

VARIANTE TEHNOLOGICE ÎN ELABORAREA VINULUI ROȘU OBTINUT DIN SOIUL CABERNET SAUVIGNON

TEHNOLOGIC VARIANTS IN THE ELABORATION OF RED WINE OBTAINED FROM CABERNET SAUVIGNON

**POSTOLACHE ELENA, CIUBUCĂ AUREL,
INDREICA EMIL, BIRLIGA NICOLAE**

Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Bujoru

Abstract. *Red wine colour reflect variety nature, obtaining and conservation of the wine and anticipate some composition and gustative olfactive characteristics of this wine. Obtaining of red wines with adequate characteristics depend on row-material quality and applied of technology.*

The important requirement in achievement of technology are: advanced extraction of anthocyanins from the grapes epicarp, of quick starting of alcoholic effervescence and it realizing under controlled conditions, releasing malo-lactic effervescence immediately after alcoholic effervescence and application of conditioning treatments.

MATERIAL ȘI METODĂ

Cercetările s-au efectuat în campania anului 2005 la S.C.D.V.V. Bujoru în condițiile oferite de sectorul de microvinificare. Au fost vinificați strugurii din soiul Cabernet Sauvignon culeși la maturitatea tehnologică și s-au utilizat drojdii selecționate (Fermactive RC) și preparate enzimice (Zymorouge extra G) în doze diferite pe mustuală.

Strugurii au fost prelucrați după tehnologia clasică prin macerare pe boștină în căzi de lemn. Variantele tehnologice luate în studiu:

V₀ – martor

V₁ – 0,5 kg/vag. drojdii și 50 g /vag. enzyme

V₂ – 1,0 kg/vag. drojdii și 100 g /vag. enzyme

V₃ – 1,5 kg/vag. drojdii și 150 g /vag. enzyme

V₄ – 0,5 kg/vag. drojdii

V₅ – 1,0 kg/vag. drojdii și 150 g /vag. enzyme

V₆ – 1,5 kg/vag. drojdii și 100 g /vag. enzyme

V₇ – 2,0 kg/vag. drojdii și 50 g /vag. enzyme

REZULTATE ȘI DISCUȚII

Strugurii de Cabernet Sauvignon s-au recoltat la maturitatea tehnologică la un conținut în zaharuri de 240 g/l, o aciditate totală de 5,3 g/l H₂SO₄ și un conținut în antociani din piele de 1100 mg/kg. Din punct de vedere fitosanitar strugurii au fost sănătoși, însă culoarea mai slabă față de alți ani de producție. Sulfitarea pe struguri a fost identică la toate variantele, în concentrație de 30 mg/kgSO₂. După terminarea fermentației alcoolice, separarea fazelor s-a efectuat

la realizarea densității de $1,000 \text{ g/cm}^3$. În cursul macerării s-au urmărit: densitatea, temperatura, caracteristicile cromatice, conținutul în antociani. După sfârșitul fermentației alcoolice s-a realizat și fermentația malolactică, apoi pritolul principal, înainte și după cleire și analize fizico- chimice.

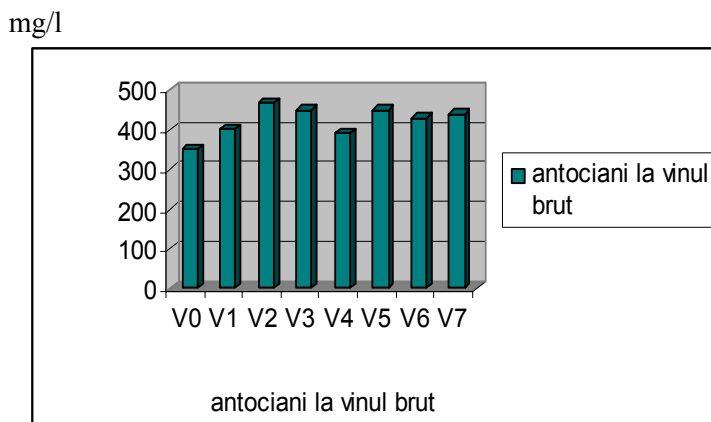


Fig.1 - Cantitatea de antociani la vinul brut

Sistemele utilizate pentru macerare-fermentare au avut o influență importantă asupra evoluției extracției la vinificare și asupra caracteristicilor vinurilor obținute. La macerare-fermentarea în căzi, extracția este mai lentă, procesul mai greu controlabil, dar vinurile rezultate sunt de obicei de calitate foarte bună, cu toate că există riscul unor evoluții nedorite. Durata procesului este relativ mai ridicată și concentrația în compuși de culoare mai scăzută decât a vinurilor obținute la roto. La variantele V_1 - V_7 s-au adăugat preparate enzimatice și drojdii selecționate în diferite doze. În toate cazurile, tratamentul cu enzime pectolitice de extracție a dus la obținerea unor vinuri calitativ superioare, cu personalitate și tipicitate pronunțate. Drojdiile care realizează fermentarea zaharurilor influențează compoziția fizico-chimică și cromatică a vinurilor. Drojdiile selecționate folosite la vinificare au asigurat o culoare intensă a vinului în cursul etapei tehnologice de macerare a mustuielii. Rezultatele cele mai slabe s-au înregistrat în vinul care nu a fost inoculat (V_0), dar se obțin diferențe la celelalte variante în privința acțiunii asupra polifenolilor și culorii vinurilor, chiar asupra evoluției acestor caracteristici după fermentația alcoolică (fig.1,2,3, 4.).

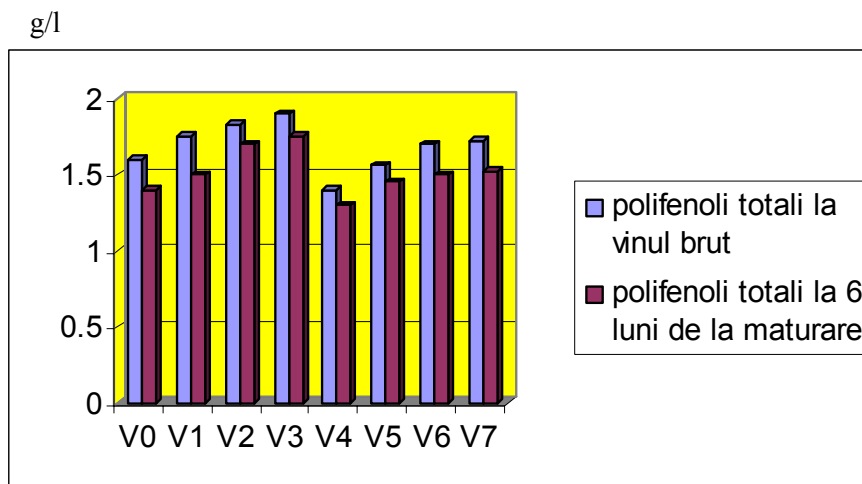


Fig.2 - Conținutul vinurilor în polifenoli totali.

Preparatele enzimatice pectolitice folosite în timpul fermentării-macerării mustuielii accelerează desăvârșirea proceselor de extracție și limpezire a mustului, de extracție și stabilizare a culorii, de ameliorare a filtrabilității și maturării vinurilor.

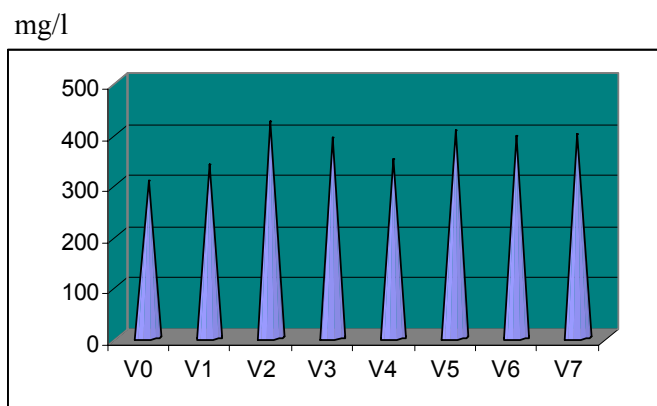


Fig.3 - Cantitatea de antociani din vin după 6 luni de maturare.

Realizarea fermentației malolactice are un efect pozitiv cunoscut asupra calității vinurilor, determinând creșterea armoniei gustative prin scăderea acidității incisive a acidului malic care accentuează duritatea taninurilor, stabilitatea mai bună față de atacul bacteriilor lactice.

Conținutul vinurilor în polifenoli, antociani este mai ridicat la variantele enzimate fata de martor și scade pe timpul maturării datorită polimerizării și precipitării lor în timp (fig.1, 2, 3).

Intensitatea coloranta scade semnificativ după 6 luni de maturare cu până la 20% față de vinul brut. Acest fapt se datorează proceselor de limpezire aplicate vinului brut prin bentonizare și sulfitare (fig.4).

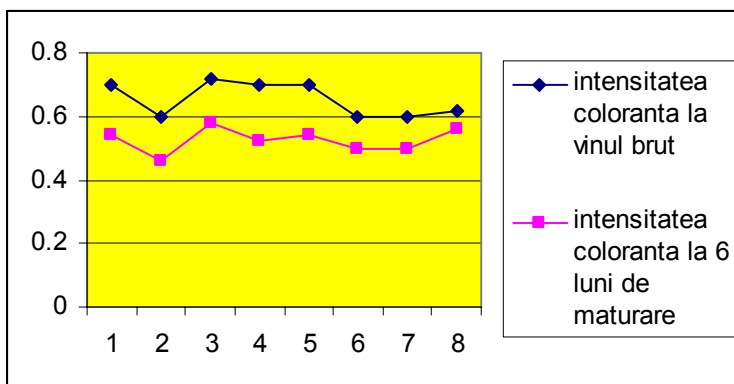


Fig. 4 - Intensitatea colorantă la vinuri.

CONCLUZII

1. Calitatea vinurilor roșii este dată de compoziția acestora, care depinde de calitatea materiei prime și de modul de vinificare.

2. Din punct de vedere organoleptic, V₂ a obținut vinul cu o culoare roșie intensă, buchet curat, personalitate și tipicitate de soi, extractivitate, armonie gustoasă, lipsă de duritate și gust amar, bogăție în componente cu efect benefic asupra consumatorului.

3. Calitatea vinurilor roșii poate fi îmbunătățită prin alegerea adecvată a sistemului de vinificare și a tratamentelor aplicate.

BIBLIOGRAFIE

1. Kontek Adriana, A. Kontek, Valentina Mustăță, 1997- *Factori care influențează calitatea vinurilor roșii și evoluția lor*. Anale ICVV, vol.15.
2. Kontek Adriana, A. Kontek, Valentina Rădulescu, 2001 - *Utilizarea preparatelor enzimatiche cu activitate pectinazică și betaglucanazică în oenologie*. Anale ICVV, vol.16.