

***ТОВАРОВЕДНАЯ  
ХАРАКТЕРИСТИКА  
ВИНОГРАДНЫХ ВИН***





Основной вид культурного винограда имеет очень древнее происхождение, а виноградное вино тесно связано с историей человеческой цивилизации. Смысл, вкладываемый в термин "вино", очень важен, поскольку в практике мирового виноделия существует много различных определений, отражающих само понятие виноградного вина.



Для производства виноградного вина используют винные сорта винограда. От химического состава винограда зависит качество и свойства вина.



Вина в зависимости от способа производства делят на натуральные и специальные. Натуральные получают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, они содержат этиловый спирт только эндогенного происхождения. Специальные получают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта.



Вина  
классифицируют:

-по  
используемому  
сырью делят на  
сортовые и  
купажные;

-по способу  
производства  
делят на  
натуральные и  
специальные.

-по содержанию  
спирта и сахара

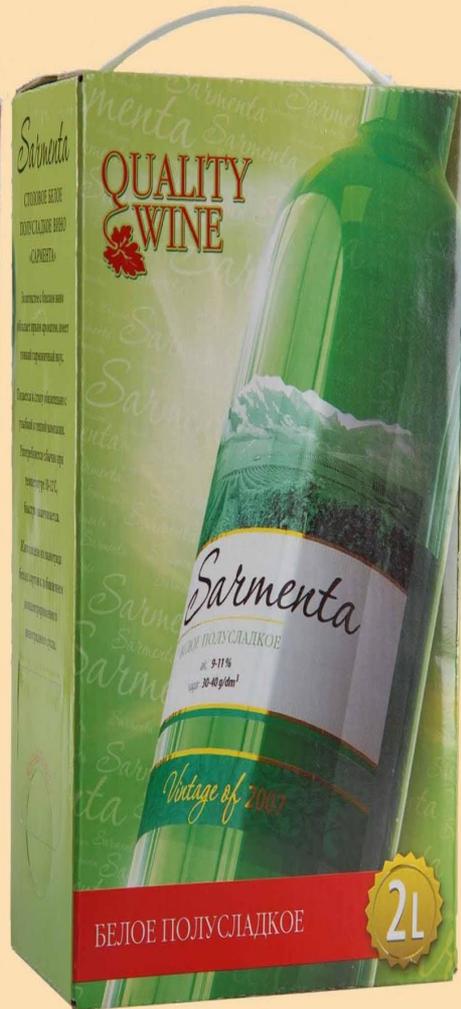
-в зависимости  
от качества и  
сроков выдержки  
различают вина  
молодые, без  
выдержки,  
выдержанные,  
марочные и  
коллекционные.



Ассортимент виноградных вин очень обширен. Только в России вырабатывают более 900 наименований вин разных типов, марок, состава и качества.



Хорошее вино должно быть прозрачным, без осадка и посторонних частиц, цвет от светло-желтого до темно-красного. Запах приятный специфический, вкус кисловатый, кисло-сладкий или сладкий, иногда терпкий, но без посторонних, несвойственных вину привкусов.



Для укупорки молодых вин часто используют винтовые пробки. Идеальной температурой для выдержки вина считается 10-12 С. В любом случае температура не должна опускаться ниже +5 С и не превышать +18 С. При низких температурах процесс выдержки сильно замедляется, при более высоких вино преждевременно стареет.



Хранят вина в бочках и бутылках в горизонтальном положении, чтобы не высыхали пробки. Для внутригородских перевозок используют ящики с гнездами.

Помещения должны быть чистыми, тёмными, хорошо вентилируемыми, температура воздуха 8-16°C, относительная влажность - 70-75%.