

OGĻSKĀBĀS GĀZES IETEKME DZIRKSTOŠĀ VĪNA KVALITĀTES VEIDOŠANĀ

THE CARBON DIOXIDE ROLE IN SPARKLING WINE QUALITY MAKING

PZ 2. Kursa maģistra studente **Līga Eglīte**

Zinātniskā darba vadītāja prof., *Dr. sc. ing.* **Daina Kārkliņa**

Zinātniskā darba konsultante A/S "Latvijas Balzams" laboratorijas vadītāja **Gaļina Ostrovska**

Abstract

One of the key components of sparkling wine is the presence of carbon dioxide in the production process, opening a bottle. Therefore, it is important to know the temperature, storing, opening and filling effect is reflected in the quality of sparkling wine, a glass of bubbling and taste.

Prove that the CO₂ in naturally sparkling wine bottle is higher than the artificially-generated carbonated flavored wine-based drinks.

Ievads

Viena no galvenajām dzirkstošā vīna sastāvdaļām ir ogļskābās gāzes klātbūtne gan ražošanas procesā, gan atverot pudeli. Līdz ar to ir svarīgi zināt kādas temperatūras, uzglabāšanas, atvēršanas un iepildīšanas ietekmes atspoguļojas uz dzirkstošā vīna kvalitāti, burbuļošanu glāzē un garšu.

Darba mērķis ir izpētīt CO₂ īpašības dabīgajos un mākslīgajos gāzētajos aromatizētajos vīnu saturošos dzērienos. Noteikt CO₂ burbuļu lielumu. Darba hipotēze: dabīgajiem dzirkstošajiem vīniem CO₂ daudzums pudelē ir augstāks nekā mākslīgi veidotajam gāzētajam aromatizētajam vīnu saturošajam dzērienam un tie veido lielākus CO₂ burbuļus.

Metodika

Pētījumi veikti A/S „Latvijas Balzams” ražošanas laboratorijā. Darbā analizēts dzirkstošais vīns „Rīga Šampanietis” un gāzētais aromatizētais vīnu saturošais dzēriens „Sovetskoje Igristoje” pie dažādām temperatūrām izturot termostatā ne mazāk kā divas stundas.

Rezultāti

Pēc mērījumu veikšanas tika noteikts, ka „Rīgas Šampanietī” CO₂ daudzums ir 500 kPa un „Sovetskoje igristoje” gāzētajam aromatizētajam vīnu saturošajam dzērienam CO₂ daudzums ir 350 kPa. CO₂ laboratorijā tika noteikts pie +20°C, kas ir kontroltemperatūra.

Secinājumi

1. Dabīgi raudzētajam dzirkstošajam vīnam CO₂ spiediens pudelē ir augstāks.
2. „Sovetskoje igristoje” gāzētajam aromatizētajam vīnu saturošajam dzērienam CO₂ spiediens ir daudz zemāks nekā „Rīgas Šampanietim”, ko var skaidrot ar to, ka „Rīgas Šampanietim” CO₂ veidojas pudelē.
3. Rīgas Šampanieša” burbuļu lielums ir mazāks par gāzētā aromatizētā vīna saturošā dzēriena burbuļu lielumu.