

УДК 663.223.3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СОВЕТСКОГО ФРАНЦУЗСКОГО ШАМПАНСКОГО

*Брызгалова Ю.А., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., к.с.-х. н., доцент
ФГБОУ Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: виноград, брожение, тиражный ликёр, осадок, Российское шампанское.

В статье описывается история шампанского вина, современное производство советского (российского) шампанского и технология приготовления на заводах.

История появления шампанского вина. Существует несколько версий-легенд «для туристов и путеводителей». Одна из них гласит, что изобретателем шампанского был монах по имени Дом Пьер Периньон. Этот наблюдательный и смекалистый человек обладал хорошим вкусом и большим опытом работы с виноградом. Именно Дому Периньону приписывается изобретение технологии получения шампанских вин, где-то в 1690-1700 гг.

При производстве настоящего шампанского используются только три сорта винограда: Шардоне (Chardonnay) – белый, Пино Менье (Pinot Meunier) – красный, Пино Нуар (Pinot Noir) – красный

Полученный сок подвергается первичной ферментации, которая проводится в специальных емкостях из нержавеющей стали. Вино получается кислым. Чтобы снизить кислотность и добиться сложности букета, обычно проводят яблочно-молочную ферментацию.

После смешивания в полученное «тихое» вино добавляют так называемый «тиражный ликёр» (liqueur de tirage) – состав из вина, тростникового сахара и дрожжей, чтобы «спровоцировать» вторичный процесс брожения. Вино разливают по бутылкам, в которых и происходит процесс «шампаннизации». Бутылки закупоривают металлическими пробками и в горизонтальном положении укладывают в погреба. Образующийся углекислый газ насыщает вино, и именно в это время оно становится игристым. Чтобы обрести необходимые вкус и букет, шампанское должно настояться не менее девяти месяцев (в лучших шампанских домах его выдерживают 4-5 лет и более).

При вторичном брожении образуется осадок. По истечении срока бутылки помещаются на специальные подставки горлышком вниз. В течение 5-6 недель осуществляется так называемый ремюаж (remuage) - процесс оседания осадка на пробку. Каждый день бутылки поворачивают на четверть оборота. Когда весь осадок переместится к пробке, горлышки бутылок «замораживают» и вскрывают, механически удаляя осадок.

После удаления осадка в бутылку добавляют дозировочный ликёр (liqueur de dosage) – смесь вина и сахара - свой для каждого типа шампанского. После чего бутылку окончательно закрывают натуральной корковой пробкой.

Современное производство советского (российского) шампанского. Именно с конвейера Донского винзавода в 1937 году сошла первая бутылка «Советского шампанского». Советский ученый А.М. Фролов-Багреев разработал аппарат для ускоренного производства игристых вин, который сегодня известен как «Акраторфор системы Фролова-Багреева». Это стальной резервуар, емкостью 5.000 10.000 литров со всевозможными «приспособами». Первичная стадия брожения вина аналогична «французской». Но потом вино не разливают по бутылкам, а заливают в этот самый «акратофор», добавляя свой состав «тиражного ликёра». Вторичное брожение происходит в течение 25-27 суток. Когда давление в емкости достигает 5 атмосфер, процесс «замораживают» путём снижения температуры и продукт выдерживают некоторое время. Потом разливается по бутылкам через мелкопористый фильтр под давлением углекислоты (частично — собственной, частично — вводимой в резервуар из баллона). Всё, шампанское готово. Весь процесс занимает примерно месяц.

Сравнивать советское и французское шампанское – все равно, что сравнивать молотый кофе и растворимый. На изготовление вина в провинции Шампань уходят годы выдержки и колоссальный труд. «Советское шампанское» - продукт массового производства. Потому бутылка «Вдовы Клико» стоит в 50 раз дороже бутылки «Советского шампанского».

Библиографический список

1. Чернова, Е.А. СИДР - особенный алкогольный напиток в сборнике/ Е.А. Чернова // В мире научных открытий. Материалы V Всероссийской студенческой научной конференции (с международным участием). - Ульяновск, 2016.- С. 155-157.

2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А.Исайчев, Ф.А.Мударисов, Н.Н.Андреев.- Ульяновск, 2014.- С.189.
3. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства/ В.А.Исайчев, Ф.А.Мударисов, Н.Н.Андреев [и др.]. – Ульяновск:Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия им. П.А. Столыпина. Ульяновск, 2009.
4. Чернова Е.А Использование яблок в производстве сидра / Е.А Чернова // В мире научных открытий. Материалы V Всероссийской студенческой научной конференции (с международным участием). - Ульяновск,2016. -С. 161-163.

TECHNOLOGY FEATURES OF SOVIET FRENCH CHAMPAGNE

Bryzgalina Y.A.

Key words: *grapes, fermentation, the liqueur de tirage, lees, Russian champagne.*

The article describes the history of champagne wine, the production of modern Soviet (Russian) champagne & technology manufacturing plants.