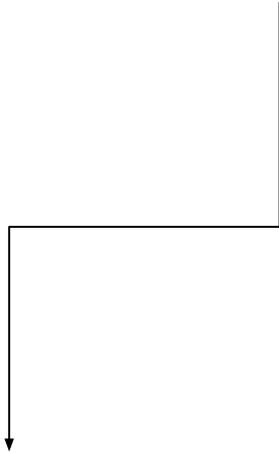


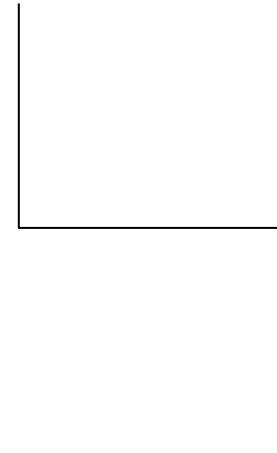
A close-up photograph of two champagne flutes. The glass on the left is being filled with champagne, with a stream of liquid pouring from above. Both glasses are filled with a golden, bubbly liquid, and the background is a soft, out-of-focus bokeh of warm, golden light.

***Химия и биохимия игристых вин***

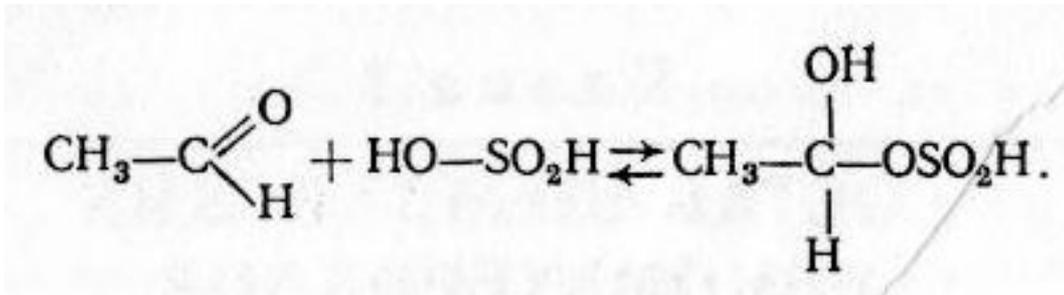
# Кислотный состав



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

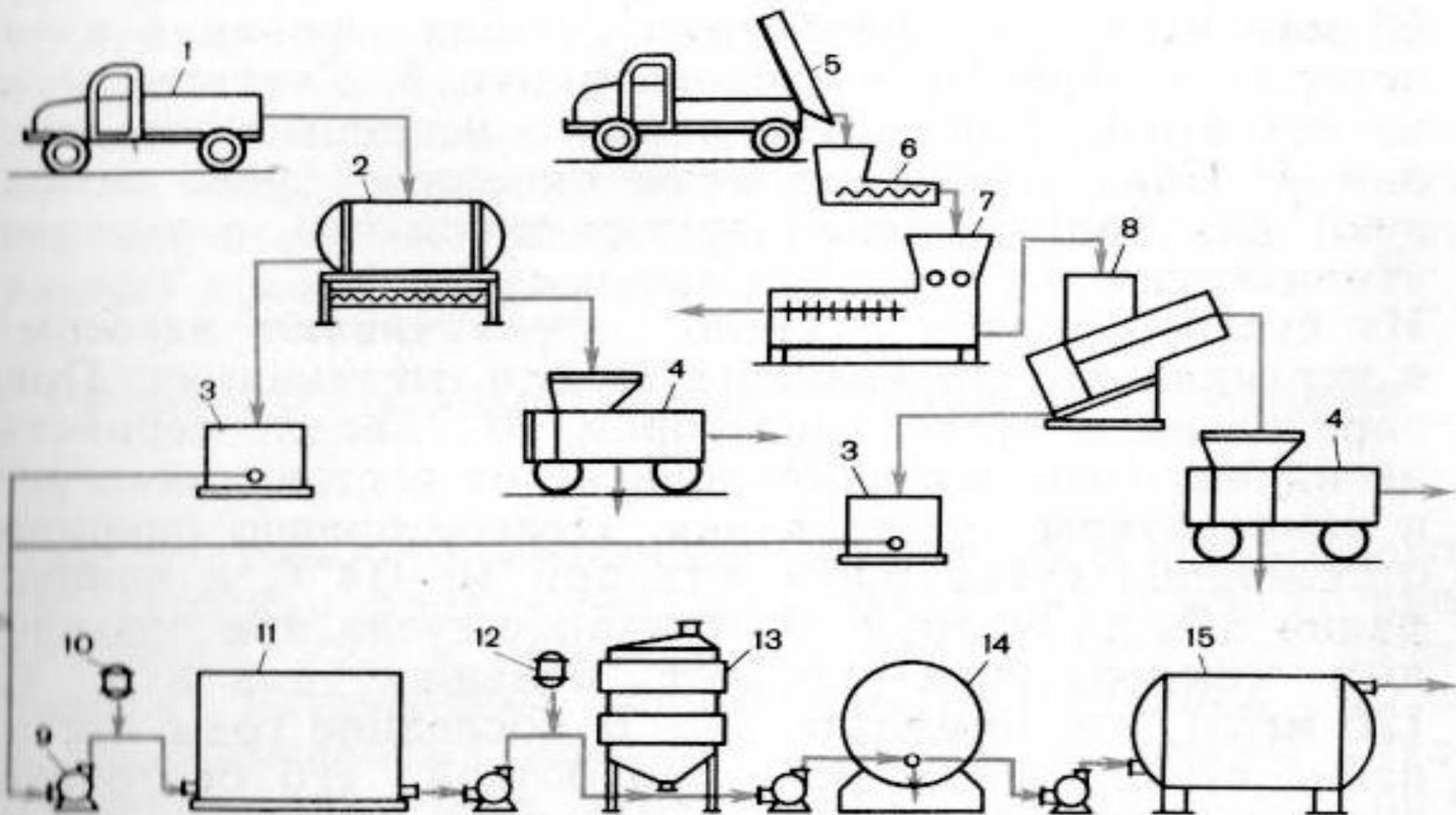
4 отжим (40 дал)  
+  
5 отжим (26,6 дал)

Ребе

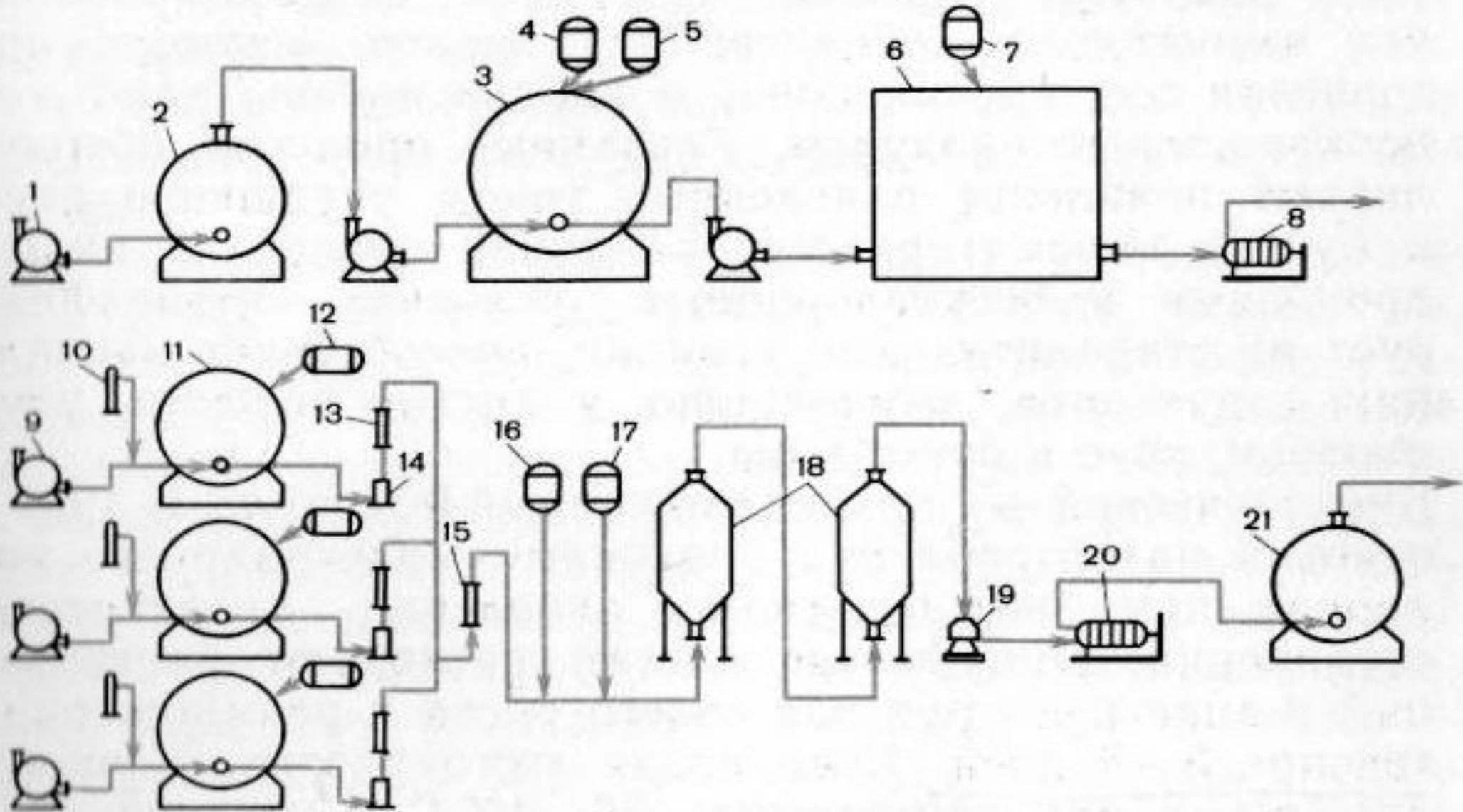
ш

Остатки выжимки  
после 5 отжима

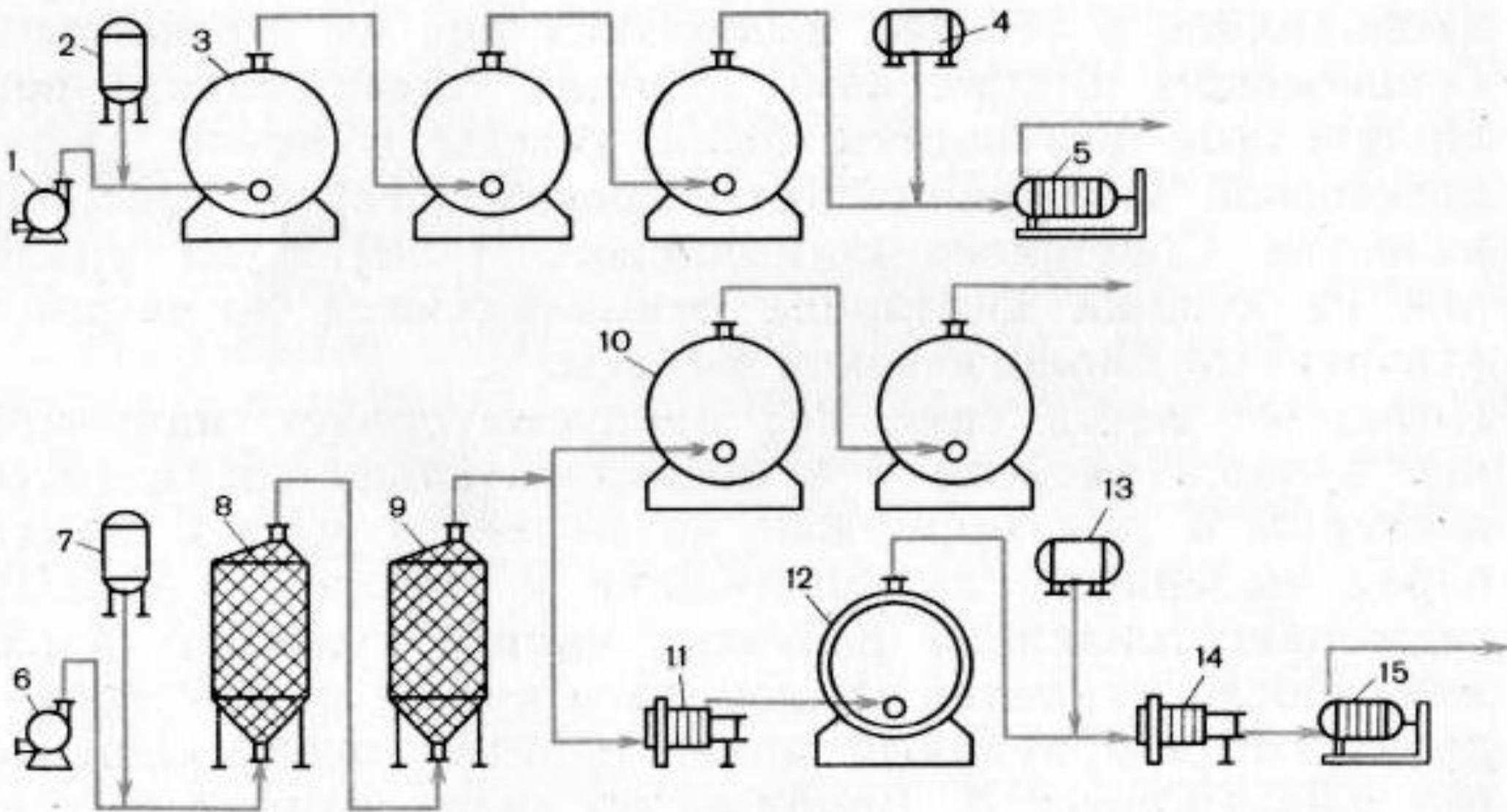
# Технологическая схема переработки винограда на шампанские виноматериалы



# 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.

A close-up photograph of a tray filled with numerous champagne flutes. Each glass is filled with a golden, bubbly liquid, likely champagne or sparkling wine, topped with a thick layer of foam. The glasses are arranged in several rows on a silver, ornate tray. The background is dark with soft, out-of-focus bokeh lights, suggesting an indoor setting like a restaurant or bar. The overall mood is celebratory and elegant.

***СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ***