

SARKANO GALDA BIEŠU SULAS IZMANTOŠANAS IESPĒJAS VĪNA IEGŪŠANAI

RED BEETROOT JUICE ABILITY TO USE IN WINE-MAKING

PZ 8. semestra studente **Sigita Ādamsone**

Zinātniskā darba vadītāja Prof., *Dr.sc.ing.* **Daina Kārklīņa**

Abstract

Obtained results have shown, that red beetroot juice with grape, black-currant and pomegranate juices, has a significant impact on the end product quality. The more red beetroot juice has been added, the bigger changes has been observed. It is investigation that red beetroot juice is used for preparation fruit wine.

Ievads

Vīns ir alkoholisks dzēriens, ko iegūst sulu raudzējot ar raugu, cukuru pārvēršot par spirtu. Dabīgos augļu-ogu vīnus iegūst, raudzējot saldinātas vai konservētas sulas. Dārzeņu sulu izmantošana vīnu iegūšanai nav izplatīta, taču augstā cukura satura, krāsas un ķīmiskā sastāvā dēļ to izmantošana būtu iespējama. Viens no šādiem dārzeņiem ir bietes ar augstu cukura saturu un intensīvi sarkanu krāsu.

Darba mērķis ir noteikt sarkano galda biešu sulas izmantošanas iespējas vīna ieguvei.

Metodika

Pētāmais objekts ir sagatavoti dažādi sulu paraugi, izmantojot vīnogu, upeņu un granātābolu nektārus, un pievienojot tiem 10 un 20% biešu sulu. Tos raudzē 20 °C 30 dienas. Raudzēšanas laikā sulu paraugiem nosaka blīvuma izmaiņas. Iegūtiem vīna paraugiem nosaka titrējamo skābumu, cukura daudzumu, spirta saturu, kā arī antociānu daudzumu sulu un vīnu paraugos.

Rezultāti

Sulu paraugu raudzēšanas laikā ir novērotas to blīvuma izmaiņas (samazināšanās). Tas skaidrojams ar to, ka no sulās esošā cukura veidojas etanols, kura blīvums ir mazāks par sulu blīvumu. Raudzēšanas beigās novērojama titrējamā skābuma samazināšanās, vidēji par 0,07 g l⁻¹. Cukura daudzums pēc raudzēšanas ievērojami samazinās, tā daudzums ir robežās no 0,16-0,40 °Brix. Iegūtais spirta saturs paraugos ir atšķirīgs, 4,4-13% tilp. robežās.

Secinājumi

1. Pievienotās biešu sulas daudzums ietekmē gatavā vīna kvalitātes rādītājus-titrējamo skābumu, cukura daudzumu, spirta saturu. Izmaiņas ir lielākas palielinot pievienotās biešu sulas daudzumu.
2. Iegūtie analīžu rezultāti parādīja, ka ir iespējams izmantot biešu sulu augļu-ogu vīnu pagatavošanai, dažādojot sortimentu.