

Курсовая работа по товароведению на тему: Товароведная оценка качества шампанских вин

www.diplomstudent.net
**Профессиональная
помощь
в написании
всех видов
работ
для
студентов
вузов**

A young woman with blonde hair, wearing a yellow and white striped tank top and a black backpack, sitting cross-legged and pointing upwards while holding an open book. The background is a gradient of blue and purple.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. ПРОИЗВОДСТВО И КАЧЕСТВО ШАМПАНСКИХ ВИН	6
1.1. Технология производства шампанского	6
1.2. Маркировка шампанского	10
1.3. Факторы, сохраняющие качество шампанского	10
1.3.1. Упаковка.....	10
1.3.2. Транспортирование	11
1.3.3. Условия и сроки хранения.....	11
1.4. Дефекты шампанского	12
1.5. Фальсификация.....	13
ГЛАВА 2. АССОРТИМЕНТ И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ШАМПАНСКИХ ВИН НА ПРИМЕРЕ МАГАЗИНА	15
2.1. Классификация и ассортимент шампанских вин	15
2.2. Показатели качества шампанских вин	18
2.3. Оценка качества образцов игристого вина	24
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	26
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	29

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время рынок алкогольной продукции у нас в стране представлен очень широко. Его ассортимент насчитывает до тысячи различных наименований алкогольных напитков и их видов.

В мировом сообществе, особенно в развитых странах, наблюдается снижение потребления крепких алкогольных напитков. Водку, бальзам, пунш и другие крепкие алкогольные напитки употребляют в разбавленном (с водой, минеральной водой, чаем, соками) виде, в составе коктейлей невысокой крепости. Спиртовая отрасль в настоящее время модернизируется, особенно в вопросе повышения качества сырья. Все эти мероприятия являются залогом формирования рынка алкогольных напитков, в основе которого будут лежать социальные проблемы общества.

Рынок алкогольной продукции играет существенную роль в процессе формирования государственного бюджета. Поэтому за ним нужен постоянный контроль т. к. на рынке алкогольной продукции крутятся большие суммы денег, которые привлекают криминальные структуры нашей страны. Это вынуждает государство создавать специальные структуры по предотвращению незаконного оборота алкогольной продукции, а также различным нарушениям, как в процессе производства, так и в уплате всех налогов.

Курсовая работа рассматривает тему: «Товароведная оценка качества шампанских вин. Ассортимент, качество и производство на примере магазина».

Шампанское — игристое вино, изготавливаемое путём вторичного сбраживания вина. Это название происходит от названия провинции Шампань во Франции. Хотя термин «шампанское» зачастую используется производителями игристого вина во многих странах и местностях (например, в Калифорнии, Канаде и России), правильно его использовать только по отношению к вину, производимому в провинции Шампань. [9;211]

Целью курсовой работы является исследование товароведной характеристики игристых вин и экспертиза качества игристых вин. Цель работы достигается через поставленные задачи – изучение химического состава игристых вин, факторов, формирующих и сохраняющих качество, изучение ассортимента, возможных дефектов, фальсификации, изучение показателей качества, проведения экспертизы качества двух образцов от разных производителей.

Предметом исследования являются шампанские вина. Объектом исследования является магазин «Свенская ярмарка» в г. Брянске, которая занимается реализацией продуктов питания, в том числе и реализацией алкогольной продукции. Сам магазин не занимается производством алкогольной продукции, а на прилавки магазинов шампанское, как впрочем и другие товары поступают от производителя.

ГЛАВА 1. ПРОИЗВОДСТВО И КАЧЕСТВО ШАМПАНСКИХ ВИН

1.1. Технология производства шампанского

Виноград, используемый при изготовлении шампанского, обычно собирают раньше срока — тогда, когда уровень сахара в нём ниже, а уровень кислотности выше. Сок из собранного винограда выжимают достаточно быстро, чтобы вино оставалось белым (это не относится к производству розового шампанского). Большинство шампанских и игристых вин готовятся на заводе резервуарным непрерывным способом (за разработку и внедрение этого способа ее авторам в 1961 году была присуждена Ленинская премия). Сейчас этот способ используют в большинстве стран мира.

По ГОСТу шампанским в РФ может называться игристое вино, произведенное из определенных сортов винограда: Пино, Шардоне, Рислинг, Траминер, Сильванер, Совиньон. А например, игристо вино «Театральное» или «Невское танго» делаются с добавлением мускатных сортов винограда или из красных сортов соответственно. В этом заключается вся разница.

Весь процесс можно разделить на три основных этапа:

- приготовление шампанских виноматериалов;
- подготовка их к вторичному брожению;
- шампанизация. [14;87]

Шампанский виноматериал должен удовлетворять высоким требованиям: виноград собирают определенной зрелости, сахаристости и кислотности, допускается только здоровый, зрелый и немятый виноград. Дробление и прессование, т.е. отжим винограда проводится максимально быстро для сокращения времени контакта виноградного сока - суслу с кислородом, иначе снижается качество, ухудшается окраска, теряются ароматические и вкусовые достоинства.

Полученный виноградный сок отстаивается и направляется на брожение. В процессе брожения необходимо постоянно следить за температурой и содержанием сахара.

Выбродившие шампанские виноматериалы выдерживают на дрожжах для обогащения, их объединяют в крупные партии в пределах сорта и направляют заводам-производителям шампанских вин.

Получившие положительную оценку виноматериалы перекачиваются в приемные емкости и одновременно ассамблируются. Ассамблирование – объединение виноматериала в крупные партии в пределах сорта, хозяйства и года урожая. Делается это в целях удобства работы с вином. Объединенные в партию виноматериалы проходят обработку для придания им розливостойкости, фильтруют и купажируют. В состав купажа рекомендуется вводить высококачественные виноматериалы, выдержанные 1-2 года. Пропорции вина – это не только секрет, но и гордость каждой компании.

Следующая операция подготовки вина – удаление кислорода воздуха путем введения в вино дрожжей. Процесс проводят ускоренным путем в емкостях, заполненных буковой стружкой, на которых хорошо задерживаются дрожжевые клетки.

Обескислороженный и обогащенный купаж после тепловой обработки и фильтрации направляют на приготовление бродильной смеси и шампанизацию.

Бродильная смесь - это соединенные в определенном соотношении купажи, дрожжи и ликер. Дрожжи, используя в процессе жизнедеятельности сахар и различные компоненты вина, обуславливают качественные особенности шампанского.

Шампанизация – это вторичное брожение, которое проходит в крупных металлических резервуарах-акратофорах. Вторичное брожение игристых вин проводится в системе 7-8 последовательно соединенных емкостях, в которых постоянно поддерживается избыточное давление CO₂ на уровне 500 КПа и температура до 12°C. Проходя через последний акратофор, заполненный дубовой стружкой, вино обогащается биологически активными веществами дрожжей.

Пониженная температура препятствует развитию ненужной микрофлоры, тем самым улучшая вкусовые качества шампанского.

Из бродильных батарей вино (брют) поступает на охлаждение до минус 3-4°C, выдерживается при этой же температуре 24 часа и фильтруется. Обработка холодом способствует стабилизации вина. Для получения шампанского сухого, полусухого, полусладкого, сладкого в вино добавляют необходимое количество ликера и отправляют на отдых.

После отдыха вино направляется на розлив. Розлив вина ведется в определенных температурных условиях. Затем оно укупоривается корковыми пробками. На горлышко бутылок надевают металлическую уздечку – «мюзле». После этого вино выдерживается определенное время или идет на бутылочную пастеризацию. Затем на бутылку надевают колпачок, этикетку и кольеретку.

Шампанское, главным образом, разливается в два вида бутылок: стандартные бутылки (750 мл) и бутылки магнум (1.5 л). Вообще, шампанское в бутылках магнум считается более высококачественным, поскольку в бутылке остается меньше кислорода, а площадь поверхности такова, что создаются пузырьки надлежащего размера. Однако, твердого свидетельства этому не существует. Другие размеры бутылок, называемые в честь библейских персонажей, обычно наполняются шампанским, бродившим в стандартных бутылках или бутылках магнум.

Игристым называется вино, полученное в результате вторичной ферментации, благодаря которой вино насыщается углекислотой.

Налитое в бокал игристое вино пенится и долгое время выделяет пузырьки газа, «играет», как говорят виноделы.

Существует три способа производства игристых вин:

Бутылочный способ.

Резервуарный способ.

Сатурация.

Основные этапы производства игристых вин бутылочным способом:

Добавление в вино «тиражного ликера» (смесь сахара и дрожжей).

Розлив вина для вторичной ферментации в бутылки.

Вторичная ферментация (бутылки находятся в горизонтальном положении при температуре 12-15 °С в течение 30 - 40 дней).

Выдержка вина на дрожжевом осадке (на осадке бутылочное игристое может находиться от 1 до 3 лет).

Ремюаж - перевод осадка на пробку (бутылки устанавливаются в гнезда специальных пюпитров в наклонном положении, затем поворачиваются и встряхиваются, в результате чего дрожжевой осадок медленно сползает к пробке).

Дегоржаж - удаление осадка из бутылки (горлышко бутылки опускается в специальную охлаждающую смесь, дрожжевой осадок замерзает и при вскрытии бутылки под действием газа удаляется наружу).

Добавление дозирочного ликера (в зависимости от содержания дозирочного ликера игристое вино делится на следующие сорта: экстра-брют, брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое).

Закупоривание бутылки и ее оформление.

Игристые вина, произведенные бутылочным способом в винодельческом районе Шампань, называются шампанским.

Основные этапы производства игристых вин резервуарным способом:

Добавление в вино «тиражного ликера».

Вторичная ферментация (производится в герметически закрытом резервуаре при температуре 15 °С в течение 27-30 дней). [14;99]

Охлаждение игристого вина.

Фильтрация игристого вина (без изменения давления).

Добавление дозирочного ликера (в зависимости от содержания дозирочного ликера игристое вино делится на следующие сорта: экстра-брют, брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое).

Розлив игристого вина в бутылки.

1.2. Маркировка шампанского

Согласно ГОСТ 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие требования» на этикетке указывают:

- наименование игристого вина;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- наименование предприятия, производившего розлив;
- дата розлива;
- объем;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- объемная доля этилового спирта (% об.);
- массовая концентрация сахаров. Для игристых вин наименование по содержанию сахара может быть заменено указанием массовой концентрации сахаров;
- условия хранения;
- год урожая (для вин с указанием места происхождения, коллекционных, марочных, выдержанных вин);
- пищевые добавки, ароматизаторы;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

1.3. Факторы, сохраняющие качество шампанского

1.3.1. Упаковка

Игристые вина разливают в новые бутылки по ГОСТ 10117-80 и по ГОСТ 26586-85 типа VII. Розлив в бутылки осуществляется по уровню. При этом высота

уровня жидкости в бутылке, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять 8 ± 1 см при 20°C . Бутылки укупоривают полиэтиленовой или корковой пробкой. На пробку надевают мюзле, которое закрепляют за поясок горла бутылки. Между пробкой и мюзле должен быть металлический колпачок. Горлышко бутылки и пробки оформляют металлической фольгой по ГОСТ 745-79 или специальными колпачками.

Нижний край фольги закрывают кольереткой по ГОСТ 16353-70.

1.3.2. Транспортирование

Игристые вина транспортируют при температуре от 5 до 20°C всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Перевозку автотранспортом осуществляют в крытых транспортных средствах.

1.3.3. Условия и сроки хранения

Бутылки с вином должны храниться в закрытых помещениях при температуре от 5 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Они не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Бутылки, укупоренные корковыми пробками, хранят в горизонтальном положении. Гарантийный срок хранения устанавливается со дня изготовления предприятием-изготовителем для игристых вин — 6 месяцев.

Вина игристые для экспорта, укупоренные корковыми пробками, хранятся 2 года, полиэтиленовыми пробками — 1 год. [7;19]

1.4. Дефекты шампанского

К дефектам вина относятся изменения его свойств, ухудшающие его качество и являющиеся результатом химических, биохимических и физико-химических процессов. Основными видами дефектов, проявляющимися в процессе хранения вин, являются их пороки и болезни.

К наиболее распространенным порокам вина относятся кассовые помутнения, которые возникают при взаимодействии некоторых органических компонентов вин с металлами.

Железные кассы (белый и черный). Избыточное содержание ионов железа (из сырья и металлических частей оборудования) в концентрации от 5 до 35 мг/дм³.

Черный касс – вызывают почернение красных и белых вин или появление грязно-зелено-фиолетовых осадков.

Белый касс – посизение вина, при этом появляется аморфный осадок белого цвета.

Медный касс – избыточные соли меди взаимодействуют с сернистыми соединениями. При этом в вине появляется муть коричнево-квасного цвета, затем образуется осадок красновато-бурого цвета.

Оксидазный касс – это процесс окисления дубильных веществ вина ферментной серой гнили винограда (эпоксидаза). Вина становятся коричневыми с неприятным привкусом. Дефект устраняется пастеризацией вина.

Сероводородный запах вина – возникает при чрезмерной сульфитизации вина сернистым ангидридом или из-за попадания в вино серы с винограда (недавно опыленного). За счет ферментов дрожжей образуется H₂S, появляется сероводородный запах.

Болезни вин чаще всего вызываются бактериями и реже – дрожжами. «Вылечить» больное вино практически не возможно, поэтому основной мерой их предупреждения является соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Уксусное скисание – причиной заражения являются уксусные бактерии, находящиеся на поверхности ягод винограда вместе с дрожжами, а также

загрязненная тара и низкое санитарно-гигиеническое состояние производства. Заболевают в основном натуральные вина. На поверхности вина появляется тонкая сероватая пленка. Вначале она прозрачная, но затем утолщается, розовеет. В дальнейшем опускается на дно, где иногда образует слизистое тягучее гнездо (масса). В вине появляется запах уксусной кислоты, царапающее ощущение в горле.

Мышиный привкус – одно из наиболее стойких заболеваний игристых вин. Возбудитель – нитевидные бактерии типа *Bact. Mannitoroeum*, дрожжеподобные плесени, пленчатые дрожжи, разрушающие органические кислоты вина. Сопровождается молочнокислым брожением вина. При развитии заболевания вино мутнеет, появляется темно-коричневый осадок, отвратительный привкус и мышиный запах.

Молочнокислое брожение – появляется в результате загрязнения вина молочнокислыми бактериями. Возбудители заболевания развиваются в глубине вина, образуя при склеивании «шелковистые волны». Вино приобретает неприятный сладковато-кислый вкус и запах квашенных овощей, переходящий в прогорклые на более поздних стадиях болезни.

Маннитное брожение – сопутствует молочнокислому в винах крепостью не более 14% об. Вино мутнеет без изменения цвета, приобретая неприятный тошнотворный вкус.

Пропионовое брожение – вино мутнеет, с развитием болезни белые вина приобретают синевато-сизую окраску, красные – желто-бурую.

Ожирение вина – вино густеет, становится тягучим и слизистым, напоминая по консистенции сначала масло, а затем – яичный белок. [6;154]

1.5. Фальсификация

Разбавление вина водой или дешевыми плодово-ягодными винами - в результате изменяется интенсивность цвета, насыщенность букета, уменьшается

крепость вина. Такие вина «исправляют», добавляя различные химические компоненты (спирт, сахарин, искусственные красители и др.).

Галлизация вина – это «улучшение» плохих кислых вин добавлением воды и последующим доведением крепости и кислотности до определенных пределов.

Шапталлизация вина – обработка кислого сусла щелочными агентами, а также добавление сахара до и во время брожения.

Шеелизация – добавление глицерина для уменьшения кислотности, горечи, увеличение сладости, а также прерывания процесса брожения.

Применение консервантов (салициловой кислоты и других антисептических средств) с целью ускорения технологического процесса. Салициловая кислота используется для консервации дешевых, легко закисающих вин, а также вин, не прошедших стадий выдержки и хранения.

Окрашивание вина – производится, чтобы скрыть разбавление. Используют краски натуральные: из ягод бузины, черники, свекловичный, индигокармин и другие искусственные (анилиновая, нафталиновая, антроценовая, фуксин (ядовит) и др.).

Подделка букета вина – вводят в вино смеси различных сложных эфиров: энантового, валерианового, валериано-амилового, масляного и др., а также высушенные цветы винограда.

Искусственные вина – это смеси различных компонентов: воды, дрожжей, сахара, виннокислого калия, кристаллических винной и лимонной кислот, танина, глицерина, спирта, карамели, энантового эфира и других соединений. Органолептически воспринимаются как виноградное вино.

ГЛАВА 2. АССОРТИМЕНТ И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ШАМПАНСКИХ ВИН НА ПРИМЕРЕ МАГАЗИНА

2.1. Классификация и ассортимент шампанских вин

В основу классификации игристых вин положено ряд признаков: технология изготовления, цвет, содержание сахара, продолжительность выдержки после шампанизации (ГОСТ Р 51158-98 «Вина игристые. Общие технические условия».)

По технологии получения игристые вина подразделяют на:

- Игристые вина без присвоения наименования;
- Игристые вина с присвоением наименования;
- Жемчужные вина. [1]

Игристые вина с присвоением наименования отличаются оригинальными органолептическими свойствами. Жемчужные вина характеризуются пониженным содержанием двуоксида углерода.

По цвету различают вина:

- белые,
- розовые
- красные.

Цвет белых вин светло-соломенный с оттенками зеленоватыми, золотистыми, янтарными; розовых - преимущественно розовый с различными оттенками; красных - от светло- до темно-красного.

В зависимости от массовой концентрации сахаров игристые вина подразделяют на:

- брют;
- сухое;
- полусухое;
- полусладкое;
- сладкое.

В группе игристых вин выделяют натуральные, приготовленные с использованием только естественного сахара винограда. Для больных диабетом вырабатывают вина с использованием сахара-заменителя.

По продолжительности выдержки игристые вина делят:

- без выдержки;
- выдержанные - со сроком выдержки после окончания шампанизации не менее шести месяцев;
- коллекционные - реализуемые с обозначенным годом шампанизации вина после выдержки в бутылках не менее двух лет.

В России игристые вина производятся заводами шампанских вин «Новый Свет», «Абрау Дюрсо» и «Артемовский».

В сети магазинов «Свенская ярмарка» реализуются: советское шампанское, шампанское производства Франции и Италии. Ассортимент представлен в табл.1.

Таблица 1

Ассортимент шампанских вин, реализуемых в универмагах «Свенская ярмарка»

№ п/п	ассортимент шампанского	краткая характеристика
	Французское шампанское	
1	Cuvée CHARLES DE GAULLE, blanc brut Кюве ШАРЛЬ ДЕ ГОЛЬ, белое брют	Это великолепное шампанское, названное в честь национального героя Франции Шарля де Голя, произведено из винограда сортов Пино Нуар – 80% и Шардоне – 20% первого отжима. Вино имеет красивый насыщенный золотистый цвет. В его чистом завораживающем вкусе преобладают утончённые тона фруктов и белых цветов, дополняемые свежим послевкусием с нотами экзотических фруктов. Насыщенный и ароматный букет вина не оставят вас равнодушными. Рекомендуется подавать охлажденным до температуры +6°С...+8°С в качестве аперитива или же к блюдам из белого мяса. Сахар: ~ 10 г/дм. Содержание алкоголя: 12 % Литраж: 0.75 л.
2	DRAPPIER Cuvée Grande Sadrée 2002 Champagne AOC, blanc brut ДРАПЬЕ Кюве Гранд Сандре 2002, белое брют	Классическое миллезимное шампанское. Изготовлено из отборного винограда сортов Шардоне – 45% и Пино Нуар – 55% и имеет чистый цвет старого золота. Букет вина – очень ароматный, насыщенный и в то же время элегантный с тонами засушенных цветов, спелых фруктов, ванили и утончёнными нотками мёда акации и засахаренных мандаринов. Во вкусе преобладают яркие цветочно-фруктовые и медовые оттенки, дополняемые свежим длительным послевкусием. Прекрасный баланс кислотности. Рекомендуется подавать охлажденным до t. +6°С...+8°С в качестве аперитива или же к блюдам из рыбы или морепродуктов.
3	DRAPPIER Val des Demoiselles Champagne AOC, rose brut ДРАПЬЕ Валь де Демуазель, розовое брют	Это великолепное шампанское изготовлено из винограда сорта Пино Нуар – 100%. Вино имеет глубокий очаровательный розовый цвет. В его богатом и экспрессивном вкусе преобладают утончённые тона персика, цитрусовых и груши, дополняемые мягким свежим фруктовым послевкусием. Насыщенный букет вина раскрывается элегантными тонами спелых красных фруктов и фиалок. Прекрасный баланс кислотности. Рекомендуется подавать охлажденным t. +6°С...+8°С в качестве аперитива, или же в качестве сопровождения к фруктам.

4	Cuvée CARTE BLANCHE, blanc brut Кюве КАРТ БЛАНШ, белое брют	Это великолепное шампанское произведено из классических сортов винограда Пино Нуар – 75% и Пино Мёнье – 25%. Вино имеет чистый золотистый цвет. В его богатом заворачивающем вкусе преобладают утончённые фруктовые тона с цитрусовыми нотками, дополняемые длительным послевкусием, полным утончённых нот красных ягод. Насыщенный, округлый букет вина не оставят вас равнодушными. Рекомендуется подавать охлажденным до температуры +6°C...+8°C в качестве аперитива, к блюдам из белого мяса и закускам.
5	Cuvée CARTE D'OR, blanc brut Кюве КАРТ Д'ОР, белое брют	Это великолепное шампанское произведено из классических сортов винограда Пино Нуар – 90%, Шардоне – 7% и Пино Мёнье – 3%, выращенного на меловых почвах провинции Шампань. Вино имеет очаровательный глубокий золотистый цвет. В его богатом заворачивающем вкусе преобладают утончённые тона персика, ванили и специй, дополняемые мягким фруктовым послевкусием. Насыщенный и в то же время элегантный букет вина не оставят вас равнодушными. Рекомендуется подавать охлажденным до температуры +6°C...+8°C в качестве аперитива, к блюдам из белого мяса и закускам. Сахар: ~ 10 г/дм. Содержание алкоголя: 12 %
	СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ	
6	«Советское шампанское коллекционное» (выдержанное не менее трех лет в бутылках и реализуемое с обозначением на этикетке года шампанизации вина):	брют, сухое, полусухое По содержанию сахара «Советское шампанское» подразделяют на: · брют — не более 1,5 г/100 см ³ · сухое — от 2,0 до 2,5 · полусухое — от 4,0 до 4,5 · полусладкое — от 6,0 до 6,5 · сладкое — 8,0 до 8,5 Объемная доля спирта в «Советском шампанском» должна составлять 10,5% - 12,5%.
7	Советское шампанское специальных наименований):	сухое, полусухое, полусладкое. По содержанию сахара в шампанском специальных наименований — от 2,0 до 6,5. Объемная доля спирта в «Советском шампанском» должна составлять 10,5% - 12,5%.
8	ИТАЛЬЯНСКОЕ ШАМПАНСКОЕ	Вино игристое белое сладкое «Мартини Асти»

По данным табл.1 видно, что наибольший ассортимент составляет французское и советское шампанское, на итальянское шампанское приходится небольшая доля ассортимента. Так, объемы продаж, табл.2, в основном происходят за счет советского шампанского, более 55%, доля продаж французского шампанского составляет 38% и менее всего реализуется шампанские вина производства Италии, так, доля в общем объеме продаж составляет 6%.

Таблица 2

Доля продаж шампанских вин различных производителей в сети магазинов
«Свенская ярмарка» по состоянию на 2009 г.

№ п/п	производители шампанского	доля продаж, %
1	Советское	56,0%
2	Франция	38,0%
3	Италия	6%
	итого	100%

2.2. Показатели качества шампанских вин

Качество виноградных вин определяют по органолептическим и физико-химическим показателям.

По физико-химическим показателям игристые вина (ГОСТ Р 51158-98 «Вина игристые. Общие технические условия») должны соответствовать требованиям, приведенным ниже.

Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот для каждого конкретного наименования игристого вина должны устанавливаться конкретной технологической инструкцией (Табл.3).

Таблица 3

Физико-химические показатели качества игристых вин.

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %	
- для жемчужных	8,5
- для остальных	10,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³	
Брют, не более	15
Сухое	20-25
Полусухое	35-45
Полусладкое	55-65
Сладкое	75-85

Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм ³	5,5-8,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм ³ , не менее - для белых и розовых - для красных	16,0 18,0
Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм ³ , не более	200
Массовая концентрация железа, мг/дм ³ , не более - для белых - для розовых и красных	10 15
Давление двуокиси углерода, КПа, не менее - для жемчужных - для остальных	200 350

Дегустационная оценка вин, насыщенных CO₂, производится так же, как в случае виноградных вин, однако имеются и свои особенности.

Игристые вина должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. Цвет, букет и вкус для каждого конкретного наименования игристого вина должны соответствовать требованиям технологической инструкции.

При наливке игристых вин проявляются их игристые и пенные свойства. Игристые свойства характеризуются режимом выделения газа из вина. Оценивая «игру», говорят о величине выделяющихся пузырьков двуокиси углерода (мелкие, средние, крупные), их количестве («игра» сильная, с фонтанированием брызг вина на поверхности, интенсивная, средняя, слабая, очень слабая, вино почти не играющее) и продолжительности выделения («игра» продолжительная, средняя, быстро проходящая, кончающаяся почти сразу после налива вина в бокалы). Пенные свойства определяются характером образования пены, ее внешним видом и процессом разрушения. При характеристике пенных свойств обращают внимание на структуру пены (мелко-, средне-, крупноячеистая), скорость ее обновления («живая», нормальная, «мертвая») и покрытие поверхности вина в бокале (сплошная, кольцевая, островная, отсутствует). При наливке в бокал должен образоваться небольшой слой мелкоячеистой плотной пены, непрерывно возобновляемый за счет длительного выделения большого количества мелких пузырьков CO₂.

Перед дегустацией не менее чем за 2 часа игристые и шипучие вина для сохранения их специфических свойств следует охладить до 8—10°C. Комнатная температура способствует слишком бурному выделению CO₂ и приводит к потере многих ценных легколетучих ароматических соединений. Недопустимо и переохлаждение вина, так как в этом случае затрудняется оценка его аромата и появляется неприятное ощущение холода при опробовании. Хранить бутылки с игристыми винами до дегустации необходимо в горизонтальном положении.

В процессе дегустации бутылку следует открывать бесшумно, без «выстрела», плавно извлекая пробку и придерживая ее рукой. «Выстрел» отвлекает внимание аналитиков и приводит к преждевременному разрушению связанных форм CO₂, бурному выделению газа, быстрому затуханию «игры». Открывают бутылку с винами, насыщенными CO₂, непосредственно перед дегустацией. [2;198]

Бокалы для дегустации этих вин применяют стандартные, как и для всех остальных вин. Особое внимание следует обратить на чистоту бокалов, так как загрязненные участки посуды и ворсинки от полотенца способствуют бурному выделению CO₂, и мешают правильной оценке вина.

Наливать вино в бокал следует осторожно, направляя струю вина на стенку бокала, который при этом слегка наклоняют в сторону бутылки. Такой прием сокращает потери диоксида углерода и сохраняет качество игристых вин.

Оценивают вина, насыщенные CO₂, по 10-балльной шкале, по тем же показателям, что и тихие вина («Вина виноградные»), табл.4.

Таблица 4

Бальная оценка шаманских вин

Показатель	Характеристика	Баллы
Прозрачность	Кристалльно-чистое с блеском	0,5
	Чистое, без блеска	0,3
	Опалесцирующее	0,2
	Мутное	0,1
Цвет	Полное соответствие типу и возрасту	0,5
	Небольшое отклонение от цвета	0,4
	Значительное отклонение от цвета	0,3

	Несоответствие цвету	0,2
	Грязные, неопределенные тона	0,1
Букет	Очень тонкий, хорошо развитый	3,0
	Грубоватый	2,5
	Слаборазвитый	2,25
	Несовсем чистый	2,0
	Несоответствующий типу	1,5
	С посторонними запахами	0,5
Вкус	Гармоничный, тонкий	5,0
	Гармоничный, соответствующий типу	4,0
	Гармоничный, слабо соответствующий типу	3,0
	Негармоничный, но без посторонних привкусов	2,5
	Ординарный, с легким посторонним привкусом	2,0
	С посторонним привкусом	1,0
Типичность «игра»	Полное соответствие	1,0
	Небольшое отклонение от типа	0,75
	Нетипичное	0,5
	Совершенно нетипичное, бесхарактерное	0,25

При дегустации игристых вин вместо типа оценивают мусс (т. е. совокупность типичных для данных вин качеств: пенистость, игристость, насыщенность диоксидом углерода, давление в бутылке) следующим числом баллов: сильное вспенивание в бокале и длительное выделение мелких пузырьков в виде четок — 1,0; вино с мелкими пузырьками при слабом вспенивании — 0,8; крупные пузырьки и длительная «игра» — 0,6; крупные пузырьки и слабая «игра» — 0,3; быстроисчезающая «игра» — 0,2.

Последовательность подачи на дегустацию вин, насыщенных CO_2 , по возрастанию сладости следует начинать с марки «брют» (самое сухое вино) и заканчивать маркой «сладкое». Число образцов должно быть не более 12—15.

При оценке вин, насыщенных CO_2 , дегустаторы должны учитывать следующие моменты. Так как температура вина ниже комнатной и испарение ароматических веществ в бокале затруднено, необходимо быть особенно внимательными при оценке букета вина. Следует после проглатывания пробы вернуться к анализу аромата выдыхаемого воздуха, что позволит получить более обширную информацию.

Особое внимание обращают на вкус и запах вина. Каждый вид вина обладает только ему присущими вкусом и ароматом. Аромат переходит в вино от

винограда. Букет вино приобретает в процессе выдержки в результате образования сложного комплекса ароматических веществ. У коллекционных вин допускаются отложение винного камня и красящих веществ на стенках бутылок, а также наличие осадка, быстро оседающего после взбалтывания.

Если вино имеет отклонения по отдельным показателям, то применяется скидка баллов от максимально возможной оценки в соответствии со специальной таблицей скидок. Общая характеристика органолептических свойств вина определяется суммированием баллов по всем показателям (табл.5).

Таблица 5

Качество игристых вин по десятибалльной шкале.

Группа вин	Категория качества				
	отличное	хорошее	удовл.	низкое	неудовл.
Игристые выдержанные	10-9,0	8,9-8,6	8,5-8,2	8,1-7,8	Ниже 7,8
Игристые без выдержки	10-8,8	8,7-8,3	8,2-8,0	7,9-7,5	Ниже 7,5

Дегустация вин проводится квалифицированной комиссией профессиональных виноделов в специально оборудованных чистых и светлых помещениях.

Прозрачность. Изучают в проходящем цвете, отмечая наличие помутнений. Вино, выпускаемое в реализацию, должно быть кристаллически прозрачное с блеском. Прозрачность густоокрашенных (красных) вин определяют в затемненном помещении, просматривая вино на свет спички или свечи на черном фоне.

Для описания степени прозрачности вина используют словесную шкалу: прозрачное с блеском; прозрачное; опалесцирующее; мутное.

Цвет. Окраску вина определяют одновременно с прозрачностью. Известно, что на различных стадиях своего развития вино имеет характерную окраску, по которой иногда можно определить возраст вина.

Цвет красного вина не должен быть слишком темным или слишком светлым. Наиболее оптимален и красив рубиновый цвет.

Аромат (букет). Букет развивается в процессе выдержки вина. Он значительно полнее по сравнению с ароматом за счет эфиров и других веществ, образующихся во время выдержки. Букетом обладают только старые, выдержанные вина. Чем гармоничнее букет, тем выше качество и ценность вина. При оценке букета обращают внимание на его общий характер - тонкий, гармоничный, грубый, простой, отмечают его детали - ореховый, цветочный, альдегидный тон и др.

По интенсивности аромат бывает яркий, сильный, умеренный и слабый, а букет - хорошо сложенный, тонкий, гармоничный, грубый или простой.

Вина низкого качества или «больные» характеризуются негармоничным, грубым букетом или ароматом, резким неприятным запахом. В таких винах могут присутствовать посторонние запахи: гнилостный, лекарственный, грибной, дрожжевой, уксусный, мышиный, этилацетатный, квашеной капусты, тон фильтр - картона.

Вкус. Если в вине нарушено соотношение отдельных компонентов, то оно именуется негармоничным, разбитым, малогармоничным.

Терпкость является важным компонентом вкусового сложения вина. Ее недостаток приводит к ощущению жидкого, пустого вкуса, а избыток - придает вину грубость (излишне вяжущий вкус).

Полными считаются вина, богатые экстрактивными веществами. При отсутствии полноты вино становится пустым, жидким.

Тонким называют вино, обладающее мягкостью, полнотой, гармоничностью и характерным, сильно развитым букетом.

Бархатистым именуют вино, имеющее ласкающую мягкость, граничащую со сладостью и маслянистостью.

При оценке игристых вин различных марок следует знать и уметь выделять в качестве достоинств вина те особенности цвета, букета и вкуса, которые присущи именно этому наименованию. Например, вино «Цимлянское игристое»

характеризуется интенсивно красным с рубиновыми и гранатовыми оттенками цветом, выраженными в букете тонами розы или полевых трав и полыни, бархатистым вкусом с оттенками черной смородины или шоколадно-вишневыми.

2.3. Оценка качества образцов игристого вина

Проведем экспертизу двух образцов игристого вина, реализуемого в сети магазинов «Свенская Ярмарка»:

Образец 1 - Вино игристое белое полусухое «Шарма Блан де Блан», Франция;

Образец 2 - Вино игристое белое сладкое «Мартини Асти», Италия., табл.6

Требования к маркировке игристых вин (ГОСТ Р 51074-2003. Информация для потребителя.).

Таблица 6

Оценка качества шампанских вин, реализуемых в сети магазинов «Свенская ярмарка»

	<i>Образец 1</i>	<i>Образец 2</i>
Наименование продукта	Вино игристое белое полусухое «Шарма Блан де Блан»	Вино игристое белое сладкое «Мартини Асти»
Наименование и местонахождения изготовителя	Франция «Сорани»	Италия «Мартини и Росси»
Наименование предприятия, производившего розлив	ООО «Казумян» 121309, Москва, ул. Баркляя, д.13, стр.1	ООО «Бакарди - Рус» 125047, Москва, 4-й Лесной пер., д. 4
Дата розлива	18.03.08	16.06.08
Объем	0,75 л	0,75 л
Товарный знак изготовителя	+	+
Объемная доля этилового спирта, % об.	11% об.	7,5% об.
Массовая концентрация сахаров	Не указан (определяется по названию)	80 г/дм ³
Условия хранения	+15°С - +18°С	+5°С - +20°С, ОБВ не более 85%
Срок годности	Не ограничен	Не ограничен
Пищевые добавки, ароматизаторы	Не содержит	Не содержит

Обозначение документа	ГОСТ Р 51158-98	ГОСТ Р 51158-98
Информация о соответствии	+	+

Вывод 1: маркировка образца 1 соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003, подлежит реализации.

Вывод 2: маркировка образца 2 соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003, подлежит реализации.

Определение органолептических показателей качества по десятибалльной шкале по ГОСТ Р 51158-98, табл.4, данные оформим в виде табл.7

Таблица 7

Бальная оценка качества шампанских вин, реализуемых в сети магазинов
«Свенская ярмарка»

Показатель	<i>Образец 1, баллы</i>	<i>Образец 2, баллы</i>
Прозрачность	Кристалльно-чистое с блеском - 0,5	Кристалльно-чистое с блеском - 0,5
Цвет	Полное соответствие типу и возрасту – 0,5	Полное соответствие типу и возрасту – 0,5
Букет	Слаборазвитый – 2,25	Грубоватый – 2,5
Вкус	Гармоничный, соответствующий типу - 4,0	Гармоничный, тонкий – 5,0
Типичность	Полное соответствие – 1,0	Полное соответствие – 1,0
итого	8,25 баллов	9,5 баллов

Общая сумма баллов 8,25 и 9,5 соответственно по первому и второму образцу.

Вывод 1: согласно ГОСТ Р 51158-98 образец 1 соответствует требованиям НД, относится к категории качества –хорошее, подлежит реализации.

Вывод 2: согласно ГОСТ Р 51158-98 образец 2 соответствует требованиям НД, относится к категории качества –отличное, подлежит реализации.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Игристым называется вино, полученное в результате вторичной ферментации, благодаря которой вино насыщается углекислотой.

Существует три способа производства игристых вин: бутылочный способ; резервуарный способ; сатурация.

Согласно ГОСТ 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие требования» на этикетке указывают: наименование игристого вина; наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну); наименование предприятия, производившего розлив; дата розлива; объем; товарный знак изготовителя (при наличии); объемная доля этилового спирта (% об.); массовая концентрация сахаров. Для игристых вин наименование по содержанию сахара может быть заменено указанием массовой концентрации сахаров; условия хранения; год урожая (для вин с указанием места происхождения, коллекционных, марочных, выдержанных вин); пищевые добавки, ароматизаторы; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия.

К дефектам вина относятся изменения его свойств, ухудшающие его качество и являющиеся результатом химических, биохимических и физико-химических процессов. Основными видами дефектов, проявляющимися в процессе хранения вин, являются их пороки и болезни.

К наиболее распространенным порокам вина относятся кассовые помутнения, которые возникают при взаимодействии некоторых органических компонентов вин с металлами.

В основу классификации игристых вин положено ряд признаков: технология изготовления, цвет, содержание сахара, продолжительность выдержки после шампанизации (ГОСТ Р 51158-98 «Вина игристые. Общие технические условия».)

По технологии получения игристые вина подразделяют на: игристые вина без присвоения наименования; игристые вина с присвоением наименования; жемчужные вина.

Игристые вина с присвоением наименования отличаются оригинальными органолептическими свойствами. Жемчужные вина характеризуются пониженным содержанием двуоксида углерода.

По цвету различают вина: белые, розовые, красные.

Цвет белых вин светло-соломенный с оттенками зеленоватыми, золотистыми, янтарными; розовых - преимущественно розовый с различными оттенками; красных - от светло- до темно-красного.

В зависимости от массовой концентрации сахаров игристые вина подразделяют на: брют; сухое; полусухое; полусладкое; сладкое.

В группе игристых вин выделяют натуральные, приготовленные с использованием только естественного сахара винограда. Для больных диабетом вырабатывают вина с использованием сахара-заменителя.

По продолжительности выдержки игристые вина делят: без выдержки; выдержанные - со сроком выдержки после окончания шампанизации не менее шести месяцев; коллекционные - реализуемые с обозначенным годом шампанизации вина после выдержки в бутылках не менее двух лет.

Качество виноградных вин определяют по органолептическим и физико-химическим показателям.

Проведенный ассортимент шампанских вин в сети магазинов «Свенская ярмарка» показал, что в основном реализуется: советское шампанское, французское и Итальянское. Наибольшая доля в общем объеме продаж приходится на советское шампанское, меньше всего покупают шампанские вина производства Италии.

В России согласно ГОСТ Р 51158-98 принята оценка качества вин по балловой системе по следующим показателям: вкус, аромат (букет), прозрачность, цвет, типичность (для шампанских и игристых вин - «игра»).

В данной курсовой работе была проведена экспертиза качества двух образцов игристого вина от разных производителей:

- Вино игристое белое полусухое «Шарма Блан де Блан», Франция;
- Вино игристое белое сладкое «Мартини Асти», Италия.

Экспертиза образцов показала, что оба образца по маркировке, упаковке и органолептическим показателям соответствуют требованиям НД, указанным выше и подлежат реализации. Первый образец относится к категории качества хорошее, второй – отличное.

Спиртовая отрасль в настоящее время модернизируется, особенно в вопросе повышения качества сырья. Эти мероприятия являются залогом формирования рынка алкогольных напитков, в основе которого будут лежать социальные проблемы общества. Поэтому повышение качества шампанских вин играет все большее значение в жизнедеятельности населения.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 51158-98. Вина игристые. Общие технические условия.
2. Валуйко Г.Г. Виноградные вина. – М.: Пищевая промышленность, 1988. – 254с.
3. Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб.: Питер, 2005. – 416с.
4. Глазунов А.И., Царуну И.Н. Технология вин и коньяков. – М.: Агропрмиздат, 1988. – 386с.
5. Гончарова В.Н. Товароведение пищевых продуктов. - М.:Мысль, 2004. – 342с.
6. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. - М.: ОАО «Издательство «Экономика»», 2007. – 174с.
7. Елизарова Л.Г. Экспертиза качества виноградных вин. Методическое руководство. – М.: Московская высшая школа экспертизы, 2008. - 51с.
8. Жигалов А.Н., Преснякова А.П., Ханухов Э.Р. Пищевые достоинства алкогольных напитков. №4. 2004 г. – 54с.
9. Иванов М.Г. Мир вина. – Смоленск: Русич, 2006. – 510с.
10. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2003. – 352с.
11. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2006. – 108с.
12. Смарыгина С.Р. Мир вин. – М.: Терра, 2002. – 160с.
13. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: «Дашков и Ко», 2005. – 404с.
14. Шепелев А.Ф., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров. Учебное пособие. – Ростов на Дону: издательский центр «МарТ», 2008. – 205с.
15. Материалы сайта «www.znaytovar.ru».

