

4. Безалкогольное Аэровино. Полусладкое Аэровино

(22.08.2021. Материалы сайта www.aerowine.ru)

«Аэроаппарат» - это аппарат для изготовления Аэровина и Аэроспирта.

«Аэровино» - это вино естественного брожения, полученное способом, описанным в патенте РФ № RU2743488C1 от 28.01.2020. В самом простом случае изготовления из суслу с начальной сахаристостью 25% получается сухое вино крепостью 18 градусов за 21 день.

«Аэроспирт» - это водный раствор этилового спирта, полученный способом, описанным в патенте РФ № RU2743488C1 от 28.01.2020. В самом простом случае изготовления Аэроспирт начинает вырабатываться на 4-5 день брожения при крепости суслу 4-5 градусов. Из 5,5 литров суслу с начальной сахаристостью 25% за 21 день вырабатывается 2,4 литра Аэроспирта крепостью 37,3 градуса.

«Способ брожения Аэровино» («Способ Аэровино») - это способ получения Аэровина и Аэроспирта, описанный в патенте РФ № RU2743488C1 от 28.01.2020.

В этой статье я расскажу о получении безалкогольного Аэровина и полусладкого Аэровина. Безалкогольное Аэровино и полусладкое Аэровино приготавливаются с использованием Аэроаппарата (схема Аэроаппарата приведена ниже):



Практически в любое бутелированное вино производитель добавляет диоксид серы (об этом написано на этикетке вина). Диоксид серы добавляют, чтобы гарантированно остановить процесс брожения, а также чтобы избавиться от патогенных микроорганизмов, которые могут испортить вино. Фактически, диоксид серы (E220) выполняет функцию консерванта.

Но диоксид серы добавляют уже в готовое вино, а на этапе брожения суслу функцию консерванта выполняет этиловый спирт.

В способе Аэровино, спирт постоянно отводится из суслу и на завершающей стадии брожения, например, на 21 день, содержание этилового спирта в суслу приближается к нулю.

Это большой риск для суслу, т.к. в нём отсутствует естественный консервант – этиловый спирт, а диоксид серы либо иной консервант ещё не добавлен. Поэтому суслу в таком

беззащитном состоянии очень трудно сохранить от атак патогенных микроорганизмов и грибков.

В этой ситуации можно предложить три варианта для получения безалкогольного Аэровина.

1. Получать безалкогольное вино/пиво с использованием способа Аэровино из готовых бутилированных вин/пива, т.к. в них уже содержится диоксид серы либо иной консервант, который обеспечит защиту безалкогольного вина/пива в течение некоторого времени при удалении из бутилированного вина/пива этилового спирта.
2. Получать безалкогольное Аэровино методом естественного брожения с использованием способа Аэровино в стерильных условиях, а после полного удаления этилового спирта из вина добавлять в полученное безалкогольное Аэровино диоксид серы по традиционной технологии либо иной консервант. Важно отметить, что для сохранности сусла во время брожения желательно начинать отбор Аэроспирта при достижении крепости сусла, например, 8 градусов. При такой крепости вероятность последующего развития патогенных микроорганизмов и грибков в сусле уменьшается.
3. Получать полу-безалкогольное Аэровино методом естественного брожения с использованием способа Аэровино с конечной крепостью, например, около 5 - 7 градусов. В этом случае наличие в полу-безалкогольном Аэровине этилового спирта, пускай в небольшом объёме, позволит с большой долей вероятности обеспечить сохранность полу-безалкогольного Аэровина на всём периоде брожения вплоть до момента добавления в отбродившее полу-безалкогольное Аэровино диоксида серы по традиционной технологии либо иного консерванта.

Получение полусладкого Аэровина и сладкого креплёного Аэровина

Вариант получения полу-безалкогольного Аэровина может имеет развитие и позволяет получать полусладкие и сладкие креплёные Аэровина.

Суть такого подхода заключается в использовании способа Аэровино и досрочном прекращении естественного брожения сусла, например, на 14 день. В результате в сусле останется не полностью утилизированный сахар, который и обеспечит полусладкий характер полученного Аэровина.

Также в этот момент досрочного прекращения естественного брожения сусла, например, на 14 день, нам будут известны следующие измеренные параметры:

1. Объём отведённого Аэроспирта, например, 1417 мл.
2. Крепость отведённого Аэроспирта, например, 41,5 градусов.
3. Сахаристость отбродившего сусла, например 4%.
4. Крепость отбродившего сусла, например, 4 градуса.
5. Объём сусла после снятия с осадка и удаление мезги, например, 3900 мл.

Все указанный величины получены в результате экспериментального брожения сусла вариант 1.1. Описано в статье «Традиционный способ брожения и способ брожения Аэровино. Сравнение».

На основе имеющихся данных можно рассчитать крепость и процент сахара полусладкого Аэровина после объединения 3900 мл, отбродившего 14 дней сусла с крепостью 4% с 1417 мл, отобранного за это время Аэроспирта с крепостью 41,5 градусов. В результате расчётов теоретическая крепость полусладкого Аэровина составила 14 градусов с процентом сахара 3%. Расчёт проводился с использованием двух Excel таблиц (выложены на сайте www.aerowine.ru):

1. Расчёт общей крепости двух жидкостей.
2. Расчёт общей сахаристости двух жидкостей.

Расчёты основаны на методе вычисления средневзвешенного значения крепости и средневзвешенного значения сахаристости.

Для увеличения крепости получаемого полусладкого Аэровина можно:

1. Уменьшить объём объединяемого отбродившего сусла.
2. Увеличить объём объединяемого Аэроспирта, дополнительно взятого, например, из другого процесса брожения.

Для увеличения процента сахара в Аэровине можно:

1. Уменьшить время брожения сусла, например до 10 дней.
2. Увеличить сахаристость сусла до начала брожения.
3. Увеличить сахаристость сусла в процессе брожения.
4. Добавить сахар в уже готовый продукт.

Первый вариант представляется наиболее перспективным, т.к. за 10 дней брожения в сусле ещё может присутствовать неперебродивший натуральный виноградный сок с его неповторимым вкусом и ароматом. Именно этот вкус и аромат винограда перейдёт в Аэровино. С другой стороны, в этом варианте есть большой минус, за такой короткий срок брожения (10 дней) мезга не успевает отдать в сусло весь свой вкус и аромат.

Продолжающийся процесс брожения в полусладком Аэровине можно остановить:

1. Добавлением в Аэровино Аэроспирта и доведения крепости Аэровина до 16-18 градусов. Дополнительный Аэроспирт берётся из другого процесса брожения.
2. Добавлением диоксида серы, либо иного консерванта.

Если не заниматься остановкой процесса продолжающего неактивного брожения в полусладком Аэровине, тогда его следует назвать юное полусладкое Аэровино.