткості до рівня не більше  $0,36 \text{ моль/м}^3$  за допомогою іонообміну або/та зворотного осмосу. Для доведення до необхідних кондицій до складу купажу вводять пом'якшену воду, цукровий сироп та цукровий колер.

Тривалість післякупажного відпочинку становить не менше 30 діб від дня проведення купажу, після купажного відпочинку здійснюють обробку бренді виноградного холодом за висновком лабораторії при температурі від мінус  $8 \text{ }^\circ\text{C}$  до мінус  $15 \text{ }^\circ\text{C}$  протягом не менше 3 діб з наступною холодною фільтрацією при температурі охолодження, а перед розливом проводять контрольну фільтрацію.

### Література:

1. Усовершенствование технологии получения коньячных спиртов для производства ординарных коньяков в условиях юга Украины [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vinograd-vino.ru/nauchnye-razrabotki/446-usovershenstvovanie-tekhnologii-polucheniya-konyachnykh-spirtov-dlya-proizvodstva-ordinarnykh-konyakov-v-usloviyakh-yuga-ukrainy.html>

2. Патент 122916 Україна, МПК (2017.01) C12G 3/00, C12H1/22 (2006.01). Спосіб виготовлення бренді виноградного ординарного «Фрателі Класичний» / Заворотний Т.С., власник НВП «Нива» у вигляді ТОВ, представник Лісна Т.Л. – №286; заявл. 27.09.17; публ. 25.01.18, Бюл. №2.