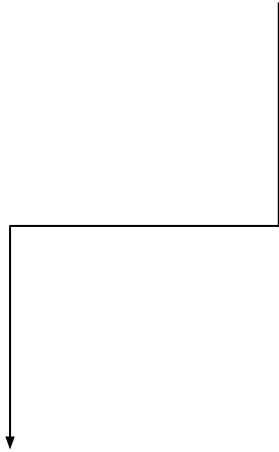


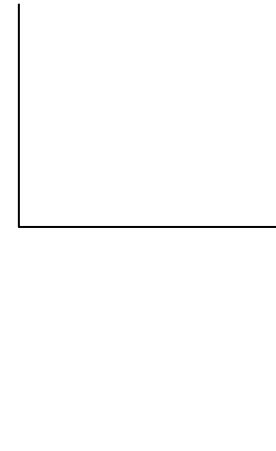
A close-up photograph of two champagne flutes. The glass on the left is being filled with champagne, with a stream of liquid pouring from above. Both glasses are filled with a golden, bubbly liquid. The background is a soft, out-of-focus bokeh of warm, golden light. The text "Химия и биохимия игристых вин" is overlaid in the center in a bold, black, italicized font.

Химия и биохимия игристых вин

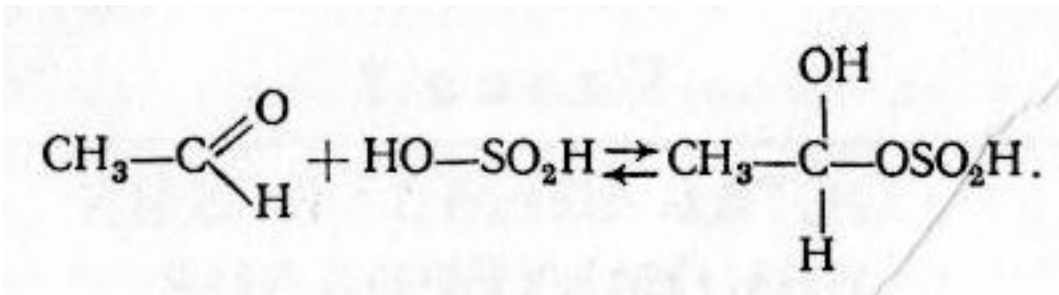
Кислотный состав



Неорганические к-ты
(сернистая,
угольная)



Органические к-ты
(Винная, яблочная,
янтарная, молочная и т.
д.)



Образование альдегидсернистого
соединения

Виды выжимки

Кюве

1 отжим (100 дал)
+
2 отжим (60 дал)
+
3 отжим (40 дал)

Та

й

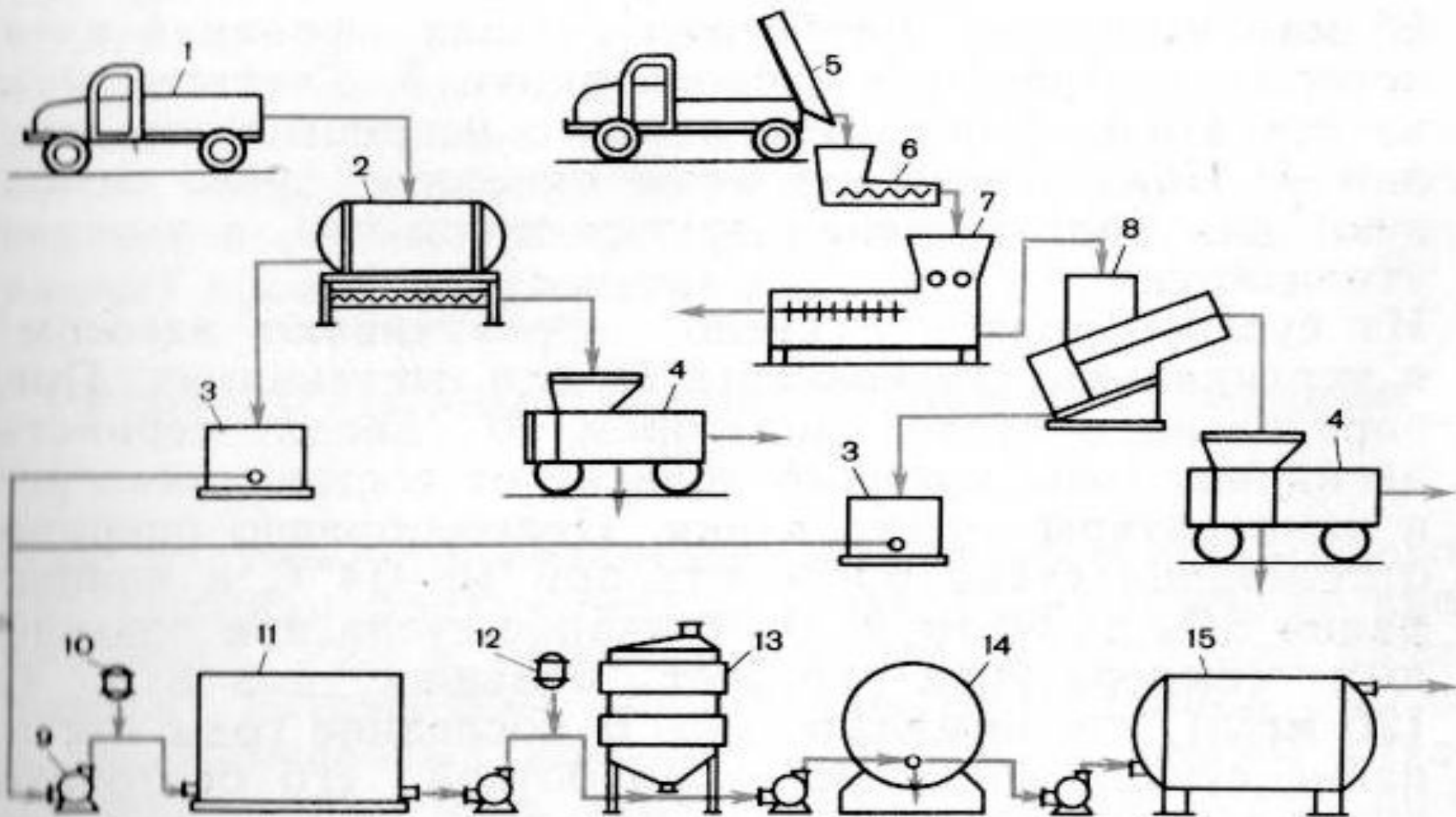
4 отжим (40 дал)
+
5 отжим (26,6 дал)

Ребе

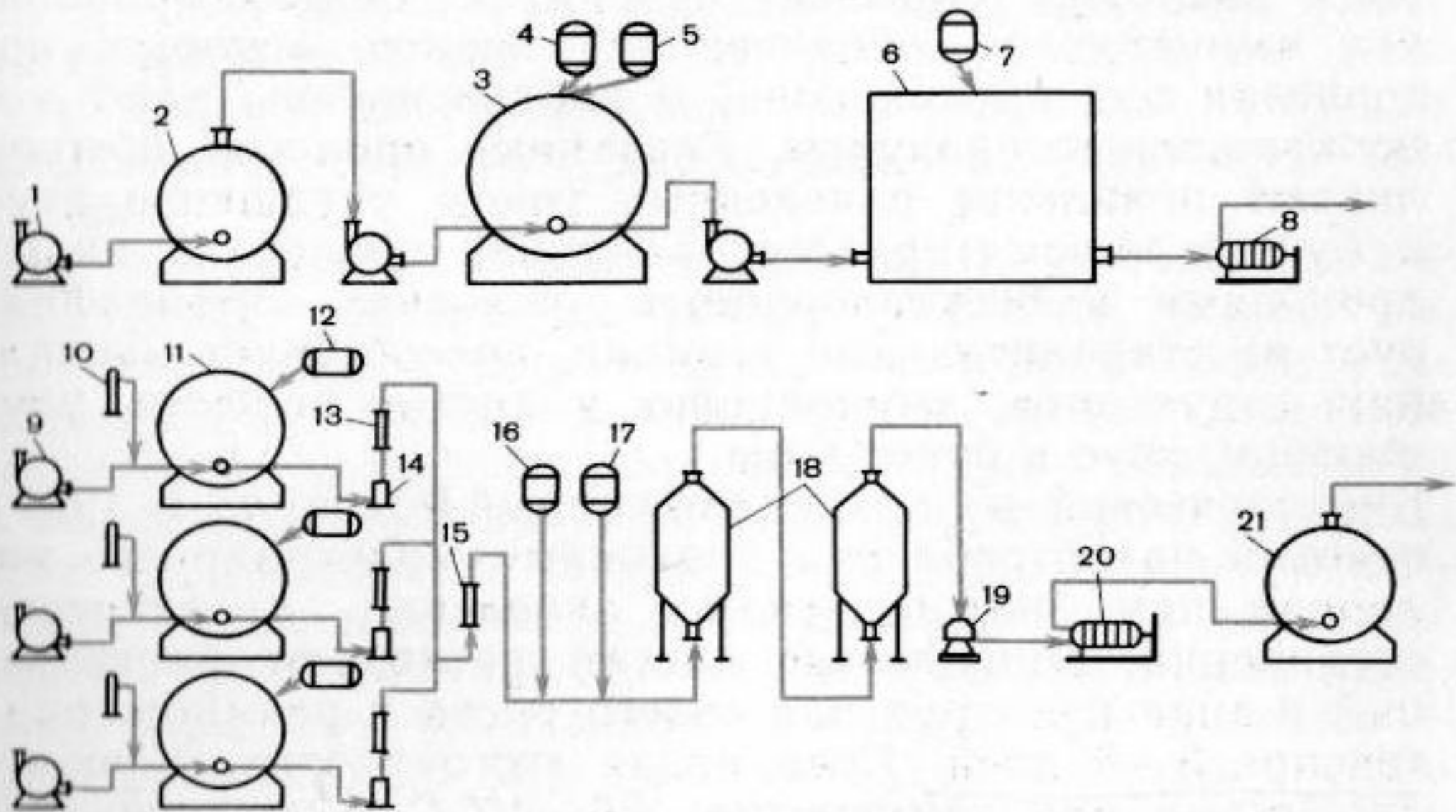
ш

Остатки выжимки
после 5 отжима

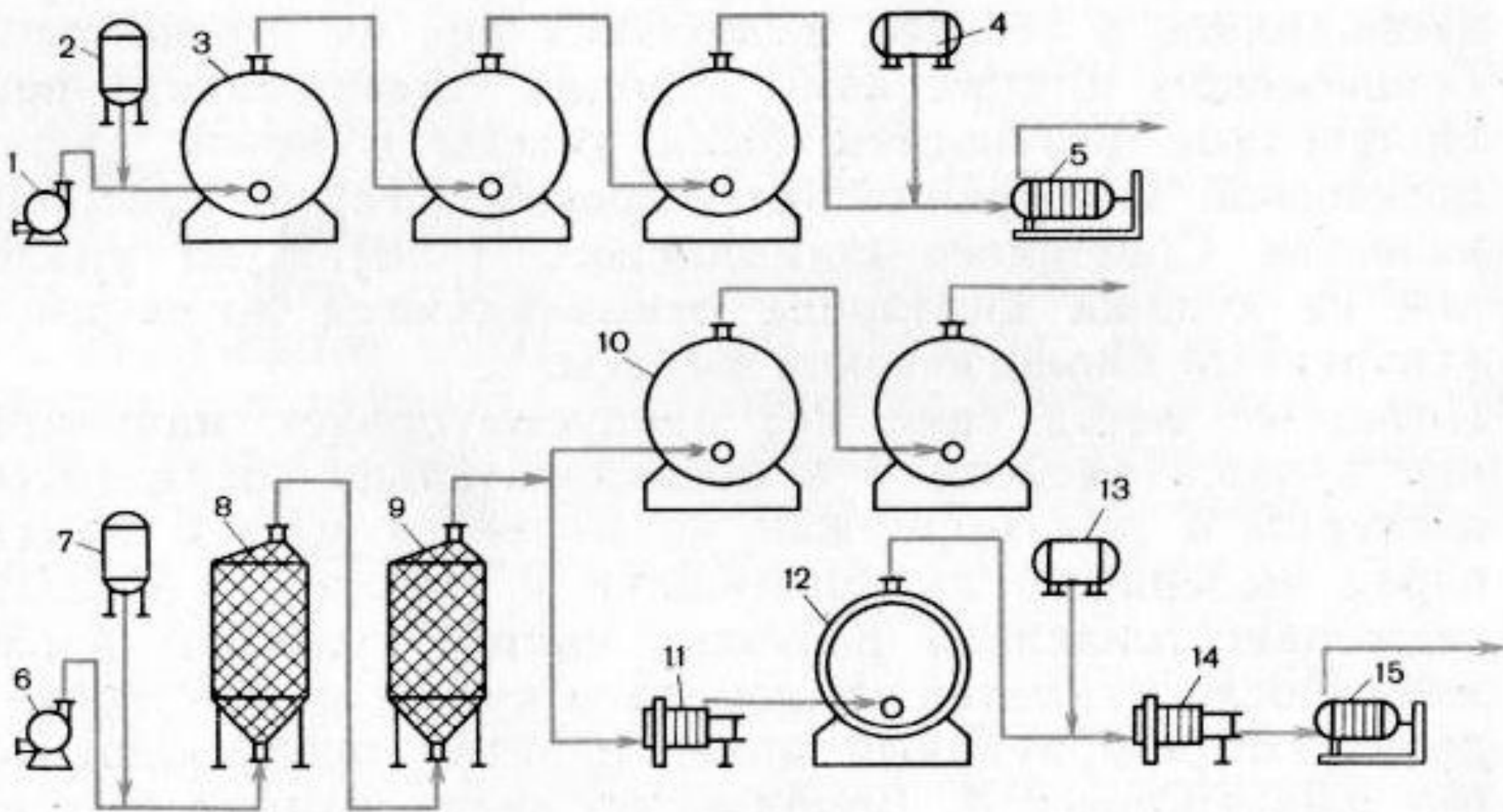
Технологическая схема переработки винограда на шампанские виноматериалы



Технологическая схема обработки шампанских виноматериалов



Технологическая схема подготовки бродильной смеси к шампанизации



Характеристика периодов

бутылочной шампанизации

Первый период (0-7 дней) — Размножение дрожжей и сопутствующие этому процессы

Второй период (7-30 дней) — Окончание вторичного брожения, угнетение дрожжевых клеток

Третий период (до конца 1 года выдержки) — Автолиз дрожжей, образование органолептически активных соединений.

Четвертый период (2 и 3 годы выдержки) — медленно идущие биохимические превращения.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ