

22-1117

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

22-01117

Т.И. Гугучкина, А.Н. Тихонова

**ОСОБЕННОСТИ  
ПРОИЗВОДСТВА  
МАЛЫХ ПАРТИЙ  
ВИНОГРАДНЫХ  
ВИН**

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР  
САДОВОДСТВА, ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНОДЕЛИЯ»

Т.И. Гугучкина, А.Н. Тихонова

# **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МАЛЫХ ПАРТИЙ ВИНОГРАДНЫХ ВИН**

Научно-практические рекомендации

Краснодар  
2021

УДК 663.2  
ББК 42.36  
Г 93

**Гугучкина, Т.И., Тихонова, А.Н.**

Г 93 Особенности производства малых партий виноградных вин: Научно-практические рекомендации. – Краснодар: ФГБНУ СКФНЦСВВ, 2021. – 140 с.  
ISBN 978-5-98272-127-3

В научно-практических рекомендациях показано современное состояние и тенденции развития виноградо-винодельческой отрасли в России, на Кубани. Представлены теоретические и практические сведения о сортах винограда, в том числе новой селекции, как сырья для виноделия. Сделан акцент на техническую оснащенность и сырьевую обеспеченность виноделия. Кратко изложены технология получения различных типов вин, основы купажирования, методики выполнения несложных анализов виноматериалов и суслу; требования, предъявляемые к помещению для выдержки виноматериалов, таре и оборудованию. Указаны нормативные документы, которым должна соответствовать производимая продукция. Особое внимание уделено производству вин в условиях крестьянско-фермерских хозяйств и частных виноделен.

Рекомендации могут быть полезны студентам, изучающим науку о винограде и вине, специалистам виноградо-винодельческих и фермерских хозяйств, а также любителям высококачественных вин России.

Авторы выражают благодарность фирме ООО «Форком» за оказанную финансовую поддержку при выпуске данных научно-практических рекомендаций.

УДК 663.2  
ББК 42.36

ISBN 978-5-98272-127-3

© Т.И. Гугучкина, А.Н. Тихонова, 2021  
© ФГБНУ СКФНЦСВВ, 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Современное состояние винодельческой отрасли .....	5
2. Нормативное обеспечение винодельческой продукции и методов ее испытаний .....	11
3. Что нужно знать начинающему виноделу .....	14
4. Современный ассортимент винограда .....	15
5. Основные правила переработки винограда .....	17
5.1. Сбор, транспортировка и приемка винограда .....	17
5.2. Определение сахаристости винограда .....	19
5.3. Определение титруемой кислотности сусла .....	22
5.4. Особенности переработки винограда .....	23
6. Особенности производства вин различных типов .....	26
6.1. Белые сухие вина .....	26
6.2. Красные сухие вина .....	28
6.3. Розовые сухие вина .....	30
6.4. Общие правила производства полусухих и полусладких вин .....	31
7. Основы купажирования вина и расчет купажей .....	34
8. Операции по переливке вин .....	38
9. Дрожжи в виноделии .....	39
9.1. Активные сухие дрожжи и их подготовка к применению .....	39
9.2. Остановка брожения. Причины. Пути устранения .....	40
10. Применение диоксида серы при производстве вин .....	44
11. Основные правила обработки виноматериалов с целью обеспечения их розливостойкости .....	46
12. Оборудование и сырье для розлива и укупорки вин в бутылки .....	49
12.1. Подготовка вина к розливу .....	50
12.2. Вино для собственного потребления .....	50
13. Требования по подготовке емкостей и оборудования к сезону виноделия .....	52
14. Винодельня для производства малых партий вина .....	56
14.1. Разделение цеха микровиноделия на рабочие зоны .....	56
14.2. Пол .....	58
14.3. Стены .....	58
14.4. Рабочие зоны .....	58
14.5. Зона переработки винограда .....	59
14.6. Зона виноделия .....	59

14.7. Зона хранения .....	60
14.8. Зона выдержки.....	60
14.9. Зона розлива.....	61
14.10. Зона складирования и хранения бутылок.....	63
14.11. Зона лаборатории и анализов .....	64
14.12. Зона розничной продажи (магазин).....	64
14.13. Зона дифференцированного сбора мусора.....	64
14.14. Зона сбора сточных вод.....	64
<b>15. Выбор оборудования и емкостей для производства малых партий вина.....</b>	<b>65</b>
15.1. Емкости для производства малых партий вина.....	65
15.2. Оборудование для производства вина малых партий.....	67
15.3. Трубопроводные коммуникации.....	71
<b>16. Современные требования к физико-химическим показателям вин.....</b>	<b>72</b>
<b>17. Помощь и услуги, оказываемые научным центром виноделия ФГБНУ СКФНЦСВВ .....</b>	<b>74</b>
<b>Список литературы .....</b>	<b>78</b>
<b>Приложения</b>	
<i>Приложение 1.....</i>	<i>81</i>
Классические белые сорта винограда для виноделия .....	81
Классические красные сорта винограда.....	92
Новые устойчивые сорта винограда .....	104
Интродуцированные сорта винограда .....	116
<i>Приложение 2. Органолептика вин и правила проведения дегустации .....</i>	<i>125</i>
<i>Приложение 3. Осветление и стабилизация виноматериалов бентонитом и желатином.....</i>	<i>132</i>
<i>Приложение 4. Розлив вина в бутылки.....</i>	<i>134</i>
<i>Приложение 5. Пороки и болезни вин.....</i>	<i>137</i>