

Данилян А.В., к.т.н., зав. лаб. стабилизации напитков
ВНИИПБиВП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевые системы им. В.М.Горбатова» РАН
(Россия, Москва)

ОБЕСПЕЧЕНИЕ РОЗЛИВОСТОЙКОСТИ ОРДИНАРНЫХ И МАРОЧНЫХ КОНЬЯКОВ

Аннотация. Качество коньяка значительно снижается в случаях помутнения, что как правило, по истечению некоторого времени приводит к образованию осадков. В связи с этим для предотвращения образования помутнений и осадков в процессе реализации, хранения или транспортировки, используются различные мероприятия при производстве коньяков, непосредственно на предприятиях, где их изготавливают. Причины, по которым происходят помутнения и образования осадков такого характера многочисленны и в значительной степени изучены. В работе проводилось исследование влияния технологических обработок на розливостойкость к различным видам помутнений. Установлена последовательность совмещенных технологических обработок, в том случае если купаж коньяка нестойкий к нескольким видам помутнений. Был изучен вопрос по срокам отдыха и этапам обработок для конкретных категорий коньяков.

Ключевые слова: коньяк, помутнения, осадки, схемы обработки.

A.V. Danilyan, Candidate of Technical Science, Chief of Drinks Stabilization Laboratory
All-Russian Scientific Research Institute of the Brewing, Non-Alcoholic and Wine Industry -
Branch of the V.M. Gorbatov Federal Research Center of Food Systems of RAS, Moscow, Russia

PROVIDING BOTTLING-STABILITY OF ORDINARY AND VINTAGE COGNAC

Annotation. The quality of cognac is significantly reduced in cases of turbidity, which, as a rule, after a certain time leads to the formation of precipitation. In this regard, to prevent the formation of turbidity and precipitation in the process of sale, storage or transportation, various activities are used in the production of cognacs, directly at the enterprises where they are made. The reasons for the feculence and the formation of precipitation of this nature are numerous and largely studied. In the work, the influence of technological treatments on the resistance to various types of feculence was investigated. A sequence of combined technological treatments is established, if the blend of cognac is not resistant to several kinds of feculence. Was studied the question of the terms of rest and the stages of treatments for specific categories of cognacs.

Key words: cognac, feculence, precipitate, treatment schemes.

Коньяки относятся к группе алкогольных напитков, объемы производства которых непрерывно растут [1]. Высокая цена коньяков является основной причиной различных видов фальсификаций, включая использование низкокачественного сырья, изменение технологии производства и др., что существенно сказывается на качестве готовой продукции [2-7].

Качество коньяка значительно снижается в случаях помутнения, что как правило, по истечению некоторого времени приводит к образованию осадков [8]. В основном в коньяках встречаются осадки кристаллического и коллоидного характера и, как показала практика, реже встречаются коньяки с осадками железного касса [9]. Причины, по которым происходят помутнения и образования осадков такого характера многочисленны и в значительной степени изучены.

В связи с этим для предотвращения образования помутнений и осадков в процессе реализации, хранения или транспортировки, используются различные мероприятия при производстве коньяков, непосредственно на предприятиях, где их изготавливают.

Все купажи должны пройти тесты и определенные исследования для проверки на склонность к помутнениям и определения соответствующей технологической обработки, обеспечивающей получение розливостойкой продукции.

Испытания проводятся на склонность коньяков к основным видам помутнений: коллоидным; белковым (в случае переклейки белковыми веществами – желатином, рыбьим клеем, яичным белком); кальциевым и железному кассу. Также при необходимости проводят дополнительные исследования по количественному содержанию металлов: кальция; железа; меди и т. д.

По результатам исследований и тестов на розливостойкость назначается одна, а иногда и несколько схем мероприятий по обработке, в случае если купаж не стойкий к разным видам помутнений (см. таблицу 1). Можно выделить четыре схемы мероприятий, каждая из которых включает определенную последовательность. Последовательность схем определяется главным технологом предприятия. Также на основании лабораторных данных главного технолога подбираются режимы обработки и применяемые вспомогательные материалы для реализации той или иной схемы обработки.

При обработке коньяков применяют следующие технологические схемы:

- схема 1 - обработка холодом с выдержкой: фильтрование, охлаждение, выдержка при температуре охлаждения 5-10 суток, фильтрование охлаждённого коньяка;

- схема 2 - обработка желатином, или рыбным клеем, или яичным белком, осветление, снятие с осадка фильтрованием;

- схема 3 – обработка фитином, ортофосфорной кислотой, фосфорным эфиром целлюлозы или ионообменными смолами, осветление, снятие с осадка фильтрованием;

- схема 4 – обработка теплом в потоке, фильтрование нагревание в потоке, самоохлаждение, фильтрация.

Таблица 1 – Рекомендуемые схемы обработки

Результаты испытаний коньяков	Рекомендуемые схемы обработки
1. Нестойкий к обратимым коллоидным помутнениям	Схема 1
2. Массовая концентрация железа, меди, кальция выше установленных норм	Схема 3, возможно в сочетании со схемой 2
3. Нестойкий к белковым и фенольным помутнениям	Схема 4
4. Избыток дубильных веществ, грубость во вкусе	Схема 1

Реализация мероприятий осуществляется с соблюдением следующих условий:

- Обработку коньяков осуществляют на местах их производства.

- Способ обработки назначается на основании результатов исследований осветленных купажей коньяков за 10 – 20 дней до окончания послекупажного отдыха, с применением технологических схем.

- Обработку марочных коньяков заканчивают не позднее, чем за 3 месяца до истечения срока отдыха.

- При поступлении на заводы вторичного виноделия обработанных розливостойких коньяков должны быть разлиты в бутылки только после предварительного отдыха: обычные в течение 15 дней, марочные – 30 дней.

- В случае поступления на заводы вторичного виноделия обработанных коньяков, оказавшихся нерозливостойкими их подвергают дополнительной обработке.

- В спорных случаях дополнительная обработка обработанных коньяков назначается на основании заключения лаборатории арбитражных анализов и контроля качества винодельческой продукции.

- Коньяки, прошедшие дополнительную обработку, могут быть разлиты в бутылки только после предварительного отдыха: марочные в течении 30 дней; ординарные в течении 15 дней.

- Коньяки перед розливом фильтруют.

Изготовитель должен гарантировать соответствие коньяка требованиям ГОСТ 31732-2014 при соблюдении условий хранения и транспортировки.

Список литературы

1. Оганесянц А.Л. Современное состояние алкогольного рынка России // Пиво и напитки. - 2015. - №2, с. 8-10;
 2. Хуршудян С.А., Орещенко А.В. Качество сырья и потребительские качества пищевого продукта // Пищевая промышленность. – 2013. - №6. – С. 40-41.
 3. Хуршудян С.А. Качество пищевых продуктов. Термины, определения и противоречия / С.А. Хуршудян, А.Г. Галстян // Контроль качества продукции. – 2018. - № 1. – С. 48-49.
 4. Оганесянц Л.А. Фальсификация винодельческой продукции: методы выявления / Контроль качества продукции. – 2017. - №7.
 5. Хуршудян С.А., Зайчик Б.Ц. Фальсификация пищевых продуктов в России: история и современность // Пищевая промышленность. – 2009. - № 8. – С. 22-24.
 6. Оганесянц Л.А. Мониторинг качества пищевых продуктов – базовый элемент Стратегии / Л.А. Оганесянц, С.А. Хуршудян, А.Г. Галстян // Контроль качества продукции. – 2018. - № 4. – С. 56-59.
 7. Хуршудян С.А. Мониторинг качества винодельческой продукции / С.А. Хуршудян, А.Г. Галстян // Контроль качества продукции. – 2017. - № 8. – С. 12-13.
 8. Данилян А.В. К вопросу помутнения и выпадения осадка в коньяках // Актуальные вопросы индустрии напитков. 2017. № 1. С.36-39.
 9. Оганесянц Л.А. Проблема стабилизации коньяков / Линецкая А.Е., Данилян А.В. / Виноделие и виноградарство – 2015 - №1. с 24-27.
-