

Семетеева Б.С. Т-093.





Виноградные вина-алкогольные напитки, полученные спиртовым брожением сока свежего или завяленного винограда и содержащие от 8 до 20% спирта.

Приемка винограда на переработку.

Дробление ягод и отделение гребней.

Приготовление виноматериалов по белому способу.

Приготовление виноматериалов по красному способу.

Сульфитация мезги, отделение сусла-самотека и прессование оставшейся мезги.

Настаивание на мезге или тепловая обработка мезги, отделение сусла.

Внесение пектолитических ферментных препаратов.

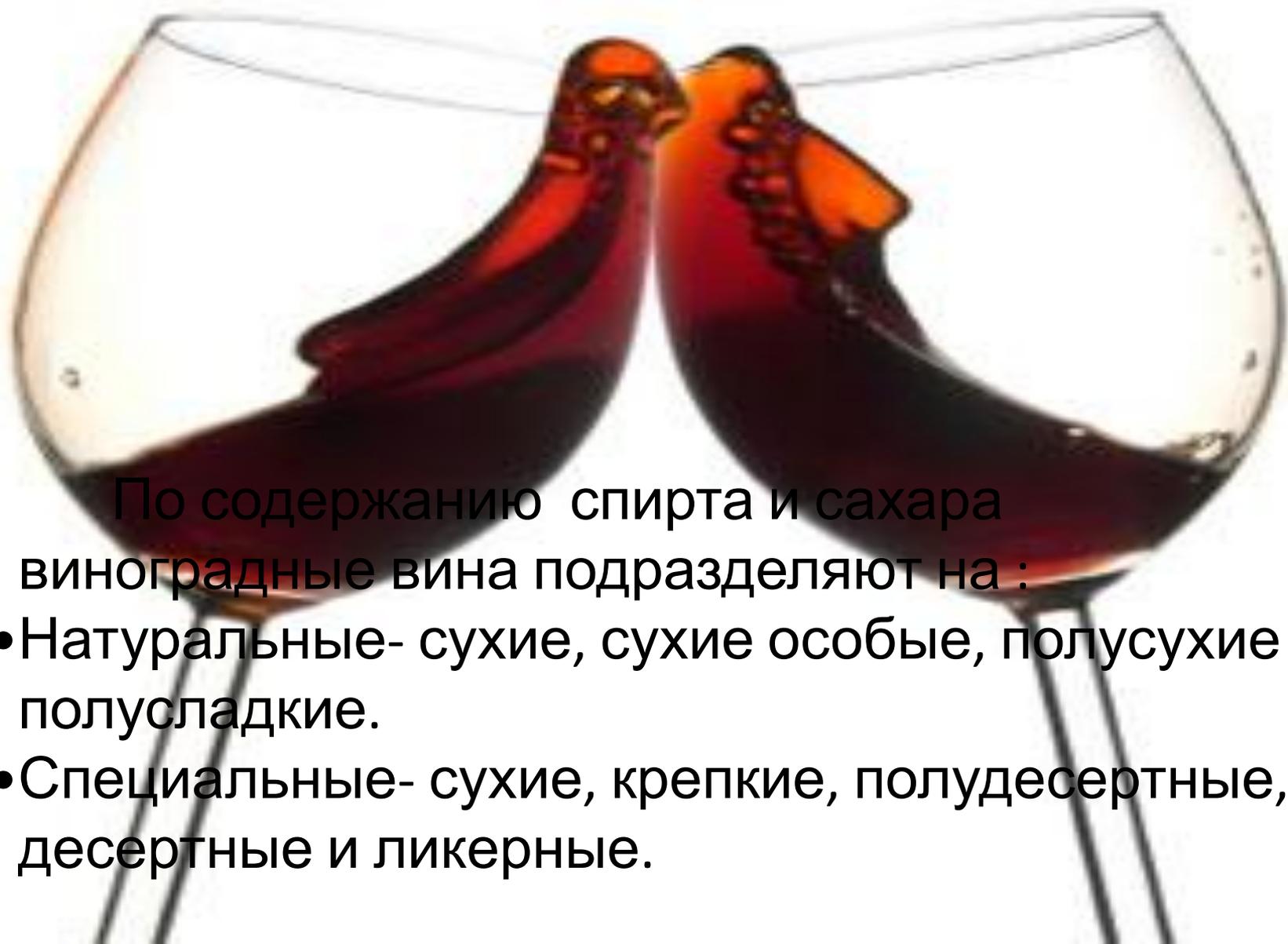
Сульфитация, охлаждение и осветление сусла.

Сбраживание сусла при 14-18<sup>0</sup>С.

Брожение на мезге при 26-30<sup>0</sup>С и отделение сброженного сусла.

Снятие виноматериалов с дрожжевых осадков.

Эгализация виноматериалов.



По содержанию спирта и сахара  
виноградные вина подразделяют на :

- Натуральные- сухие, сухие особые, полусухие и полусладкие.
- Специальные- сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

В натуральных винах содержание спирта от 9 до 16%; содержание сахара в сухих не более 3 г/дм<sup>3</sup>, полусухих- 5-25 и полусладких- 30-80 г/дм<sup>3</sup>.

В специальных винах содержание спирта – 12- 20 %; сахаров- 15-30%.

В зависимости от качества сроков выдержки вина подразделяют на молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные.

По цвету все вина делят на белые, розовые и красные.



## Ассортимент вин:

- Натуральные вина: Руслинг Абрау, Алиготе, Ркацители, Кубанские полусладкие, Хванчкара и др.
- Специальные вина:
- Портвейны- Таврида, Кизляр, Массандра, Дербент;
- Мадера- Крымская, Кубанская;
- Херес- крепкий Крымский, Молдава, Янтарь;
- Мускаты- Мускат белый Ливадия, Мускат черный Массандра, Мускат Букет Дагестан;
- Токайские вина- Токай южнобережный, Кара Чапах, Гратиешты;
- Когар – Южнобережный, Чумай, Пасхальное;
- Ароматизированные вина (вермут)- Экстра, Горный цветок, Букет Молдавии, Утренняя роса;
- Игристые вина- Советское шампанское, Цимлянское игристое и др.

Качество крепких алкогольных напитков и ликеро-наливочных изделий оценивают по показателям потребительских свойств. Из органолептических показателей оценивают цвет, вкус, аромат (или букет), прозрачность, отсутствие мути и осадки; из физико-химических показателей определяют полноту налива, массовую долю спирта (крепость), сахара, вредных примесей и др.





Водку и ликеро наливочные изделия оценивают по десятибалльной системе (цвет и прозрачность, вкус, аромат, общая балльная оценка).

При установлении качества виноградных вин и коньяков особое значение имеет органолептическая оценка: прозрачность, цвет, вкус, букет и типичность, мусс (игристые вина). Оценку проводят по десятибалльной системе :

- Вкус- 5,0
- Аромат, букет -3,0
- Прозрачность- 0,5
- Цвет- 0,5
- Типичность
- Мусс-



## Бальная оценка вин:

- 10,0 – вино исключительно высокого качества
- 9,0- почти совершенное
- 8- отличное
- 7 - хорошее
- 6 - среднее
- 5 – дефектное.



# Список Литературы

- Артюшенко З. Т., Фёдоров Ал. А. Атлас по описательной морфологии высших растений. Плод. — Л.: Наука, 1986. — 392 с.
- Левина Р. Е. Морфология и экология плодов. — Л.: Наука, 1987. — 160 с.
- Товароведческая экспертиза продовольственных товаров. Л.Г.Елизарова.
- Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. С.Н.Гамидуллаева

Благодарю за  
внимание!