

**Помощь студентам
Онлайн
Без посредников!
Без предоплаты!
Большой опыт!**

<http://diplomstudent.net/>



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДНЫХ ВИН.....	7
1.1. Понятие о виноградном вине и его классификация	7
1.2. Технология производства виноградных вин	9
1.3. Обработка виноматериалов и вин	12
1.3.1. Методы обработки	12
1.3.2. Осветление и стабилизация вина.....	13
1.3.3. Виды помутнений вина, их характеристика, меры по предупреждению.....	14
ГЛАВА 2. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ВИНОГРАДНЫХ ВИН.....	17
2.1. Требования к качеству	17
2.1.1. Органолептическая оценка вина.....	17
2.1.2. Лабораторная оценка вина	20
2.2. Болезни, пороки и недостатки вин	20
2.3. Упаковка, маркировка и хранение вин	24
ГЛАВА 3. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И АССОРТИМЕНТА ВЕРМУТОВЫХ ВИН, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ НА ПРИМЕРЕ МАГАЗИНА	28
3.1. Анализ ассортимента и товароведная характеристика вермутовых вин, реализуемых на торговом предприятии.....	28
3.2. Оценка качества вермутовых вин, реализуемых на розничном торговом предприятии.....	35
3.2.1. Экспертиза качества вин	35
3.2.2. Товароведная характеристика объектов исследования.....	37
3.2.3. Результаты оценки качества вин	39
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	41
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	44

ВВЕДЕНИЕ

Вермут- это виноградное вино с настоями из трав. Ароматизированные вина известны с античных времен. Считается, что к созданию вермута руку приложил сам Гиппократ, впервые составив рецепт в 460 году до нашей эры. Первое промышленное предприятие по выпуску вермута было основано Антонио Бенедетто Карпано в Турине в 1786 году. Вообще, главным производителем был Турин, а затем он стал вырабатываться на всей территории Италии.

Первоначально вермуты делали исключительно из белых вин. В наше время виноматериалы для изготовления вермутов могут изготавливаться из белого, красного и розового винограда.

Сухой вермут появился во Франции в начале XIX века и его впервые создал Джозеф Ноллай.

Также издавна известны красные вина, настоянные на полыни. В "Летописи Молдавии" есть следующие строки, посвященные прибытию Петра I в Яссы и радушному приему, оказанному императору молдавским государем Дмитрием Кантемиром: "Особенно хвалил он вино на полынной настойке, крепко удивляясь тому, что в его стране не готовится такое отменное вино".[7;232]

Ассортимент виноградных вин очень обширен. Только в России вырабатывают до 200 наименований вин разных типов, марок, состава и качества.

Виноград заслуженно пользуется репутацией вкусного, целебного и высокопитательного продукта. Его ягоды содержат значительное количество полезных легко усвояемых сахаров, аминокислот, витаминов и минеральных солей - калия, кальция, железа, фосфора.

Слово 'вермут' в старинном австрийском травнике определяется как 'полынь горькая'. Отличительная особенность вермутов - это наличие в букете полынного тона, а во вкусе горчинки. Вина с использованием полыни горькой готовились еще в Древней Греции (Афинтитес) и в Древнем Риме (Абсинтианум). Не удивительно поэтому, что родиной вермута явились окрестности Турина, где в 1786 году в минуту вдохновения его открыл некий Антонио Бенедето Карпано.

Открытию способствовали высокое качество пьемонтских вин (мускатов) и близость альпийских лугов, растения которых нашли широкое применение для получения ароматизированных напитков.

В дальнейшем мускатные вина были заменены нейтральными по аромату и вкусу винами, а для подражания прототипу стремились создавать эти тона соответствующим подбором ингредиентов, которыми явились цвет бузины в сочетании с плодами кориандра, лимонной и померанцевой корками. Сейчас они входят в состав настоев итальянского, французского и российского вермутов, а также ароматизированных вин других стран.

Вермут получают, добавляя в специально подготовленное виноградное вино экстракт лечебных и ароматических трав, рецепт которых хранится в тайне. После смешивания вина с экстрактом вермут сильно нагревают, а затем охлаждают. После чего он должен выстаиваться в среднем 3-4 месяца, но иногда этот срок продлевается до полутора лет.

Виноградные вина иногда страдают определенными дефектами. К дефектам вина относятся изменения его свойств, ухудшающие его качество и являющиеся результатом химических, биохимических и физико-химических процессов. Основными видами дефектов, проявляющихся в процессе хранения виноградных вин, являются их болезни и пороки. Болезни вин чаще всего вызываются бактериями и реже - дрожжами. Болеют, прежде всего, молоспиртуозные и низкокислотные вина. «Вылечить» больное вино практически невозможно, потому основной мерой их предупреждения является соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Так как вина всегда были и остаются востребованным товаром, который требует обязательной сертификации, качество вин- является актуальной проблемой в настоящее время, впрочем как и всегда. Поэтому тема «Потребительские свойства и экспертиза вермутовых вин- наиболее актуальна в период острой конкурентной борьбы торговых предприятий, занимающихся реализацией вин. Целью курсовой работы является провести оценку качества вермутовых вин на торговом предприятии и сделать выводы и предложения. Для

достижения поставленной цели курсовой работы необходимо решить следующие задачи:

- рассмотреть понятие и разновидности вермутовых вин,
- производство виноградного вина, показатели качества, дефекты и фальсификация.

Объектом исследования является торговое предприятие –продуктовый магазин «Калинка», расположенный по адресам: г. Брянск, ул.Ульянова, 128, ул. Орловская, д.13.

Предметом исследования является ассортимент вермутовых вин, реализуемых в торговом предприятии «Калинка».

ГЛАВА 1. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДНЫХ ВИН

1.1. Понятие о виноградном вине и его классификация

Вермут – это крепленое вино, ароматизированное травами и специями.

Первое производство вермута в 1786 году начал Антонио Карпано. Идеей послужило немецкое вино с полынью, поэтому Карпано назвал свой напиток wermut, что переводится с немецкого как полынь.

Для ароматизированной основы вермута используется несколько десятков разных трав, цветов, фруктов и семян, однако полынь по-прежнему является главным ингредиентом. У каждого производителя вермута есть свой рецепт, который хранится в секрете.

По используемому сырью вина делят на сортовые и купажные. Сортовые вина получают в основном из одного сорта винограда. Купажные вина готовят из нескольких сортов винограда.

Вина в зависимости от способа производства делят на натуральные и специальные. Натуральные получают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, они содержат этиловый спирт только эндогенного происхождения. Специальные получают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта. [15;324]

Вина натуральные могут быть шипучими. Натуральные и специальные – ароматизированными, контролируемых наименований по происхождению.

По содержанию спирта и сахара виноградные вина подразделяют на:

Натуральные – сухие, сухие особые, полусухие и полусладкие;

Специальные – сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликёрные.

В зависимости от качества и сроков выдержки различают вина молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные. Началом срока выдержки считают 1 января следующего за урожаем года.

Ароматизированные вина изготавливают с использованием экстракта различных частей растений или их дистиллятов, а также сахара-песка или сахара-рафинада. Среди современных вин этого типа наибольшее распространение получили вермуты (от нем. *Vermut* - полынь горькая) - вина, ароматизированные настоями смесей растительных ингредиентов, из которых одни сообщают им характерный аромат, другие - горьковатый вкус.

Промышленное производство вермута было основано в 1786 г. в Италии, этому способствовали наличие мускатных сортов винограда и близость альпийских лугов, растения которых нашли широкое применение в приготовлении разнообразных напитков. Позже ароматизированные вина, в том числе и вермуты, стали выпускать также в Англии, Аргентине, Болгарии, Венгрии, России, США, Франции и других государствах. Во Франции преобладает широко известный под названием Мартини сухой вермут полынно-хинного типа. Он светлее сладкого, имеет сильно выраженную горечь во вкусе. В состав вермута кроме вина входят спиртовые настои (экстракты) из различных частей пряно-ароматических растений, этиловый спирт, сахароза и реже - сахарный колер. Вермут включают в состав коктейлей, некоторых кондитерских изделий, употребляют в качестве аперитива.

В России вермуты выпускают с 1947г. Наибольшую известность получили десертный вермут Ставропольского края Горный цветок, изготавливаемый в совхозе Машук, и крепкий вермут Экстра (белый и красный). Ароматизированные вина готовят по специальным технологическим инструкциям. Их производство базируется только на высококачественном здоровом виноградном вине и необходимом наборе конкретных ингредиентов. На основе виноградных вин получают вермуты двух типов - крепкий и десертный и трех видов - белый, розовый и красный. Для ароматизации вин предприятия винодельческой промышленности берут уже готовые смеси компонентов, которые специальные хозяйства вырабатывают из местного и привозного растительного сырья.

Для приготовления купажа вермута используют обесцвеченный сухой виноматериал в необходимом количестве, спирт-ректификат, раствор сахарозы в

вине и экстракт ингредиентов. Чтобы придать красному вермуту темно-янтарный оттенок, в купаж добавляют колер, уваривая в котлах свекловичный сахар при температуре 200...250 °С. Для приготовления экстракта, состоящего из 20...40 ингредиентов, употребляют травянистые части, кору и корни, цветки и почки как культурных, так и дикорастущих растений (аир, береза, валериана, ваниль, гвоздика, душица обыкновенная, зверобой, золотой корень, золототысячник, зубровка, имбирь, котовник лимонный, кардамон, кориандр, цветки липы, мелисса лекарственная, мята, полынь, ромашка, сафлор, чабрец и др.). [10]

В нашей стране расширяется ассортимент ароматизированных вин благодаря созданию новых типов и марок. Для этого исследуют пряноароматические, эфиромасличные и лекарственные растения и пищевкусовые добавки к виноградным винам. Они усиливают и облагораживают их аромат, сообщают им особый приятный вкус, повышают биологическую ценность и стабильность к помутнениям, придают тонизирующие и лечебно-профилактические свойства.

1.2. Технология производства виноградных вин

Для производства виноградного вина используют винные сорта винограда. От химического состава винограда зависит качество и свойства вина. Кроме винограда при производстве вин используют также виноградное концентрированное сусло, этиловый ректификованный спирт, чистые культуры дрожжей, лимонную кислоту, рыбий клей, танин и другое сырьё.

Сухие вина приготавливают путем полного (насухо) сбраживания подсахаренного сока, а полусухие и полусладкие - путем неполного сбраживания сахара или дополнительного подсахаривания сухих виноматериалов за счет естественного наброда (спирт не добавляется).

Десертные вина производят путем сбраживания соков до накопления этилового спирта не менее 5% об. с последующим доведением до кондиций ректификованным этиловым спиртом и сахаром.

Вина специальной технологии изготавливают так же, как десертные, но с использованием особых технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства.

Газированные вина в отличие от игристых готовят путем искусственного (физического) насыщения виноматериалов диоксидом углерода после брожения плодового сока при давлении в бутылках с вином не менее 200 кПа при температуре 20 °С

Игристые вина выпускают путем биологического насыщения диоксидом углерода эндогенного происхождения виноматериалов, полученных брожением плодового сока в специальных герметичных емкостях или резервуарах. Давление диоксида углерода в бутылках с вином должно составлять не менее 350 кПа при 20 °С."

При производстве натуральных вин перед брожением соки сульфитируют до содержания сернистой кислоты 75... 100 мг/дм³, подсахаривают для получения в готовом вине кондиций по спирту, вносят 2...4% разводки ЧКД и сбраживают до остаточного количества сахара не более 0,3 г на 100 дм³. Приготовленную мезгу прессуют или предварительно обрабатывают для лучшего извлечения сока. Мезгу яблок рекомендуется обрабатывать пектолитическим ферментным препаратом, а мезгу вишни, крыжовника, смородины, рябины, сливы, алычи, черники и других плодов и ягод настаивают с подбраживанием или обрабатывают теплом, а также совмещают эти приемы с обработкой пектолитическим ферментным препаратом. Перед измельчением целые плоды можно обработать острым паром в течение 20...30 с, плоды сливы и алычи - 3...4 мин. Ягоды или их мезгу нагревают сухим паром до 60...70 °С и выдерживают при этой температуре 10 мин, а сливу и алычу или их мезгу - при 80...85 °С в течение 15...20 мин до растрескивания кожицы плодов. Обработанную мезгу охлаждают до 30...40 °С и затем прессуют. При настаивании с подбраживанием в мезгу вводят 75... 100 мг/дм³ сернистого ангидрида, 2...4% ЧКД, затем перемешивают и оставляют на 2...5 суток.

Брожение соков осуществляют периодическим или непрерывным методом при температуре 18...25 °С. Для предотвращения кислотопонижения

рекомендуется свежие подсахаренные соки до введения ЧКД пастеризовать при температуре 80...85 °С. После окончания брожения виноматериалы отстаивают 2...5 суток и снимают с осадка дрожжей. Через 20...30 суток виноматериалы при необходимости повторно снимают с осадка и купажируют. Затем обрабатывают для осветления и придания розливостойкости в соответствии с инструкцией по обработке плодовых вин. Допускается проведение купажирования после обработки виноматериалов."

Сброженные виноматериалы отстаивают 10... 15 суток и снимают с осадка. Через 25...30 суток виноматериалы повторно декантируют с осадка, обрабатывают для осветления и хранят до использования в кулажах вин. При купажировании виноматериал сульфитируют до содержания свободной сернистой кислоты 20 мг/дм³, добавляют в него сахар до требуемых кондиций и выдерживают до розлива.

Сброженно-спиртованные виноматериалы используют при производстве вин десертных и вин специальных технологий. Полученные соки сульфитируют до содержания сернистой кислоты 75... 100 мг/дм³ и сброживают, как при производстве белых сухих вин. При необходимости перед брожением соки подсахаривают для обеспечения накопления спирта не менее 5% об. Для интенсификации брожения вносят азотистое питание. Сброженный виноматериал отстаивают 1...3 суток и снимают с осадка. Разрешается перед отстаиванием обработать виноматериал бентонитом или пектолитическим ферментным препаратом и бентонитом, если обработка ферментным препаратом не была проведена при переработке плодов или для осветления сока. После снятия с осадка сброженный виноматериал спиртуют до 16% об. Через 20...30 суток сброженно-спиртованный виноматериал вновь снимают с осадка и берут для купажа вин. При хранении более 60 сут. или отправке на другие предприятия виноматериалы обрабатывают различными веществами для осветления. Бентонит - специальная глина для осветления вина. Сульфатация - (сернистый ангидрит - диоксид серы) вводится в сусло для угнетения деятельности микроорганизмов (а витамины?).

Вторичное брожение можно проводить в условиях сверхвысокой концентрации дрожжей, иммобилизованных на "насадке" из буковой или дубовой стружки при давлении 500 кПа и температуре не выше 20 °С. За период брожения должно быть сброжено не менее 18 г/дм³ сахара, что гарантирует давление диоксида углерода в готовом вине не менее 350 кПа при 20 °С." [10]

1.3. Обработка виноматериалов и вин

1.3.1. Методы обработки

Вина обрабатывают физическими методами (отстаивание, фильтрация, центрифугирование, обработка теплом и холодом), физико-химическими (оклейка веществами органической и неорганической природы), биохимическими (использование ферментных препаратов) и химическими (внесение гексацианоферрата(II) тригидрата калия, или желтой кровяной соли - ЖКС, аскорбиновой, метавинной и сорбиновой кислот, жидкого сернистого ангидрида и других вспомогательных материалов, разрешенных для применения в виноделии органами санитарно - эпидемиологического надзора).

Практикуется комплексная обработка вина с применением бентонита, деметаллизации, оклейки различными осветляющими веществами, тепла и холода, фильтрации через фильтр-картон и диатомит, горячего, холодного розлива и бутылочной пастеризации с выполнением технологических приемов в непрерывном или полунепрерывном потоке вин.

Перечисленные виды обработки осуществляют по предусмотренным технологическим схемам и в соответствии с требованиями государственных и отраслевых стандартов и действующей нормативно-технической документации. Для выработки, например, вин виноградных и виноматериалов берут сок-полуфабрикат виноградный консервированный с сернистым ангидридом по ТУ 10.963.36, диоксид углерода газообразный или жидкий по ГОСТ 8050-85, ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918-79, кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908-79, бентониты для винодельческой промышленности по

ОСТ 18-49-71, вкусоароматические пищевые добавки (кроме химических) и т. д. В процессе производства Российского шампанского и игристых вин применяют танин, клей рыбный пищевой, желтую кровяную соль, аммиак водный, азот газообразный и жидкий для создания противодействия и перемещения находящихся под давлением диоксида углерода вин.

Виноматериалы и вина, прошедшие обработку, должны быть прозрачными, длительное время проявлять стабильность и сохранять качества конкретного типа вин в течение гарантийного срока хранения и реализации.

1.3.2. Осветление и стабилизация вина

Стабильность - это способность вина сохранять прозрачность в течение гарантийного срока хранения со сбережением как можно большего количества компонентов, входящих в его состав. Прозрачность вина зависит от присутствия в нем устойчивых коллоидных частиц.

Прозрачность и стабильность готового вина в течение длительного времени - непеременимые требования, предъявляемые к винодельческой продукции, предназначенной как для внутреннего рынка, так и для экспорта. Осветление и стабилизация вин - важные процессы в виноделии.

Винный камень (кислый виннокислый калий, или гидротартрат калия) традиционно удаляют путем охлаждения вина при $-4...-8$ °С и экспозиции до 10 суток в термоизолированных емкостях. При этом расходуется значительное количество электроэнергии, для выдержки вина требуются много емкостей и большие помещения. Для предупреждения образования кристаллических помутнений, связанных с выпадением в осадок труднорастворимых солей - виннокислого калия и кальция, применяют технологию обработки вина в потоке. Система "Кристалстоп" с помощью компактной автоматической установки сокращает данный процесс до 1,5 ч. При этом происходит рекуперация (повторное использование) холода при значительно меньшем расходе электроэнергии и без использования термоизолированных емкостей. Винный

камень удаляется более полно в сравнении с обычным способом, что способствует значительному улучшению качества вина.

Среди новых технологий особое место занимают мембранные, цель которых - улучшить свойства и стабильность вин на основе физического разделения жидких и газовых смесей без использования химических добавок и других компонентов. Для иммобилизации дрожжей в производстве игристых вин перспективно внедрение альгината натрия пищевого, каррагинана и филлофорина пищевого. Для стабилизации жемчужных вин применяют аллилгорчичное масло.

1.3.3. Виды помутнений вина, их характеристика, меры по предупреждению

Среди помутнений преобладают кристаллические, далее следуют коллоидные, включая обратимую и необратимую формы, и биохимические оксидазные кассы. Заметно возросло количество помутнений, в которых дестабилизирующим фактором являются соединения, содержащие фосфат- и сульфатионы, а также серу. По данным отечественных и зарубежных ученых, именно белки наиболее трудно удаляются как сорбентами, так и с помощью физико-химических воздействий (тепло и холод). Белки представляют собой наиболее вероятную причину образования помутнений.

Для предупреждения помутнений применяют приемы, которые в зависимости от характера воздействия на микроорганизмы могут быть разделены на радикальные, профилактические и необязательные.

Радикальные меры направлены на умерщвление микроорганизмов и подавление ферментов вина повышенными температурами (в пределах 65...85 °С), проведение обеспложивающей обработки вина с помощью фильтрации, ультрацентрифугирования и пастеризации вина в потоке, горячего фасования или бутылочной пастеризации и актинации вина (пастеризация инфракрасными и ультрафиолетовыми излучениями) с последующим удалением безжизненной биомассы.

Профилактические меры включают сортировку и быструю переработку винограда, обработку мезги и сусла бентонитом в дозе 2...3 г/кг для инактивации ферментов, раннюю сульфитацию мезги или свежееотжатого сусла до содержания сернистого ангидрида 120... 150 мг/кг, уменьшение в сусле количества взвесей и обеспложивание виноматериалов на ранней стадии их формирования. Предусматривается внесение в вино таких веществ, препятствующих развитию микроорганизмов, как диоксид серы, сорбиновая кислота, аллилгорчичное масло, получаемое из сарептской горчицы, и другие консерванты.

Появление кристаллических помутнений в вине можно предупреждать снижением в нем содержания калия или кальция и устранять не только обработкой холодом (известный технологический прием), но и путем добавления в виноматериал или вино веществ, обладающих защитным эффектом против образования Л виннокислых солей калия и кальция. К ним относят метавин, метавин опти, метагун, метавинную и рецемическую винную кислоты, производные метилцеллюлозы и другие вещества.

К наиболее эффективным способам обработки вин против обратимых и необратимых коллоидных помутнений относится обработка виноматериалов бентонитом в сочетании с желатином (смесь белковых веществ животного происхождения). В отечественном виноделии используют обычные бентониты, специально активированные бентониты, желатиновые и комбинированные препараты из различных белков - альбумина, желатина, казеина и рыбного клея, а также препараты на основе диоксида кремния. Их высокая эффективность и простота применения подтверждены в производственных условиях. [14;298]

К числу наиболее перспективных методов профилактики помутнений коллоидной природы следует отнести ферментативный катализ с использованием препаратов нового поколения, в том числе полиэнзимных композиций, обладающих высокой активностью. Стойкость вина к коллоидным помутнениям повышает и препарат метагум - комплекс метавинной кислоты и гуммиарабика.

Предупредительные меры не должны приводить к излишнему содержанию в вине белкового азота, фенольных веществ, полисахаридов и тяжелых металлов.

Факультативные обработки приводят к частичному удалению белков, фенольных компонентов с помощью бентонита, диатомита, полиамидных смол. Эффективны при этом оклейки вин желатином, казеином и рыбным клеем, своевременное проведение деметаллизации вина. Образованию защитных коллоидов, которые предупреждают возникновение маломасштабных коллоидных помутнений, способствует тепловая обработка вина.

Экологически чистые технологии направлены на удаление из виноматериалов и вин избытка металлов для их стабилизации к металлическим и кристаллическим кальциевым помутнениям.

Деметаллизация натуральных белых и красных виноматериалов и вин, где железо находится в ионной форме, достигается обработкой модифицированными природными сорбентами на основе активированных бентонитов, а также желтой кровяной соли. Для специальных крепких вин наиболее эффективна обработка двуводной тринатриевой солью нитрилтриметилфосфоновой кислоты (комплексен НТФ).

Широко распространенный способ деметаллизации и контроля за содержанием цианистых соединений путем обработки желтой кровяной солью не дает абсолютной гарантии отсутствия в виноматериалах и винах высокотоксичных соединений синильной кислоты.

ГЛАВА 2.ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ВИНОГРАДНЫХ ВИН

2.1. Требования к качеству

Заключение о доброкачественности вина дается на основании органолептического и лабораторного методов исследования.

При доставке вина разных выработок его рассортировывают на однородные партии. Среднюю пробу для исследования от партии составляют из проб вина, взятых из бочек пропорционально их емкости, но не менее 100 мл из каждой бочки с тем, чтобы средняя проба имела объем 0,5-1,0 л. Среднюю пробу хорошо перемешивают и делят на две или три части, которые разливают в отдельную посуду. На каждый сосуд со средней пробой наклеивают этикетку, на которой должно быть обозначено: название вина, фамилия, имя и отчество владельца, дата отбора пробы, номер партии (по журналу регистрации), должность и фамилия лица, отобравшего пробу). Одну часть пробы сохраняют на случай арбитражного анализа, оставшееся количество используют для органолептического и лабораторного исследования.

2.1.1. Органолептическая оценка вина

Органолептическую оценку вина проводят в комнате при температуре 16-18гр.С(температура вина 10-16гр.С). Вино наливают в сухой стакан из прозрачного стекла примерно на 1/3 его объема. Устанавливают консистенцию, прозрачность и цвет вина, наличие осадка или взвешенных частиц и затем его запах и вкус.

Хорошее вино должно быть прозрачным, без осадка и посторонних частиц, цвет от светло-желтого до темно-красного. Запах приятный специфический, вкус кисловатый, кисло-сладкий или сладкий, иногда терпкий, но без посторонних, несвойственных вину привкусов.

При органолептическом исследовании в вине может быть выявлен ряд болезней и пороков, а также несвойственные вину привкусы и запахи.

Под болезнями вина понимают нежелательные изменения свойств, которые вызываются деятельностью микроорганизмов. Наиболее распространенными из них являются цвель вина (винная плесень), уксуснокислое, молочно-кислое, магнитное и пропионовое брожение, а также прогоркание и наличие мышинового привкуса.

Пороки вина - это ухудшение его качества в результате химических, биохимических или физико-химических изменений. Возникновение пороков обычно является следствием использования низкокачественного сырья, не соответствующей требованиям тары, нарушения технологии изготовления, попадания посторонних веществ.

Возможны следующие пороки вина

Почернение (черный, голубой или железный касс) - возникает при соприкосновении вина с железом. Закисные соли железа при соединении с дубильными веществами изменяют его окраску и образуют осадок. Окраска вина и осадок – от голубой дочерней, в зависимости от интенсивности развития порока.

Побурение (оксидазный касс) - возникает при обильной аэрации вина в результате действия окислительных ферментов (выпадает осадок красящих веществ вина). К побурению склонны вина, приготовленные из гнилого или заплесневелого винограда.

Посизение (белый касс) - возникает при содержании в малоокислых винах избыточного количества железа и фосфорнокислых соединений. В вине образуется легкая сизоватая муть.

Медный касс - наблюдается при содержании в вине более 0,5 мг/л меди. При выдержке вина без доступа воздуха появляется муть, которая при проветривании исчезает.

Помутнение - возникает при размножении дрожжей в вине, хранящемся в условиях обильной аэрации и содержащем несброженный сахар.

Сероводородный запах - возможен в результате образования в виде сероводорода. Сера может попасть в сусло с ягод (если опыление проводилось незадолго до сбора винограда), и в этом случае дрожжи восстанавливают свободную серу в сероводород или происходит восстановление дрожжами сернистого ангидрида, применяемого для окуривания бочек.

Несвойственные вину привкусы и запахи. Привкус плесени возникает при использовании плохо очищенной тары или при изготовлении вина из

заплесневелого винограда. Привкус разлагающихся дрожжей возникает в результате несвоевременного отделения вина от осадков дрожжей. Привкус и запах гнилой рыбы возникают при изготовлении вина из недозревшего винограда при поражении его грибковыми заболеваниями. В вине могут быть обнаружены и другие несвойственные ему запахи и привкусы (прокисший, землистый, смолы, сала, дыма, керосина и др.).

Вина с выраженными изменениями их качества, устанавливаемые при органолептической оценке, к реализации не допускают. В зависимости от степени и обратимости нежелательных явлений и пороков вина направляют на дополнительную обработку.

В арбитражных случаях для более точного определения качества вина производят его оценку по 10-балльной шкале: вкус - 5 баллов; букет - 3,5; типичность (на основании оценки вкуса, букета и запаха) - 1; прозрачность и цвет - 0,5. В зависимости от ухудшения показателей по сравнению с вином самого высокого качества по каждому из показателей производят соответствующую скидку баллов. При снижении качества вниз по вкусу производят скидку баллов в целых единицах: гармоничный тонкий вкус оценивают в 5 баллов, гармоничный - 4; вкус, мало соответствующий типу вина, - 3; негармоничный без посторонних привкусов - 2,5, легкий посторонний привкус - 2; явно посторонний - 1. [3;274]

При снижении оценки вина по букету проводят скидку в 0,5; 0,75 или 1 балл.

Скидку баллов по типичности производят в 0,2; 0,5 и 0,75 балла, а по прозрачности и цвету - в пределах от 0,1 до 0,4 балла. Вино самого высокого

качества оценивают в 10 баллов, высокого качества - 9, хорошего - 8, удовлетворительного - 7. Вино с оценкой ниже 7 баллов в продажу не выпускают.

2.1.2. Лабораторная оценка вина

Лабораторное исследование вина состоит из определения титруемой кислотности и количественного содержания щавелевой кислоты, метилового спирта и сахара. В доброкачественных столовых сухих и полусладких виноградных и плодово-ягодных винах титруемая кислотность в пересчете на винную кислоту должна быть 5-7 г/л; содержание сахара в сухих винах должно быть до 0,3%, а в полусладких - от 3 до 8 %, содержание щавелевой кислоты в виноматериалах допускается до 300 мг/л; в вине - до 250 мг/л; содержание метилового спирта в вине не допускается.

Методики определения титруемой кислотности, содержания щавелевой кислоты и сахара приведены в приложении 3. Для определения метилового спирта следует руководствоваться ГОСТ 13194-74 "Вина, коньяки и коньячные спирты. Метод определения содержания метилового спирта".

В арбитражных случаях проводят определение натуральности сухих виноградных вин домашнего приготовления, для чего определяют величину буферной емкости, содержание экстрактивных веществ и оценивают полученные результаты согласно существующим методикам.

2.2.Болезни, пороки и недостатки вин

Вызывают изменения вин, вызванные болезнетворными микробами. Такие вина способны заражать здоровые и вызывать в них уксусное или молочнокислое скисание и др. К порокам вина относят изменение его состава, происходящее в результате химических и биохимических процессов, сопровождающимися появлением горького или дрожжевого привкуса ацетамидного (мышинного) тона и т.п. Недостатками вина считают различного рода отклонения от нормального

состава, которые обусловлены избытком или дефицитом того или иного компонента вина: негармоничный вкус, повышенная кислотность и др.

БОЛЕЗНИ ВИНА:

ЦВЕЛЬ - наиболее распространенное заболевание. Вызывается пленочными дрожжами. Особенно подвержены ему столовые вина с невысоким содержанием спирта, сохраняемые в неполных емкостях.

Через 2-3 дня на поверхности появляется сплошная тонкая пленка, которая утолщается и делается морщинистой. Она приобретает серовато-белый цвет, иногда с розовым оттенком. Вино под пленкой постепенно мутнеет. Пленчатые дрожжи развиваются и существуют за счет компонентов вина, в частности, окисления спирта до CO_2 и H_2O . Крепость вина выше 12 об.% и температура хранения ниже 4С предохраняют его от развития пленочных дрожжей.

Меры борьбы против этой болезни заключаются главным образом в ликвидации доступа воздуха, для чего необходима своевременная доливка вина под пробку (без воздушной камеры). При сильном поражении цвелью вино осветляют желатином и фильтруют, после чего разливают в бутылки и пастеризуют 5-10 минут при температуре 60-65'.

УКСУСНОЕ СКИСАНИЕ - вызывает развитие на поверхности вина уксусных бактерий с образованием серовато-матовой пленки. Первые стадии болезни сходны с цвелью. Вино приобретает резкий своеобразный тон уксуса. Возникает в результате брожения его при высокой температуре (30-35С), а так же хранения в неполной посуде при доступе воздуха. Уксусные бактерии при температуре ниже 6' прекращают развиваться.

Вино с 1 г/л уксусной кислоты приобретает неприятный уксусный тон, с 2 г/л становится непригодным к употреблению. Для прекращения уксусного скисания его обрабатывают желатином, фильтруют, разливают в бутылки и пастеризуют 10-20 минут при температуре 65-75С. Эти меры могут быть эффективны только при первых этапах заболевания вина.

Для исправления больного вина иногда практикуют перебраживание его на свежих плодово-ягодных выжимках с применением чистых культур дрожжей.

После брожения вино осветляют (фильтруют) и пастеризуют в бутылках. Перебраживание дает хорошие результаты, однако первоначальные качества вина не восстанавливаются в полной мере.

КИСЛОТОПОНИЖЕНИЕ, обусловленное развитием рожжей кислотоносителей, характерно для соков, полученных в основном из семечковых и косточковых плодов, содержащих в своем составе преимущественно яблочную кислоту. Понижение кислоты в соке отмечается в момент бурного брожения и заканчивается на 4-5 сутки, при этом кислотность бродящего сока снижается на 90%. Кислотопонижающие дрожжи попадают в сок с перерабатываемым сырьем, поэтому для предохранения вина от заболевания необходимо тщательно обрабатывать его - вырезать загнивающие места на плодах и хорошо их промывать. Посуду перед использованием надо стерилизовать 5%-ным раствором каустической соды или 0.25%-ным раствором марганцовокислого калия в течение 2-х минут, а затем тщательно прополаскивать. В начальной стадии заболевания вино можно предохранить от порчи разливом бродящего сула по бутылкам и пастеризацией 15 минут при температуре 85-90С или 30 минут при 70-80С.

ПОРОКИ ВИНА:

Почернение вина происходит, если готовят его в железной посуде или используют железные предметы (воронки, трубки) при работе с винопродуктами. После окончания брожения при дальнейшей обработке оно под действием кислорода чернеет. Этому пороку подвержены и белые и красные вина, вкус их становится негармоничным:

- *сероводородный запах* нередко появляется в сброженных винах. Он образуется в результате восстановления дрожжами свободной серы. Вино приобретает запах тухлых яиц и неприятный вкус.

Сера может попасть в вино с плодами и ягодами перед сбором, обработанными этим препаратом для борьбы с вредителями;

- *плесневый привкус* вина возникает часто в случае переработки гнилых или заплесневелых плодов и ягод. Иногда такой привкус появляется в бутылочных винах при хранении их в сырых помещениях или из-за укупорки плохо

обработанной пробкой. Для предупреждения этого порока необходимо содержать в чистоте помещение, тару, тщательно сортировать и промывать плоды и ягоды, а горлышко бутылок после закупоривания пробками покрывать смолкой или парафином;

- *дрожжевой привкус* остается в винах из-за длительного контакта сусла с дрожжами, особенно в условиях повышенной температуры, т.к. после окончания брожения они постепенно отмирают и начинают разлагаться, что и придает вину неприятный привкус. Для устранения его повторно осветляют и фильтруют вино: иногда достаточно открытой переливки его с доступом воздуха (проветривание).

НЕДОСТАТКИ ВИНА:

К недостаткам вина следует отнести в 1-ю очередь его неудачный состав. Вино с низкой кислотностью безвкусно, с высокой - негармонично. Содержание спирта в столовых винах более 13 об.% делает их тяжелыми, излишек дубильных веществ - грубыми.

Большинство недостатков поддается исправлению смешиванием с другими винами или соками с предварительной пробной дегустацией их.

Виноградное вино и его фальсификация

Определить фальсификацию вин можно по маркировке, при дегустации и с помощью лабораторных исследований.

При *разбавлении водой или дешевыми плодово-ягодными винами* изменяются 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 требуемых норм.

Шапталлизация заключается в обработке кислого сусла щелочными агентами, в добавлении сахара до или во время брожения.

Петиотизация – один из наиболее изощренных способов фальсификации. Вино изготавливают настаиванием и брожением сахарного сиропа на

виноградных выжимках. Вино сохраняет букет и цвет натурального и напоминает старое вино. В таком вине снижается только содержание винной кислоты.

Шеелизацию, или добавление глицерина, используют для уменьшения горечи, кислотности, увеличения сладости дефектных вин или для прерывания процесса брожения. В процессе производства для ускорения технологического процесса применяют консерванты (салициловую кислоту и другие антисептики). Салициловую кислоту используют для консервации дешевых, легко закисающих и не прошедших стадии выдержки и хранения вин.

«*Искусственное вино*» вырабатывают не из виноградного сока, а из хорошо подобранной смеси компонентов, имитирующих виноградное вино. В состав смеси могут входить вода, дрожжи, сахар, винно-кислый калий, кристаллические винная и лимонная кислоты, танин, глицерин, этиловый спирт, карамель, энантовый эфир и др. Органолептически смесь воспринимается как виноградное вино. [13;178]

2.3. Упаковка, маркировка и хранение вин

Марочные, молодые и выдержанные вина поступают в торговую сеть в бутылках из темно-зеленого стекла по 0,1; 0,2; 0,25; 0,5; 0,75; 0,8 и 1,0 дм³, а также в фигурных и сувенирных бутылках, изготовленных из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора. Вина для экспорта, а также игристые и шампанские вина разливают в новые бутылки. Заполняют бутылки молодыми и без выдержки винами – по объему, марочными и игристыми винами – по уровню. Высота уровня для шампанских и игристых вин от верхнего края венчика бутылки должна составлять (8+1)см при 200С. Также используется комбинированная упаковка на основе картона и полимеров. Укупоривают бутылки корковыми, комбинированными корковыми, полиэтиленовыми и кронен-пробками. Поверх корковой или полиэтиленовой пробки, комбинированной корковой пробки на горлышко бутылки надевают алюминиевый или

пластмассовый колпачок. На пробку с игристыми винами одевают мюзле, которое закрепляют за поясок горла бутылки, горлышко бутылки фольгируют.

Виноградное вино маркируется в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя» (приложение Б) и в соответствии с ГОСТ Р 51149-98 «Вина. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение». Маркировка импортных вин. Страны, входящие в OIV (Международная организация виноградарства и виноделия), осуществляют маркировку виноградных вин в соответствии с требованиями к информации, принятыми в Париже в 1985г. Этих норм этикетирования придерживаются все страны - производители вин, включая США, Японию, ЮАР и др. По законодательству стран ЕС маркировка *тихих вин* должна содержать две группы обозначений: обязательные и факультативные (дополнительная) информация чаще помещается на контрэтикетке.

Виноградное вино: обязательная информация на этикетке:

регион (ориентир при покупке вина),

год урожая (указывает на время выдержки, качество продукции и цену),

класс качества и место розлива (вина, разлитые в местах производства, и «негоцианские» - на заводах, расположенных в других регионах).

Виноградное вино: факультативная информация на этикетке:

о качестве вина (окраска, особенности букета, аромата, вкуса);

способ изготовления;

сорт винограда;

название виноградного хозяйства (карта местности, где произвели вино);

торговая марка, адрес, печать и подпись владельца;

рекомендации по потреблению;

специальный штриховой код для расшифровки происхождения и стоимости вина.

Виноградное вино высшей категории: обязательная информация на этикетке:

район производства;

маркировку категории качества (А.О.С. или V.D.Q.S. во Франции, Д.О.К. – в Италии, Kabinett, Ayslese – в Германии и т.д.);

номинальный объем (л, см³ или мл);

наименование лица, хозяйства или предприятия, осуществляющего розлив вина;

объемную долю спирта (% об);

название государства, производящего вино;

год урожая. Слово «вино» не ставится. [6]

На французских винах группы V.D.Q.S. на этикетке располагается ярлык (Label; марка) гарантии качества, выдаваемый на период от 3 до 6 месяцев. Факультативная информация: сорт винограда; окраска вина; способ изготовления; географическое место и название виноградного хозяйства; идентификационный номер партии и место розлива вина в бутылки, а также дополнительные характеристики, гарантирующие качество вина (исторические и традиционные сведения, специальные надписи и рисунки, имя владельца, контур его усадьбы, фамильный герб ит.д.). Для категории столовых (Vin de Table) и местных (VindePays) вин обязательная информация должна содержать слово «вино», объемную долю спирта, номинальную вместимость бутылки, место розлива, название региона, страны и конкретного винодельческого хозяйства. Факультативная информация сообщает окраску вина, сорт винограда, год уборки урожая, историю предприятия или вина, рекомендации по потреблению. На этикетке игристых вин импортного производства дополнительно наносится тип вина – extra, brut, brut extra sek (самое сухое), sek (сухое), de mi sek (полусухое), du (сладкое), а также уточняющее название: Champagne (шампанское), Grande reserve (большой выдержки) и др. Этикетка должна содержать информацию на одном или нескольких языках стран ЕС.

Виноградное вино хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, при стабильной температуре, в отсутствии попадания прямых солнечных лучей, приводящих к разрушению красящих веществ в окрашенных напитках. Оптимальной температурой для хранения вин считается

температура (8-16) 0С. При более низкой температуре появляется помутнение из-за выпадения в осадок солей винной кислоты, при более высокой температуре хранения возникает помутнение белкового характера. Полусухие, полусладкие и сладкие натуральные вина (недоброды) хранят при температуре от минус 2 до плюс 8 0С. Это предохраняет их от забраживания. Гарантийный *срок хранения вин*, поставляемых *на внутренний рынок*, устанавливаются со дня их розлива (мес., не менее): 3 – для натуральных без выдержки; 4 – для натуральных сухих выдержанных и марочных без выдержки; 5 – для специальных выдержанных марочных; 6 – для натуральных контролируемых наименований по происхождению; 12 – для специальных контролируемых наименований по происхождению. Гарантийный *срок хранения вин для экспорта*, упакованных в бутылки, - 18 месяцев со дня пересечения государственной границы. Гарантийный *срок хранения игристых вин* со дня изготовления составляет 6 мес. Для Советского и Российского шампанского - 6 мес., для Советского шампанского специальных наименований – 1 год, для коллекционного – не менее 1 года. Допускается устанавливать более длительные сроки хранения по требованию заказа-наряда или контракта.

ГЛАВА 3. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И АССОРТИМЕНТА ВЕРМУТОВЫХ ВИН, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ НА ПРИМЕРЕ МАГАЗИНА

3.1. Анализ ассортимента и товароведная характеристика вермутовых вин, реализуемых на торговом предприятии

Проведем анализ ассортимента и товароведной характеристики вермутовых вин, реализуемых в магазине «Калинка».

Ароматизированные вина –вермут- получают путем добавления в виноматериалы настоев трав, цветов и корней. Содержание сахара - 10-16%, спирта - 16-18% об. ("вермут" в переводе с немецкого - полынь).

Вермуты делятся на сухие (французские) и сладкие (итальянские). Сладкие вермуты отличаются мягкостью во вкусе, а цвет варьируется от красного до золотистого (в него добавляют сахар, а в "цветные" вермуты - карамель). У сухих вермутов цвет может быть только золотистым.

По вкусовым характеристикам вермуты делятся на четыре категории: Vermouth Secco (dry) - сухой вермут, содержание сахара в котором не превышает 4%; Vermouth Bianco - белый вермут, содержание сахара в котором ограничивается 10-15%; Vermouth Rosso (sweet) - красный вермут с содержанием сахара больше 15%; Vermouth Rose - розовый вермут, содержание сахара в котором колеблется в районе 13-15%.

Основным сырьем для вермута является полынь (wermut - отсюда и название). Сладкий вермут - относится к итальянским винам, кислый - к французским. Эссенция полыни в вермуте составляет до 43% экстракта. Примерные доли других компонентов экстракта:

тысячелистник - 18%

мята - 10%

корица - 10%

кардамон - 8%

бузина черная - 6%

мускатный орех - 5%

Вообще при изготовлении вермутов может использоваться до нескольких десятков ароматных и пряных растений (в молдавских вермутах их около сорока). Для интересующихся приводим этот поистине обширный список: девясил высокий, донник желтый, душица обыкновенная, дягиль аптечный, зверобой, имбирь, кориандр, мелисса лимонная, мята перечная и пелегоновая, ромашка аптечная и обыкновенная и т.д.

Эти составляющие обогащают нотами своего аромата и вкуса виноградное вино, и в результате получается напиток душистый и терпкий, в котором приятная горечь гармонично сочетается со сладостью различной степени - вермут.

Ассортимент и характеристика вермутов, реализуемых в сети магазинов «Калинка» представлены в табл.3.1.

Таблица 3.1.

Товароведная характеристика вермутов, реализуемых в сети магазинов «Калинка»

№ п/п	наименования вермутов	характеристика
1	Росси (Rossi)	красные вермуты: такой цвет напитка происходит не от использования красного вина, как можно было бы подумать, а от добавления к полученному продукту карамели. Эти вермуты производятся только из белого вина. Имея почти ликерное содержание сахара (14-16%), они являются самыми популярными на мировом рынке.
2	Бианчи (Bland)	белые вермуты: эквиваленты красных, содержат такое же количество сахара. Они очень мягки, нежны, с меньшей горчинкой во вкусе. Имеют красивый золотисто-желтый цвет.
3	Драй, или сеччи (Dry, Secchi)	сухие вермуты: гораздо менее сладкие, содержащие до 4% сахара. Крепость их находится в пределах 16-18%, а ароматическая композиция имеет более горькие оттенки. Бывает также розовый полусухой вермут. Красный, розовый и белый сладкие вермуты считаются итальянскими, а белый сухой - французским.
4	Мартини Россо (Martini Rosso)	Мартини - это вермут, произведенный из качественного вина, полученного из отборного белого винограда. Его великолепный вкус и аромат обогащен настоем более чем тридцати видов трав, цветов, фруктов, семян, коры и

		<p>листьев. Благодаря выдержке Мартини приобретает совершенное сочетание вкуса и аромата. Мартини Россо (Martini Rosso) - слегка горький и одновременно сладкий напиток. Его рубиновый цвет получается при добавлении карамели - единственного разрешенного натурального красителя. Рекомендуется употреблять со льдом, лимоном или соком.</p>
5	Мартини Бьянко (Martini Bianco)	<p>обладает нежным ароматом, привкусом ванили и пряностей, более мягким и сладким вкусом, чем Россо. Пьют с содовой водой, тоником, лимонадом.</p>
6	Мартини Бьянко (Martini Bianco)	<p>обладает нежным ароматом, привкусом ванили и пряностей, более мягким и сладким вкусом, чем Россо. Пьют с содовой водой, тоником, лимонадом.</p>
7	Мартини Экстра Драй (Martini Extra Dry)	<p>содержит минимальное количество сахара (менее 30 г на литр) и является наиболее крепким из вермутов Мартини (18%). Идеален как основа для многих коктейлей. Употребляют с лимоном, тоником, джином, льдом.</p>
8	Мартини Розе (Martini Rose)	<p>вермут с нежным розовым цветом, сильным ароматом и мягким привкусом гвоздики. Пьют с лимонным соком, джином, льдом.</p>
9	Вермут "Букет Молдавии"	<p>Вино виноградное специальное ароматизированное десертное розовое. Новая продукция "Букета Молдавии" не имеет аналогов среди розовых вермутов. Первая партия произведена в ноябре 2001 года. Композиция ингредиентов составлена из 30 ароматических и целебных растений, среди которых полынь горькая, полынь лимонная, мята перечная, душица, зверобой, чабрец, тысячелистник, Melissa, цветы липы, ромашка, девясил, кориандр, гвоздика, ваниль. Удивительное сочетание ароматов розы и полевых трав, вкуса лепестков розы и сухофруктов на фоне пикантной горчинки. Первое вино Молдавии, созданное специально для женщин. В Молдавии продается под наименованием "Роза для любимой". Кондиции вина: - крепость 16 % об., - содержание сахара 160 г/л.</p>
10	вермут «Экстра»	<p>Вино ароматизированное полусладкое объем 0,5 л, крепость 18% Этот вермут имеет ярко выраженный вкус полыни, с</p>

		соответствующим для нее горько-терпким характером, но 80%-ная сахаристость вина компенсирует особенность этого растения, поэтому вермут «Экстра» ароматен, свеж и интересен в употреблении.
11	Вермут «Вкус ветра» Белое	Вино ароматизированное полусухое "Вкус ветра. Белое" объем 0,75 - 0,5 л, крепость 18% Белый вермут привлекателен своей мягкостью и легкостью. Особенностью этого вермута является сложное сочетание экстрактов 56 разновидностей различных трав Ставропольского края, каждая из которых вносит свой неуловимый аромат в общую палитру вкуса вермута.
12	Вермут «Вкус ветра» Красное	Вино ароматизированное полусухое "Вкус ветра. Красное" объем 0,75 - 0,5 л, крепость 18% Красный вермут обладает вкусовой насыщенностью, плотностью и терпкостью, что характерно для красных вин. Особенностью этого вермута является сложное сочетание экстрактов 56 разновидностей различных трав Ставропольского края, каждая из которых вносит свой неуловимый аромат в общую палитру вкуса вермута.

Данные табл.3.1. показывают, что в магазине реализуется 12 наименований вермутов, различных производителей. Все они имеют различные вкусовые качества. По цветам также наблюдаем, что в магазине реализуются вермуты как белого, красного и розового.

Белое вино изготавливается как из белых, так и из красных или розовых сортов винограда в условиях ферментации в отсутствие кожицы винограда. Именно отсутствие кожицы обуславливает светлый оттенок — сок мякоти ягод подавляющего большинства сортов винограда почти бесцветен.

Сорта белого винограда: Алиготе, Бурбуленк, Коломбар, Макабэ, Рислинг, Совиньон, Токай, Шардоне, Шенэн.

Белое вино идеально сочетается с продуктами моря, мясом птицы, нежными сырами, является великолепным аперитивом.

Красное вино — вино, изготовленное из красных или синих сортов винограда. Наряду с сортами винограда красное вино отличается от белого вина и по процессу производства.

В мире существует около 4500 сортов красного вина. Самые известные сорта красного винограда для производства вина — Каберне-Совиньон и Мерло.

Красное вино сочетается с рыбными блюдами, белым и красным мясом, дичью, сырами. Также красное вино подается на десерт.

Красное вино не охлаждают, а сервируют при комнатной температуре.

Розовое вино — разновидность вина, являющаяся промежуточной между красным и белым вином.

Букетом и вкусом розовое вино может напомнить белое вино, в то время как цвет приближен к красным.

Сухое розовое вино идеально подходит к продуктам моря, колбасным изделиями, мясом птицы, нежным сырам. Полусухое и сладкое розовое вино - к десертным блюдам и острым сырам.

Проведем анализ реализации вермутов по структуре в 2008-2009 г.г. в сети магазинов «Калинка», табл.3.2.

Таблица 3.2.

Структура реализации вермутов в 2008-2009 г.г. в сети магазинов «Калинка»

№ п/п	вермуты	доля продаж, % в 2008 г.	доля продаж, % в 2009 г.	отклонение 2009 г. от 2008 г., %
1	Росси (Rossi)	12,8	13,1	+0,3
2	Бианчи (Bland)	6,7	6,9	+0,2
3	Драй, или сеччи (Dry, Secchi)	9,9	8,4	-1,5
4	Мартини Россо (Martini Rosso)	5,7	5,6	-0,1
5	Мартини Бьянко (Martini Bianco)	5,9	5,8	-0,1
6	Мартини Бьянко (Martini Bianco)	6,1	5,9	-0,2

7	Мартини Экстра Драй (Martini Extra Dry)	7,2	7,1	-0,1
8	Мартини Розе (Martini Rose)	4,9	5,1	-0,2
9	Вермут "Букет Молдавии"	12,5	10,2	-2,3
10	Вермут «Экстра»	10,1	12,3	+2,2
11	Вермут «Вкус ветра» Белое	8,9	9,5	+0,6
12	Вермут «Вкус ветра» Красное	9,2	10,1	+0,9
	итого	100%	100%	-

Данные табл.3.2. показывают, что доля продаж каждого наименования вермута колеблется в пределах 5-10%. В зависимости от наименования вермута, доля продаж различна. Так, максимальные объемы продаж составляют по вермутам:

- 1.«Вкус ветра» Красное
- 2.«Вкус ветра» Белое
- 3.Вермут "Букет Молдавии"
- 4.Вермут «Экстра»
- 5.Росси (Rossi)

Так, доля продаж этих наименований вермутов составляет в пределах 10%, рис.3.1.

Причем наблюдается, что за анализируемый период с 2008-2009 г.г. произошло увеличение доли продаж вермутов именно этих наименований, рис.3.2.

Меньшую долю продаж в общем объеме реализации занимают вермуты:

- Мартини Розе (Martini Rose)
- Мартини Россо (Martini Rosso)
- Мартини Бьянко (Martini Bianco)
- Мартини Бьянко (Martini Bianco)

Доля продаж этих вермутов колеблется в пределах 4,9% до 5,9%, причем объемы продаж по этим наименованиям вермутов в 2009 г. снизились, рис.3.2.

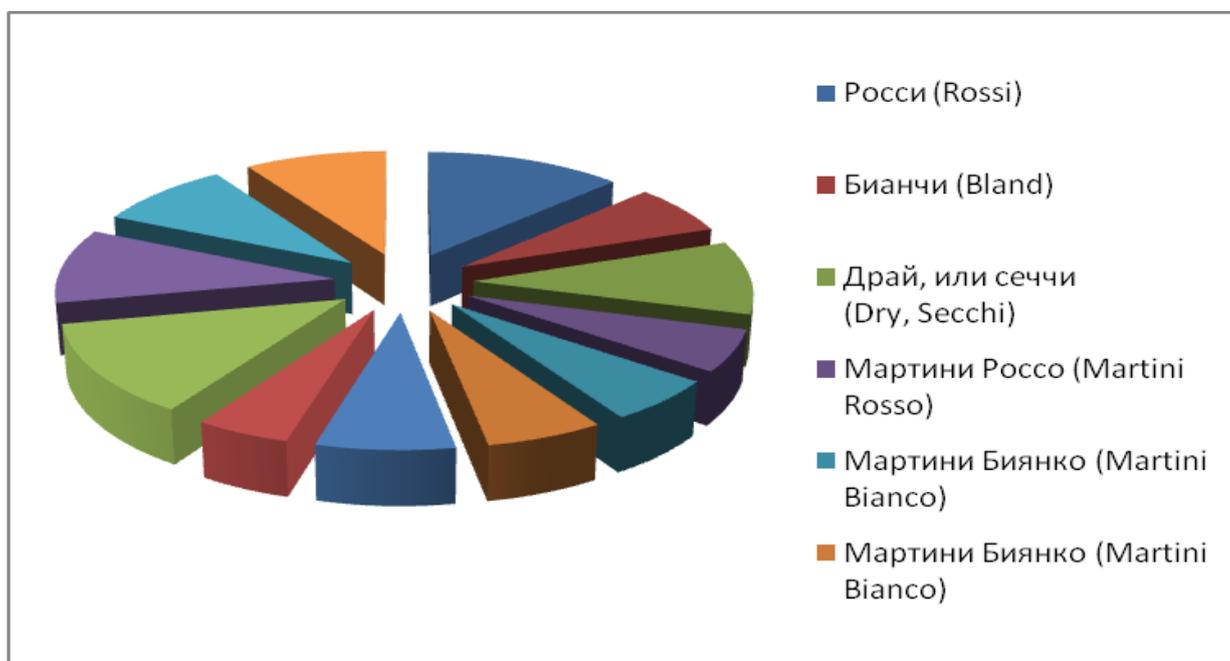


Рис.3.1. Доля продаж вермутов в 2008 г. по структуре.

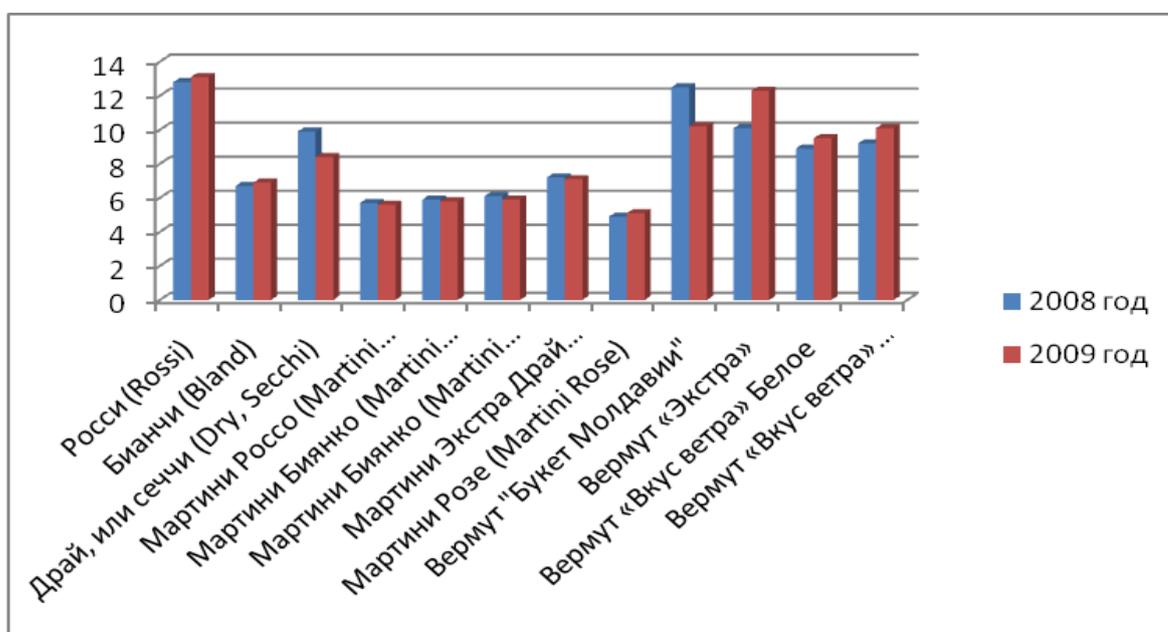


Рис.3.2. Динамика продаж вермутов в 2008-2009 г.г. по структуре.

3.2. Оценка качества вермутовых вин, реализуемых на розничном торговом предприятии

3.2.1. Экспертиза качества вин

Виноградное вино подвергают экспертизе, где определяют органолептические, физико-химические показатели, показатели безопасности и возможную фальсификацию. Органолептический метод или, как чаще говорят, метод дегустации, является основным методом оценки качества вин, а физико-химический анализ – дополнительным но не менее важным.

Дегустация вин проводится в чистых, сухих светлых помещениях при температуре (15-18)0С. Температура белых вин при дегустации должна быть (10-12)0С, красных – (15-17)0С, игристых – (8-10)0С. Количество образцов вин для опробования не должно превышать 12 наименований (образцов). Лучшим временем для дегустации является 10ч утра. Порядок подачи вина не должен утомлять дегустатора. Согласно общим правилам их подачи на дегустацию соблюдают следующую очередность: легкое виноградное вино подают раньше крепких, малоэкстрактивное – перед высокоэкстрактивными, молодое – перед выдержанными и старыми. В пределах одной подгруппы вначале дегустируют белые, затем розовые и красные вина. Игристые вина опробуют в порядке возрастания их сладости в конце дегустации, после некоторого перерыва и промывания ротовой полости чистой водой. Качество вин оценивают по 10-балльной системе, учитывая следующие показатели: прозрачность - 0,5 балла, цвет - 0,5 балла, вкус - 5 баллов, букет - 3 балла, типичность (для игристых вин вместо типичности определяют «мусс») - 1 балл. При этом руководствуются таблицей 3.3.

Таблица 3.3.

Виноградное вино: экспертиза качества

Наименование	Кол-во баллов	Наименование	Кол-во баллов
Прозрачность Вино	0,5	Букет	3,0
кристаллически прозрачное, с блеском	0,5	Очень тонкий, хорошо развитый	3,0
Вино без блеска	0,4	Хорошо развитый, но грубоватый	2,5
Вино с опалесценцией (посторонним свечением)	0,3	Слабо развитый или не совсем чистый	2,0
Вино опалесцирующее	0,2	Не соответствующий типу	1,5
Вино мутное	0,1	С посторонними запахами	1,0
Цвет	0,5	Типичность	1,0
Полное соответствие	0,5	Полное соответствие типу	1,0
Небольшое отклонение	0,4	Небольшое отклонение от типа	0,75
Значительное отклонение	0,3	Нетипичное вино	0,5
Несоответствие окраски	0,2	Совершенное нетипичное, бесхарактерное	0,25
Грязные тона	0,1		
Вкус	5,0	Мусс («игра»)	1,0
Гармоничный, тонкий, соответствующий типу и возрасту	5,0	Сильное вспенивание в бокале и длительное выделение мелких пузырьков	1,0
Гармоничный	4,0	Шампанское с мелкими пузырьками при слабом вспенивании	0,8
Гармоничный, слабо соответствующий типу	3,0	Крупные пузырьки и длительная «игра»	0,6
Негармоничный, но без посторонних привкусов	2,5	Крупные пузырьки и слабая «игра»	0,3
Ординарный, с легким посторонним привкусом	2,0	Быстроисчезающая «игра»	0,2
С посторонним вкусом	1,0		

Все показатели суммируются, а общий балл сравнивается со следующей шкалой: *Общий балл*: 10 – вина марочные, исключительно высокого качества; 9 – вина выдержанные, высокого качества; 8 - вина выдержанные, хорошего качества и вина молодые, высокого качества; 7 - вина выдержанные, удовлетворительного качества и вина молодые, хорошего качества; 6 - вина выдержанные, невысокого качества, негармоничные и вина молодые, удовлетворительного качества; 5 – вина с недостатками 4 – вина с пороками; 3 – вина больные, испорченные, годные на спирт и уксус; 2 – непригодные как вина, годные только на уксус; 1 – вина, непригодные для пищевых целей.

3.2.2. Товароведная характеристика объектов исследования

Проведем оценку качества (бальную) по трем наименованиям вермутов. Характеристика этих наименования представлена в табл.3.4.

Таблица 3.4

Характеристика объектов исследования

№ образца	наименование вермута	фото	описание
1 образец	Вермут «Экстра»		Вино ароматизированное полусладкое объем 0,5 л, крепость 18% Этот вермут имеет ярко выраженный вкус полыни, с соответствующим для нее горько-терпким характером, но 80%-ная сахаристость вина компенсирует особенность этого растения, поэтому вермут «Экстра» ароматен, свеж и интересен в употреблении. Розовое вино.

2 образец	Вкус Белое ветра.		<p>Вино ароматизированное полусухое "Вкус ветра. Белое" объем 0,75 - 0,5 л, крепость 18%</p> <p>Белый вермут привлекателен своей мягкостью и легкостью. Особенностью этого вермута является сложное сочетание экстрактов 56 разновидностей различных трав Ставропольского края, каждая из которых вносит свой неуловимый аромат в общую палитру вкуса вермута.</p>
3 образец	Вкус Красное ветра.		<p>Вино ароматизированное полусухое "Вкус ветра. Красное" объем 0,75 - 0,5 л, крепость 18%</p> <p>Красный вермут обладает вкусовой насыщенностью, плотностью и терпкостью, что характерно для красных вин. Особенностью этого вермута является сложное сочетание экстрактов 56 разновидностей различных трав Ставропольского края, каждая из которых вносит свой неуловимый аромат в общую палитру вкуса вермута.</p>

Так, для исследования были выбраны три образца вина: вермут «Экстра», «Вкус ветра. Красное», «Вкус ветра. Белое». Они имеют одинаковый процент крепости, который составляет 18%, различные вкусы, и различные цвета.

3.2.3. Результаты оценки качества вин

Проведем оценку качества образцов, данные оформим в виде табл.3.5.

Таблица 3.5.

Экспертиза качества образцов вермутовых вин

№ образца	Вкус, баллы	Цвет, баллы	Прозрачность, баллы	Букет, баллы	Типичность, баллы	итого, баллы
1	5,0	0,4	0,4	3,0	1,0	9,8
2	5,0	0,5	0,5	3,0	1,0	10,0
3	5,0	0,5	0,5	2,5	1,0	9,5

Проведенная экспертиза образцов показала, что все образцы имеют гармоничный Вкус, тонкий, соответствующий типу и возрасту, поэтому баллы составили 5. Анализ прозрачности показал, что образец №1- Вино без блеска-0,4 балла, образцы № 2 и № 3-это Вино кристаллически прозрачное, с блеском-0,5балла.

По типичности все вина соответствуют типу, поэтому балл оценки составил- 1,0 .

Букет в образцах № 1 и № 2-очень тонкий, хорошо развитый 3,0 балла, а в образце № 3-хорошо развитый, но грубоватый- 2,5 балла.

Таким образом, максимальное количество баллов набрал образец под № 2, его бальная оценка составила 10 баллов. Меньше всего набрал баллов образец № 3, его сумма баллов составила 9,5.

Вывод: Экспертная оценка необходимо для определения показателей качества и конкурентоспособности вин. Проведенная оценка качества трех образцов: вермут «Экстра», «Вкус ветра. Красное», «Вкус ветра. Белое». Они имеют различные вкусовые качества, крепость составляет 18%. Все образцы отвечают показателям качества. Самым качественным вином является «Вкус

ветра. Белое», этот образец набрал 10 баллов. Менее конкурентоспособным вином является «Вкус ветра. Красное». Этот образец набрал 9,5 баллов.

Проведение экспертизы вин необходимо проводить примерно 1 раз в месяц, это позволит выявить наиболее качественные образцы. Также необходимо проводить опрос потребителей с помощью анкетирования или прямого опроса, для изучения покупательского спроса на вина. На основании этого, выявлять ассортимент вин, которые пользуются наибольшим спросом. И тогда ассортимент в магазине формировать на основании проведенных исследований. Это позволит увеличить выручку торгового предприятия.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вермут – это крепленое вино, ароматизированное травами и специями.

Для производства виноградного вина используют винные сорта винограда. От химического состава винограда зависит качество и свойства вина. Кроме винограда при производстве вин используют также виноградное концентрированное сусло, этиловый ректифицированный спирт, чистые культуры дрожжей, лимонную кислоту, рыбий клей, танин и другое сырьё.

Ароматизированные вина –вермут- получают путем добавления в виноматериалы настоев трав, цветов и корней. Содержание сахара - 10-16%, спирта - 16-18% об. ("вермут" в переводе с немецкого - полынь).

Вермуты делятся на сухие (французские) и сладкие (итальянские). Сладкие вермуты отличаются мягкостью во вкусе, а цвет варьируется от красного до золотистого (в него добавляют сахар, а в "цветные" вермуты - карамель). У сухих вермутов цвет может быть только золотистым.

По вкусовым характеристикам вермуты делятся на четыре категории: Vermouth Secco (dry) - сухой вермут, содержание сахара в котором не превышает 4%; Vermouth Bianco - белый вермут, содержание сахара в котором ограничивается 10-15%; Vermouth Rosso (sweet) - красный вермут с содержанием сахара больше 15%; Vermouth Rose - розовый вермут, содержание сахара в котором колеблется в районе 13-15%.

Основным сырьем для вермута является полынь (wermut - отсюда и название). Сладкий вермут - относится к итальянским винам, кислый - к французским. Эссенция полыни в вермуте составляет до 43% экстракта. Примерные доли других компонентов экстракта: тысячелистник - 18% ; мята - 10% ; корица - 10%; кардамон - 8%; бузина черная - 6% ; мускатный орех - 5% .

Вообще при изготовлении вермутов может использоваться до нескольких десятков ароматных и пряных растений (в молдавских вермутах их около сорока). Для интересующихся приводим этот поистине обширный список: девясил высокий, донник желтый, душица обыкновенная. дягиль аптечный, зверобой,

имбирь, кориандр, мелисса лимонная, мята перечная и пелегоновая, ромашка аптечная и обыкновенная и т.д.

Эти составляющие обогащают нотами своего аромата и вкуса виноградное вино, и в результате получается напиток душистый и терпкий, в котором приятная горечь гармонично сочетается со сладостью различной степени - вермут.

Проведенный анализ ассортимента вермутовых вин в магазине «Калинка» показал, что в магазине реализуется 12 наименований вермутов, различных производителей. Все они имеют различные вкусовые качества. По цветам также наблюдаем, что в магазине реализуются вермуты как белого, красного и розового.

Так, максимальные объемы продаж составляют по вермутам: «Вкус ветра» Красное; «Вкус ветра» Белое; Вермут "Букет Молдавии"; Вермут «Экстра»; Росси (Rossi).

Причем наблюдается, что за анализируемый период с 2008-2009 г.г. произошло увеличение доли продаж вермутов именно этих наименований.

Меньшую долю продаж в общем объеме реализации занимают вермуты: Мартини Розе (Martini Rose); Мартини Россо (Martini Rosso); Мартини Бьянко (Martini Bianco); Мартини Бьянко (Martini Bianco)

Виноградное вино подвергают экспертизе, где определяют органолептические, физико-химические показатели, показатели безопасности и возможную фальсификацию. Органолептический метод или, как чаще говорят, метод дегустации, является основным методом оценки качества вин, а физико-химический анализ – дополнительным но не менее важным.

Дегустация вин проводится в чистых, сухих светлых помещениях при температуре (15-18)°С. Температура белых вин при дегустации должна быть (10-12)°С, красных – (15-17)°С, игристых – (8-10)°С. Количество образцов вин для опробывания не должно превышать 12 наименований (образцов). Лучшим временем для дегустации является 10ч утра. Порядок подачи вина не должен утомлять дегустатора. Согласно общим правилам их подачи на дегустацию соблюдают следующую очередность: легкое виноградное вино подают раньше

крепких, малоэкстрактивное – перед высокоэкстрактивными, молодое – перед выдержанными и старыми. В пределах одной подгруппы вначале дегустируют белые, затем розовые и красные вина. Игристые вина опробуют в порядке возрастания их сладости в конце дегустации, после некоторого перерыва и промывания ротовой полости чистой водой. Качество вин оценивают по 10-балльной системе, учитывая следующие показатели: прозрачность - 0,5 балла, цвет - 0,5 балла, вкус - 5 баллов, букет - 3 балла, типичность (для игристых вин вместо типичности определяют «мусс») - 1 балл.

Проведенная оценка качества трех образцов, реализуемых в сети магазинов «Калинка»: вермут «Экстра», «Вкус ветра. Красное», «Вкус ветра. Белое» показала, что все они имеют различные вкусовые качества, крепость составляет 18%. Все образцы отвечают показателям качества. Самым качественным вином является «Вкус ветра. Белое», этот образец набрал 10 баллов. Менее конкурентоспособным вином является «Вкус ветра. Красное». Этот образец набрал 9,5 баллов.

Проведение экспертизы вин необходимо проводить примерно 1 раз в месяц, это позволит выявить наиболее качественные образцы. Также необходимо проводить опрос потребителей с помощью анкетирования или прямого опроса, для изучения покупательского спроса на вина. На основании этого, выявлять ассортимент вин, которые пользуются наибольшим спросом. И тогда ассортимент в магазине формировать на основании проведенных исследований. Это позволит увеличить выручку торгового предприятия.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Валуйко Г.Г. «Виноградные вина» // Москва, Пищевая промышленность, 1978 год
2. Вакарчук Л.Т. «Технология переработки винограда»: // Учебное пособие / – Москва: Агропроимздат, 1990 год
3. Вытовтов А.А. и др. «Товароведная характеристика и экспертиза качества виноградных вин контролируемых наименований: Уч. Пособие // А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко // СПбТЭИ, кафедра экспертизы потребительских товаров. – СПб. 2000 год.
4. «Виниградарство и виноделие»/ Верновский Э. А., Джениев С. Ю., Пономарёв В. Ф., Шольц Е. П. - М.: Колос, 1984.- 312 с.,ил., 4 л, ил.
5. Горяева А.А. ,Столярова А.С. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006
6. ГОСТ Р 52523-2006 Вина столовые виноматериалы столовые. М. Стандартиформ 2006 г.
7. Домашнее виноделие: Изд. 2-е, испр. и доп. /Авт.-сост. Л.В. Иванова. - Смоленск: Русич, 1995.
8. Донченко Л. В.,«Безопасность пищевой продукции»/ Донченко Л. В., Надыкта В. Д., Учебник. 2-е изд., перераб. и доп.-М.:ДеЛи принт, 2007.-539.
9. Елисеев М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов/ Елисеев М. Н., Поздняковский В. М. -М: Изд. Центр «Академия», 2008
- 10.Нечаев А. П. Технология пищевых производств / Нечаев А. П., Шуб О. М. . -М.: Колос, 2007
- 11.Экспертиза напитков/ Позняковский В. М., Помозова В. А., Киселёва Т. Ф., Пермякова Л. В. 5-е изд., испр. и доп.-Новосибирск:Сиб. унив. изд-во,2008. – 384 с.

12. Сенченко Б. С. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения». - Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2001.
13. Скрипников Ю. Г. «Производство вин»: Учебное пособие/ Мичуринск: изд-во МичГАУ, 2007.
14. Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.: «Маркетинг», 2002. 404 с
15. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров/ Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Мхитарян К. Р. - Ростов н/Д: «Феникс», 2002.
16. Товароведение и экспертиза потребительских товаров/ В.В. Шевченко, и, А. Ермилова, А. А. Вытовтов и др. - М.: ИНФРА-М, 2007. – 544с.