

НКТП СССР

Главн. инж.

ВНИИВ. и В. "Магарач"
Киевский филиал

Г. М. Данилов
Мелу

Утверждаю

Директор ВНИИВ. и В. "Магарач"

Глоба А. Т.

План и методика проведения темы
"Восстановление коллекции лучших рас
виновых дрожжей."

Начало работы Март м-ц 1945 г.

Срок получения результатов Декабрь м-ц 1945 г.

Руководитель темы: - Луцкан А. П.

Место работы по восстановлению коллекции
лучших рас виновых дрожжей будет ^{проводиться в} Микро-
биологической лаборатории Киевского
филиала ВНИИВ. и В. "Магарач".

- Тем вызвана постановка настоящей темы.

В процессе приготовления высококачественных
вин первое место занимает брожение под-
средством селекционированных дрожжей.

Во всех больших винодельческих предприятиях
где брожение проводится рационально, селекционные
дрожжи применяют для всех видов вин; так что на

сегодняшний день нельзя покаже возможность руководить процессом брожения без предварительного окулирования натурального сула со сернистым ангидридом (SO_2) и внесения селекционных дрожжей.

Виноделами практиковавших этот метод брожения установлено в принципе следующие выгоды:

1. Возможность руководить брожением
2. Вино скорее приходит в стадию зрелости и осветляется легче.
3. Вино развивается лучше.
4. Вино может сохраняться дольше времени потому что оно не так склонно к заболеваниям.
5. Характерный букет использованных рас дрожжей выясняется лучше.

Эти схематические замечания сделаны также и доктором Э. Русе который работал значительное время в условиях Молдавии.

Практика показала, что не все высококачественные дрожжи применяемые в одних виноградных районах, могут быть использованы с таким же успехом и в других районах. Рекомендуется использования дрожжей селекционированных на месте в районах где выращивают виноград и готовится вино.

Теперь в нашей республике, где на место при-

мифических и случайных приемов виноделия ставшей проблемам планированного и рационализованного производства, в больших советских хозяйствах, применение селекционных дрожжей как научный метод виноделия, должно занимать первое место.

Необходима широкая база местного производства селекционных рас дрожжей и их изучения с целью:

1. Выращивания и изучения наилучших рас дрожжей для наших районов и в соответствии с нашими сортами для того чтобы виноделы имели для пользования подготовленный и вполне знакомый материал.

2. Широкое изготовление этих культур и издания инструкции для внедрения и применения их в большом производстве.

До войны в лабораториях Кинешевской опытной станции выращивали наилучшие рас дрожжей для близких районов.

Осенью опытная станция снабжала винодельческие предприятия попогая таким образом на улучшение качества вин.

Немецко-румынские оккупанты разрушили или вывели оборудование лаборатории опытной станции, а также уничтожили и коллекция селекционных дрожжей.

Теперь явился вопрос о восстановлении лабораторий и коллекций.

Тематическая работа:

"Восстановление"

коллекции лучших рас виноградных дрожжей надо проводить на практике таким образом чтобы в этом году имели в время виноделия достаточное количество дрожжей.

Источники восстановления коллекции будут:

1. Восстановление дрожжей селекционных рас из опытных станциях и научных хозяйств союза.

2. Выбор и селекция дрожжей из местного материала (местных вин) совхозов или других винодельческих предприятий Молдавии в следующие годы.

А. - Приготовление виноградного сусла для обновления посевов местных культур дрожжей и для их размножения.

1. На первое время - до урожая 1945 года доставлено в Кишиневском виносовхозе Шампанского комбината, 50 кг. сусла хорошего качества и полубродившее (до 4-5° алкоголя) но можно будет использовать для пересевания полученных культур.

2. При созревании ранних сортов винограда будем собирать хорошо зрелые грозди.

переработан и, а полученного сусла стерили-
зовать кипячением - 30 минут. Это сусло будет
использовано так для обновления коллекции
дрожжей как и для приготовления необходимой
закваски для опытов 1945-го года.

На зиму 1945/46 года будем запастись 100 литр.
стерилизованного сусла.

Предварительно будем делать анализ виногра-
да; сахаристость - ареометром и кислотность -
титрованием 1/3 нормальным раствором щелочи.

Б. - Работа с приведенными расами ферментов.

I. Планировано на этот год (1945г) восстано-
вить коллекцию в 50 рас. Из этих
должны быть приготовлены по группам:

а. - Раса ферментов для шампанского
производства.

Здесь предусмотрены следующие;

1. Шампанские АШ № 24, 7
2. Штейндерг 92г
3. Кахури

б. - Раса для белых столовых вин:

1. Штейндерг 1893г - № 3
2. Бурцун № 20
3. Оппенгеймер
4. Рислинг - Магарат № 7

5. Бургунды № 2
6. Прикумская № 123/3
7. Иоганнсберг № 59
8. Бессарабские 1 № 50
9. Пино 14.

в. - Расс для белых сладких вин:

1. Шокай № 23
2. Лауреиро № 30
3. Мадера № 74
4. Массандра 3

г. - Расс для красных вин;

1. Бордо № 20
2. Кахетинские
3. Бингеншарлахберг
4. Мальвазия № 22
5. Крымские
6. Саперави.

Кроме этих расс будут предоставлены
и другие ^{кн.} рекомендовались уже в разных
точках СССР.

Досявка основной части коллекции
будет закончена до начала уборки
винограда, 1945г.

II - Регулярное пересевание ферментов
в лаборатории - на виноградном сусле

- 7 -

Для нормального консервирования коллекции.

III - Опытные работы для изучения и контроля качества отдельных рас

Практически показано что не все высококачественные дрожжи из отдаленных районов могут быть использованы с успехом на новом месте. Отсюда вытекает необходимость контроля полученных рас.

- Для этой цели будут выбраны из каждой группы по 2-3 расы которые лучше рекомендовались на практике по месту их производства.

Таким образом запланировано ставит под опытом.

а - Материал для белых столовых вин из сортов Алиготе, Плавая, Фейяка

1. Колбы 500 мл стерильного сула в 3х повторностях; - дрожжи Штейнберг 92 г

$$3 \times 0,500 = 1,5 \text{ л.}$$

2. — " — Др. Бургунь $3 \times 0,5 = 1,5 \text{ л.}$

3. — " — Др. Трикумская $3 \times 0,5 = 1,5 \text{ л.}$

4. Контроль без селекц. ферментов $3 \times 0,5 = 1,5 \text{ л.}$

Б - Ма́териал для шампанского из при-
готовленного на фирме, после до-
бавления сахара.

1. Под расой Шампанская № 7 (Рябенко)
10 БУ

2. " " Штейндерг № 2 = 10 БУ

Все выше указанные опыты БУДУ сделаны
в лабораторных условиях и параллельно в боль-
шом производстве во время выделки в
подвалах Института "Магараз", Выделочного
Училища и совхоз Грэйшты (Молвиуресца)
и Кишиневский винсовхоз (Главино).

Взяты выше указанные расы потому
что - в отсутствия другого доказательства -
они заслужили до сих пор общее значение.

С остальными расами во время работы
в течение 1945 - 1946 года БУДУ проведены
тоже наблюдения и описание процессов
брожения только в лаборатории при каж-
дом периодическом осеменении связано
с их сохранением.

Предварительное описание опытного

сусла включає: - сорт винограда
- Меся и время сбора
- Сахарносць в%-ареометром-
- Кислотносць в% (тїрует $\frac{1}{3}$
нормальным расївором целочи.

Послї брожение лабораторные и подваль-
ные пробы будуї тоже анализированы.

-Осїайки сахара на поляриметр или расїво-
ром фелинга.

- Кислотносць, $\frac{1}{3}$ норм. расївором целочи
- Алкогол после перегонки, алкоголометром.

Во время брожения будуї сделаны наблю-
дения процесса;

- характер брожения - интенсивносць
- срок брожения - (сколько дней)
- момент бурного брожения.

Кроме эїго подвальные пробы будуї деже-
тироваїся при окончании брожения, после
первого и после второго перелива.

В резюльїате эїх анализ возможно будеї
сделай заключение для изготовления и рекомен-
дации отїтных расс дрожжей на произ-
водїво в МССР.

Лупант.

Дашкова Звенига Николаевна
Мараган,
Симферополь, Рыбачевский 22

Коланда Ариадна Досениковна
Ленинград, Терзена 6 кв. 41