

Пробковая альтернатива

Важным условием для сохранения качеств вина, является правильная укупорка бутылок. Основными причинами помутнения, потери аромата и букета может послужить именно неплотная укупорка. Вопрос встал ребром, чем укупорить вина.

Давайте вместе заглянем в словарь и разберемся в самом значении слова - укупорка.

«Укупорка бутылок, технологическая операция, обеспечивающая предохранение вина от окисления и заражения микроорганизмами; проводится после заполнения бутылок».

Данная операция выполняется различными машинами для герметизации бутылок. Герметичная укупорка, исключает доступ воздуха, создает оптимальные условия созревания вина, в нем развивается тонкий букет, благодаря протеканию реакций этерификации при низком окислительно-восстановительном потенциале. Пробки не должны вбирать в себя посторонние запахи и передавать их вину. Неплотная же укупорка бутылок, влечет за собой проникновение воздуха в бутылку, и служит причиной помутнения вин и потери ими аромата и букета.

«Укупорочные средства-элементы, которые обеспечивают изоляцию разли- того в бутылки вина от проникновения кислорода воздуха».

Качество укупорки бутылок зависит от различных составляющих: бутылки, укупорочных средств, машины и автоматов. Бутылки должны иметь одинаковый диаметр горлышка и объем воздушной камеры.

Для укупорки вин применяют корковые, полимерные, кронен-пробки и др.

Конечно, лучшую герметичность обеспечивают именно корковые пробки, но недостаток коры пробкового дуба не позволяет всем производителям пользоваться данным способом укупорки, а используют его для укупорки марочных вин, а также вин, подлежащих длительной выдержке в коллекциях.

На данном этапе широкое распространение получили пробки синтетических материалов, в основном из полиэтилена высокого давления. К сожалению, такой вид укупорки не обеспечивают желаемой герметичности укупорки.

Многотиражную продукцию, как правило укупоривают специальными шампанскими корковыми или полиэтиленовыми пробками, а также кронен-пробками. Кронен-пробка применяется для бутылок со специально приспособленным венчиком. Герметичность такой укупорки будет зависеть от возможных перекосов и заворотов пробки.

Экскурс по средствам укупорки

Проблемы укупорки вин не раз поднималась на страницах специализированных и научно-популярных журналов. Люби-



Историческая справка:

В 1680 году монах-бенедиктинец и известный винодел Дома Пьер Периньон, экономя монашескому хозяйству, неподалеку от города Эперне, что в Шампани, ужинал вместе с зашедшим в монастырь испанским монахом. Сам ли гость показал Периньону лежащий в его сумке кусок коры пробкового дуба или же экономя каким-то образом сумел познакомиться с содержимым его сумки - об этом легенда умалчивает. Легенда гласит лишь о том, что гениальный винодел тут же оценил возможности пробки для стеклянных бутылок с шампанским, и именно шампанское было первым вином, закрытым корковой пробкой. И именно эта «встреча» винодела с корой пробкового дуба положила начало традиции укупорки всех вин, коньяков и прочих напитков натуральной пробкой.

тели вин заявляют, что не готовы пить Chateaufort-du-Pape или Côte-Rôtie, закупоренные винтовой пробкой. Что же так взволновало общество любителей и ценителей винной продукции.

В винодельческой промышленности применяются следующие укупорочные средства:

- пробки из различных полимеров, кронен-пробки, корковые и др.;
- колпачки алюминиевые, навинчивающиеся с перфорированным отрывным кольцом.

Основные виды укупорочных средств:

А. Корковые пробки:

- 1 - композиционная пробка для шампанского;
- 2 - бархатная пробка для вина;
- 3 - полубархатная пробка для вина;
- 4 - пробка, склеенная из крошки;
- 5 - корковая пробка с колпачком.



Б. Полиэтиленовые пробки:

- 1 - тиражная пробка;
- 2 - экспедиционная пробка;
- 3 - ниппельная пробка для вина;
- 4 - пробка-колпачок.

В. Металлические пробки:

- 1- кронен-пробка для укупорки тиражных бутылок;
- 2 - пробка-колпачок для укупорки бутылок с коньяком;
- 3- завинчивающаяся пробка-колпачок.

Г. Декоративные колпачки:

- 1 - полиэтиленовый;
- 2 - из алюминиевой фольги.

За и против. Что выбрать?

Корковая пробка - натуральное и почти идеальное укупорочное средство. Плотно закрывает бутылку, пропускает небольшое количество воздуха, обладает нейтральным вкусом. Но получить стопроцентной гарантии от данного вида укупорки не получится.

Вспомним ботанику:

Пробковый дуб (Quercus Suber L) растет преимущественно в западном Средиземноморье, климат которого идеально подходит для его произрастания. Растение довольно нетребовательно к почвам, а вот заморозки не переносит вообще: дерево может погибнуть, если температура опустится ниже -5°C. Вот почему

Взгляд специалиста:

«При закупоривании вина к материалу, из которого сделана пробка, предъявляются следующие требования: он должен быть гигиеничным, прочным, не пропускать воздуха и легко выниматься из бутылки. Традиционная пробка из природного материала выдержала испытание временем, однако, она часто плесневеет и усыхает. Усыхание пробки можно предотвратить, если держать бутылку в горизонтальном положении, чтобы пробка всегда оставалась влажной, но, если на пробке появляется плесень (что, к сожалению, часто случается), то привкус плесени может испортить вино. Современные заменители классической пробки помогут вам сохранить вино свежим. В наши дни широкое распространение получили пластиковые пробки, которые чаще всего используют для укупорки коммерческих вин. Лучшие пластиковые пробки имеют мягкую текстуру и окрашиваются в яркие цвета. Неприятная винтовая пробка - вероятно, лучший способ укупорки и сохраняет свежесть вина долгие годы. Создается впечатление, что сейчас пришло ее время, поскольку все больше и больше производителей, в частности, таких вин, как Рислинг и Совиньон, переходят на использование винтовых пробок».

Оз Кларк, «Винная Энциклопедия»



кору с дуба снимают в жаркое время года - с июня по сентябрь. В этот период происходит самое активное движение соков, и корка очень легко снимается со ствола. Кроме того, дерево после нанесенного ущерба может очень быстро восстановиться. При благоприятных условиях дуб живет 300-400 лет, а пик производительности приходится на 60-80 лет.

В далекие времена, когда Троянские войны были в моде, вместе со смолой и варом для укупоривания сосудов с вином использовали корковую пробку. Но её официальный выход в широкие массы произошел только в XVII в., после изобретения винной бутылки. К сожалению, наша пробка не всегда выполняет возложенные на нее функции, и случалось, что бутылки начинали течь, и вино приобретало неприятный пробковый тон.

Хочу Знать! Откуда берется пробковый тон?

Считается, что вино с пробковым вкусом или запахом, это вино с пороком. Причиной этому служит вещество, называемое трихлоранизолом. Никакой опасности для здоровья человека трихлоранизол не представляет, но для вина означает смерть. Оно образуется, когда хлорсодержащие соединения, которыми отбеливались пробки, вступают в реакцию с фенолами, содержащимися в натуральной коре дуба. В результате реакции появляются, невидимые глазу плесневые грибы, которые покрывают. Такие пробки внешне ничем не отличаются от здоровых. С середины 80-х гг. пробки перестали отбеливать хлором, однако пробковый тон в вине не исчез. Причиной такому феномену послужило, несуществование хлора, присутствие его даже в малых количествах вызывает поражение пробки.

Неотбеленные пробки, тоже расположены к поражению плесневыми грибами *Aspergillus*, *Penicillium*, но здесь причиной служит уже не трихлоранизол, а другие субстанции.

Эластичная, плотно прилегающая к горлышку бутылки и прекрасно совместимая с вином - натуральная пробка из пробкового дуба, казалось бы, всегда считалась идеальным вариантом для закупорки и хранения этого благородного напитка. Если бы не одно «но»: ее способность портить вино.

Ученые выяснили, что вино вступает в реакцию с более чем 50 летучих веществ. Тенденция развития виноделия в наше время, остро поставила задачу поиска альтернативы для корковой пробки, что нам с вами и предстоит.



Пробковый компромисс...

Натуральная пробка, по-своему очаровательна, она прошла долгий путь, завоевала сердца многих ценителей этого благородного напитка, но отрицать тот факт, что она погубила многие великие вина, никак нельзя. Все чаще встает вопрос о замене натуральных пробок на синтетические или металлические.

Приверженцы **завинчивающейся пробки** (главного оппонента натуральной) утверждают, что в горлышке бутылки освобождается дополнительное пространство, позволяющее стимулировать необходимые окислительные реакции в течение долгого времени.

Благодаря завинчивающимся крышкам вино совершенно не страшно болезнь ТСА (присутствие трихлоранизола). Появление на рынке завинчивающихся пробок перевернуло представление об укупорке и решило многие проблемы, но оказалось, что есть и свои минусы. Дело в том, что высокий уровень вин (16-50%) с редуцированным характером, то есть вино окисляется или созревает намного быстрее.

Синтетическая пробка - тоже выступает в роли компромисса, но своих минусов не скрывает. Вино также окисляется быстрее, чем под натуральной пробкой, иногда (из-за низкого качества пластика) вытекает из бутылки при транспортировке или хранении. Существует еще одна особенность данного вида, дело в том, что пробки застревают на лезвии штопора, что совсем не устраивает клиентов.

Все эти отрицательные факторы, плодят огромные недозволения масс, что в свою очередь приводит к появлению на рынке всевозможных альтернатив: металлических крышек-коронок («пивных крышек»), стеклянных крышек и всевозможных технических пробок.

Постоянное соперничество между завинчивающимися крышками, синтетическими и корковыми породило новые

Справка:

В Австралии около 90% всего производимого вина закупоривается винтовыми крышками, к чему австралийский потребитель весьма лоялен. В сторону инноваций постепенно поворачиваются Великобритания, Голландия и Германия. Сдержанно по отношению к альтернативным способам закупорки вин настроены, пожалуй, лишь традиционные европейские винодельческие державы (Франция, Италия, Испания), но и там появились смелые экспериментаторы.

Чтобы не говорили, альтернативной пробки так и не найдено. И острый вопрос поиска таковой по-прежнему будоражит умы ученых и ценителей.

подходы к укупорке вин. Страны Нового Света - Австралия, Новая Зеландия, Аргентина и Чили - все смелее переходят на вина с винтовым колпачком.

Валерия Евсеенкова



ООО РОСПРОДМАШСЕРВИС

192102, Санкт-Петербург, ул. Салова, 57
(812) 3369368, (921) 5794995
www.rosperms.ru

Оборудование розлива из Италии

