

UZUMDAN SHAROB TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

To`laboyeva Orzigul Bahrom qizi

To`rayeva Zuxra Muxtor qizi

+998992866803tolaboyevaorzigul@gmail.com

+998992767400zuxraturaeva514@gmail.com

Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti Meva sabzavotchilik va texnologiya fakulteti Qishloq xo`jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash yo`nalishi 2-bosqich talabalari

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7650046>

Annotatsiya:Sharob yoki fermentlangan meva suvidan tayyorlanadigan alkogolli ichimlikdir. Meva suvi achishi natijasida undagi xamirturushfruktozani spirtga aylantiradi. Sharob ko`pincha uzumdan, ba`zida olma, marjonmeva yoki boshqa mevalardan tayyorlanadi.

Kalit so`zlar:fermentlar,musallas, madera, portveyn, xeres,desert,shampan, „Bayan shirey“, „Rkatsitelli“, „Bihishti“, „Farhod“, „Vassarg`a“, „Oq musallas“, „O`zbekiston“, „Qizil musallas“, „Sijjak“, „Qora go`zal“navlari



Qadimda Sharq xalqlari Vinoni sharob, may, musallas deb yuritishgan. Hoz. davrda Vino jahondagi 45 mamlakatda ishlab chiqariladi va deyarli barcha mamlakatlarda iste`mol etiladi. Jahon mamlakatlari o`rtasida Fransiya va Italiyada eng ko`p uzum vinosi ishlab chiqariladi (aholi jon boshiga o`rtacha 83—86 l uzum vinosi iste`mol qilinadi). Ayrim turdagi markali Vinolar uzumning faqat bir navidan tayyorlanadi. Vino rangi (oqish, pushti, qizil), mazasi, xushbo`yligi, kuchliligi hamda tayyorlash texnologiyasi bilan ham farqlanadi. Vinoning musallas (tabiiy), kuchli, desert (shirin), gazli va xushbo`y xillari bor. Musallas uzum sharbatini bijg`itib olinadi; tarkibida 9— 12% spirt bo`ladi. Bunday Vino sof (to`la bijg`igan, tarkibida deyarli qand

qolmagan) va yarim shirin (tarkibida 3— 8% qand bo'lgan) xillarga bo'linadi. Oq vino konyak ishlab chiqarishda xom ashyo hisoblanadi. Quvvatlantirilgan Vino (madera, portveyn, xeres va boshqalar) sof (tarkibida 17— 20% spirt, 3% gacha qand) va yarim shirin (17—20% spirt, 10% gacha kand bo'lgan) xillarga bo'linadi. D yesert Vino tarkibida 12—17% spirt bo'ladi; qand miqdoriga ko'ra yarim shirin (5—10% qand), shirin (10—20% qand) va likyor (20% dan ko'p qand) xillarga bo'linadi. Shampan Vino musallaslarni ikkinchi marta bijg'itib va qand qo'shib tayyorlanadi. Tarkibida 10,0— 13,5% spirt bo'ladi; qand tarkibiga qarab, sof (2,5% qand), nim shirin (4,5%), yarim shirin (6,5%) va shirin (8,5%) xillarga bo'linadi. Uzumdan vino tayyorlash texnologiyasi asrlar davomida ishlab chiqilgan. Yengil alkogolli ichimliklarni fermentatsiyalash va qarish jarayoni shunga o'xshash sxemaga muvofiq amalga oshirilganiga qaramay, har bir etkazib beruvchining o'z sirlari bor, ular ko'pincha davlat sirlaridan ko'ra ko'proq qo'riqlanadi. Ba'zi mamlakatlarda, masalan, Kavkazda, Fransiyada yoki Italiyada ko'p avlodlar davomida uzum etishtirish va sharob ishlab chiqarish bilan shug'ullanadigan oilalar mavjud. Ular buni san'at darajasiga ko'tarishdi va hech qachon nafaqat begonalar, balki bir-birlari bilan quyosh ichadigan ichimliklar sirini ham bo'lishmaydilar. Bo'g'zi tor shisha idish (butilka)larga quyilgan Vinoni salqin va quruq (8— 16°) binolarda saqpash lozim. Spirti darajasi past va shampan Vinolari butilkani yotqizilgan holda saqlanganda sifati buzilmaydi. Oq musallas va shampan V.lari 3—5, kizil Vinolar 5— 10, desert Vinolar 18—20 yil, likyor va kuchli V.lar 100 yil sifatini yo'qotmay saqlanishi mumkin. O'zbekistonda V.ning 60 dan ortiq navlari: „Bayan shirey“, „Rkatsitelli“, „Bihishti“, „Farhod“, „Vassarg'a“, „Oq musallas“, „O'zbekiston“, „Qizil musallas“, „Sijjak“, „Qora go'zal“, „Kaberne“, „Pino“ va b. ishlab chiqariladi.

Uyda uzumdan sharob tayyorlash uchun siz mutlaqo tanlashingiz mumkin **har qanday turli** Bu o'simlik. Bundan tashqari, quyoshli ichimlik turli xil uzum navlarini birlashmasidan mumkin. Oq va ko'k navlarni aralashtirsangiz ham, sharob bu ta'mni kamaytirmaydi va ba'zi hollarda qo'shiladi. Eng keng tarqalgan uzum ichimchasi quyidagi uzum navlaridan tayyorlanadi: Drujba, Kristall, Stepnyak, Platovskiy, Festivalniy, Saperavi, Rosinka. Bu navlarning barchasi mevalaridagi shakar miqdorini o'z ichiga oladi, shuning uchun ichimliklar juda mazali bo'ladi. Vinochilik san'atining tarixi bir necha ming yillar mobaynida davom etmoqda va shu vaqt ichida "Dionisusning sharbati" ni tayyorlash texnologiyasi eng kichik tafsilotlarga berildi. Ko'pchilik yaxshi sharob, maxsus uskunalar, harorat sharoitlari va katta tajribani tayyorlash uchun kerak, deb hisoblashadi, lekin bu butunlay to'g'ri emas. Ko'pincha, uyda uzumdan tayyorlangan sharob eng qimmat "sharaflil" ichimlikdan ko'ra lazzatli. Lekin buning uchun bir necha oddiy qoidaga amal qilish kerak. Shunday qilib, tabiiy xamirturushni saqlab qolish uchun, faqat quruq, ochiq havo sharoitida yig'ib oling. Faqat to'liq pishgan mevalarni ishlating - yashil mayda bo'lib, undagi ta'mni buzadigan, kislota ko'p, va overripeda sirka kislotasini o'z ichiga oladi. Maqolani o'qish paytida oddiy sharbatni foydali sharbatga aylantirish uchun foydali videolarni ko'rishingiz mumkin.

References:

1. Keys, David. „Now that's what you call a real vintage: professor unearths 8,000-year-old wine“. The Independent (28-dekabr 2003-yil). 19-avgust 2008-yilda asl nusxadan arxivlandi. Qaraldi: 25-iyun 2008-yil.

2. Berkowitz, Mark (1996). „World's Earliest Wine“. *Archaeology*. 49-jild, № 5. *Archaeological Institute of America*. 2011-06-05da asl nusxadan arxivlandi. Qaraldi: 25-iyun 2008-yil.

3. Food and Agriculture Organization of the United Nations/Production statistics: 2009 wine production in the world

