

# Tehnologia Vinului

Acest **curs** prezintă **Tehnologia Vinului**.

In acest PDF poți vizualiza cuprinsul și bibliografia (daca sunt disponibile) și aproximativ două pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site conține un fișier, într-un număr total de **39 pagini**.

Fișierele documentului original au următoarele extensii: ppt.

## Extras

Denumirea de OENOLOGIE își are originea în cuvintele grecești "oenos-vin" și "logos-vorbire", în sens mai larg "știința vinificației".

De fapt prin Oenologie (în scriere fonetică enologie) se înțelege știința care se ocupă cu studiul și procedeele de obținere, îngrijire și păstrare a vinurilor și a altor produse derivate din struguri must sau vin.

Un strugure este compus din două părți principale: ciorchinele și boabele. La rândul lor, boabele sunt alcătuite din pielită, pulpă și semințe. Raporturile cantitative și numerice dintre toate aceste componente determină structura fizico-mecanică a strugurilor.

Boabele:

reprezintă 93-97% din greutatea strugurelui;

sunt alcătuite din pielită, miez sau pulpă și semințe;

la soiurile pentru vin, într-un kg de struguri sunt 450-1000 de boabe iar semințele și pielita au o pondere mai mare comparativ cu cele pentru masă;

în general, pielita reprezintă între 4 și 20%, miezul sau pulpa 73-95%, iar semințele între 2 și 7% din greutatea boabelor.

Raportul dintre diferitele componente ale strugurilor variază foarte mult de la soi la soi și depinde de gradul de maturare al strugurilor și condițiile ecologice de creștere. Ponderea semințelor și a pielitei se micșorează pe măsură ce procesul de coacere avansează. La atingerea maturității tehnologice scade greutatea ciorchinilor și a semințelor și crește cantitatea de miez.

Pielita sau epicarpul este învelișul extern al bobului, care protejează miezul și semințele, fiind în același timp locul de depozitare al substanțelor colorante și aromate. Partea externă a pielitei poartă numele de cuticulă, reprezintă 1,5% din greutatea pielitei și este formată dintr-un strat de celule cu pereții foarte subțiri.

Cuticula este acoperită de un strat mai gros sau mai subțire de pruină, pe care o putem caracteriza astfel:

este o substanță ceroasă compusă din acid palmitic și cerotic, terpeni nesaturați, alcooli, acizi grași liberi, aldehide, parafine și substanțe neidentificate;

are rolul de a reduce intensitatea evaporării apei din bob;

reține la suprafața bobului microorganismele din flora spontană, care au un rol deosebit de important la fermentația mustului;

conține o serie de substanțe din grupa lipidelor, care servesc ca hrană pentru levuri;

În timpul fermentației unele componente ale pruinei iau parte la formarea aromelor secundare din vin.

În timpul maturării strugurilor pielea nu mai crește, se întinde și se subțiază, ca urmare a creșterii în volum a boabelor, iar la supramaturare începe să se mortifice. În cazul unor toamne mai ploioase pielea strugurilor poate crăpa, au loc pierderi de must iar boabele sunt invadate de mușgaiul cenușiu, care depreciază calitativ vinul obținut.

Compoziția chimică a pielii. Pielea are o compoziție chimică deosebit de complexă. Comparativ cu ciorchinele, la piele se semnalează mai bine stratul ceros, numit pruină, ce imprimă boabei un aspect catifelat "brumat" și pe a cărei suprafață sunt depuse de vânt sau de insecte, drojdii și alte microorganisme. Pruina reprezintă 1,5% din greutatea pielii proaspete.

Proporția de apă reprezintă 50-80% din greutatea pielii proaspete; restul de 20-50% constituie substanță uscată care, la unele soiuri și în anii secetoși poate ajunge până la 60%.

Dintre glucide: celuloza, pentozele și pentozanii, substanțele pectice, gumele și mucilagiile, glucoza și fructoza.

Conținutul în substanțe cu azot oscilează între 0,8-2%; cenușa reprezintă 0,5-1% din greutatea pielii.

Acizii, ca și la ciorchini, se află mai mult în stare de săruri decât în stare liberă, ceea ce face ca pH-ul să fie mai mare decât în sucul pulpei.

În compoziția pielii este caracteristică prezența substanțelor aromate, tanante, dar mai ales a celor colorante. Natura și cantitatea tuturor acestor substanțe din piele diferă, oscilând în limite foarte largi, în funcție de soi, gradul de maturare al strugurilor, condițiile meteorologice ale anului etc.

Pulpa, miezul sau mezocarpul este partea bobului cuprinsă între piele și semințe. Este formată din mai multe straturi de celule; aceste celule se caracterizează prin aceea că au cele mai mari dimensiuni și în timpul prelucrării strugurilor ea eliberează mustul, care, prin fermentare se transformă în vin.

Pulpa este unitatea uvologică cu cea mai mare importanță, întrucât din ea provin majoritatea constituenților principali ai mustului ca, de exemplu, glucidele, acizii, substanțe azotate, substanțe minerale etc. Fiind constituită aproape numai din sucul vacuolar al celulelor și mai puțin (până la 0,5%) din resturile solide ale pereților celulari și ale fasciculelor fibro-vasculare, de regulă, în practică nu se face distincție între pulpă și must.

Compoziția chimică a pulpei (mustului) este foarte complexă. Dintre constituenți, apa se găsește în cea mai mare cantitate, ea reprezentând 53- 85%, mai frecvent 70-85%. Urmează glucidele, acizii, substanțele azotate, compușii fenolici, substanțe odorante, substanțe minerale etc .

.....  
.....  
.....

*Documentul complet de 39 pagini il poti citi daca il descarci din [Biblioteca.RegieLive.ro](http://Biblioteca.RegieLive.ro)*

**Mai multe detalii se gasesc in [pagina documentului din Biblioteca.RegieLive.ro](http://pagina.documentului.din.Biblioteca.RegieLive.ro)**