

6. Rezumatul raportului cu evidențierea rezultatului, impactului, implementărilor, recomandărilor.

La momentul actual industria vinicolă a Republicii Moldova se confruntă cu multe probleme, iar soluționarea lor științifică va permite obținerea unei producții vinicole calitative și cu o siguranță alimentară avansată, bazată pe tehnici moderne de cultivare a viței de vie, practici oenologice de ultima

oră, inclusiv și cele de corectare a gradului alcoolic în vinuri. În ultimii ani au fost elaborate diferite procedee de reducere a concentrației alcoolice în vinuri, care cuprind perfecționarea tehnologiilor de cultivare a strugurilor, elaborarea noilor metode de eliminare a alcoolului din vinuri, precum și utilizarea diferitor tulpine de levuri cu sinteză scăzută a alcoolului etilic. Implementarea unor astfel de

tehnologii în practică permite de a diversifica asortimentul produselor vinicole pentru atragerea consumatorilor. În prezent, problema corectării gradului alcoolic în vinuri a devenit foarte actuală, demonstrând necesitatea soluționării acestei probleme și totodată confirmă importanța cercetărilor realizate. Producerea vinurilor cu un conținut redus de alcool, necesită o atenție deosebită la selectarea

celor mai eficiente procedee tehnologice. Producătorii de vinuri la selectarea metodei de corectare a gradului de alcool trebuie să analizeze diferiți factori tehnico-economici, cum ar fi: tipul vinului, 12

volumul de producere, conținutul de etanol pentru eliminare, dorința de-a păstra natura lăptosă a produsului,

volumul investițiilor necesare, cheltuielile de producere, precum și pregătirea cadrelor pentru operare.

Cercetările efectuate vor permite selectarea și argumentarea utilizării procedeeului/metodei de obținere a

vinurilor seci cu grad alcoolic corectat cu influența minimală asupra calității vinurilor, în acest context și în baza rezultatelor obținute de apreciere comparativă a diferitor procedee tehnologice au

fost evidențiate metodele fizice fiind cele mai efective pentru corectarea a gradului alcoolic în vinurile seci.

În baza cercetărilor efectuate a fost obținut brevet de invenție "Procedeu de obținere a vinurilor naturale".

Proiectul a contribuit la consolidarea capacităților de cercetare ale tinerilor cercetători. Proiectul a permis extinderea capacităților de cercetare și dezvoltare a tehnologiilor inovatoare. În baza cercetărilor au fost studiate și promovate diferite procedee de corectare a gradului alcoolic în vinurile seci.

7. Concluzii.

1. A fost efectuat un studiu profund referitor la metodele și procedeele de obținere a vinurilor cu grad alcoolic redus. A fost stabilit că toate metodele se împart în 3 grupe principale și au avantaje și dezavantaje. Ca urmare, în baza studiului efectuat au fost testate diferite metode de reducere a concentrației alcoolice în vinuri în scopul evidențierii metodei cu efect pozitiv asupra calității produsului finit. De asemenea, a fost efectuat un studiu influenței încălzirii globale asupra indicilor fizico-chimici a strugurilor din soiul Chardonnay cultivat în zona de centru a RM. Rezultatele obținute

arată că în ultimii ani a crescut semnificativ gradul alcoolic în vinurile din RM ceea ce demonstrează necesitatea efectuării cercetărilor legate de reducerea conținutului de alcool în vinuri.

2. A fost efectuat un studiu influenței procedeeelor prefermentative utilizate în scopul corectării gradului alcoolic asupra calității vinurilor seci. Pentru fabricarea vinurilor cu grad alcoolic corectat a fost utilizat procedeu de "recoltare dublă" a strugurilor cu diferit grad de maturare și obținerea vinurilor cu diferit grad alcoolic. În baza analizelor fizico-chimice și organoleptice a fost stabilit că cupajarea vinurilor cu diferit grad de maturare a strugurilor în proporție 20:80 permite de a corecta gradul alcoolic și de obține un produs de calitate bună.

3. Studiul influenței procedeeelor microbiologice pentru obținerea vinurilor cu grad alcoolic corectat a demonstrat că fermentarea succesivă a mustului cu inocularea levurilor *Saccharomyces* la

atingerea concentrației alcoolice în mediu de 3 % vol. contribuie la obținerea vinului cu grad alcoolic

scăzut, precum și imprimă vinului o aromă complexă și gust echilibrat, ceea ce se confirmă prin note organoleptice înalte.

4. Utilizarea levurilor non-Saccharomyces la fermentarea mustului demonstrează că levurile non-Saccharomyces nu au capacitatea de a fermenta complet glucidele (zahăr rezidual 8,2 g/dm³) și formarea cantităților mai sporite de acizi volatili (0,52 g/dm³), ceea ce se rasfringe negativ asupra notei

organoleptice a vinului obținut.

5. Studiul influenței metodelor fizice (distilare sub vid) asupra calității vinurilor cu grad alcoolic corectat a demonstrat, că cupajarea vinului inițial cu vinul parțial dealcoolizat în proporții de la 50%:50% până la 70%:30% contribuie la ameliorarea calității vinurilor cu grad alcoolic corectat.