

**Базовый курс энологии для  
продавцов консультантов**





© 2014 by Grabbe / Enlightened Images  
www.enlightphoto.com















# Виноград

**Столовый** – предназначен в пищу.

Крупный, низкокислотный, с тонкой кожицей.

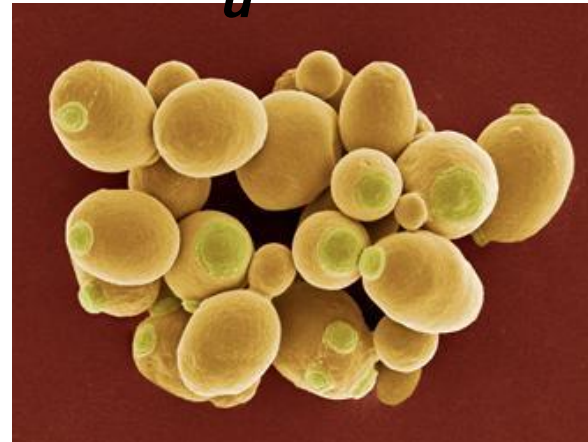


**Технический** – для приготовления вина. С повышенным содержанием сахара и кислоты. Мелкий, с толстой кожицей.





# Ферментация - брожение



**Мацерация**  
**настаиван**  
**ие**



**Приобретение**  
**вином**  
**цвета**  
**кожицы**  
**винограда**



# **Органолептические свойства вина**

**Цвет**

**Букет**

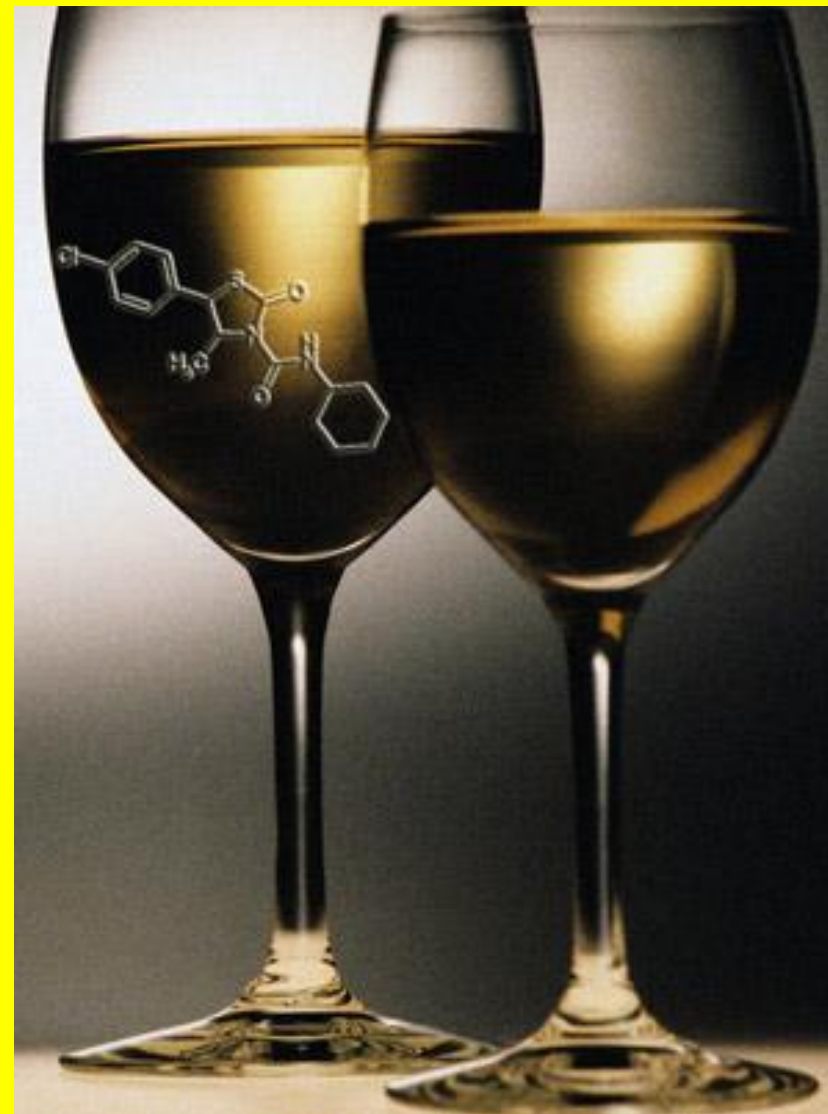
**Вкус**

**Плотность**

**Спиртуозность**







**Танины – вяжущая субстанция**

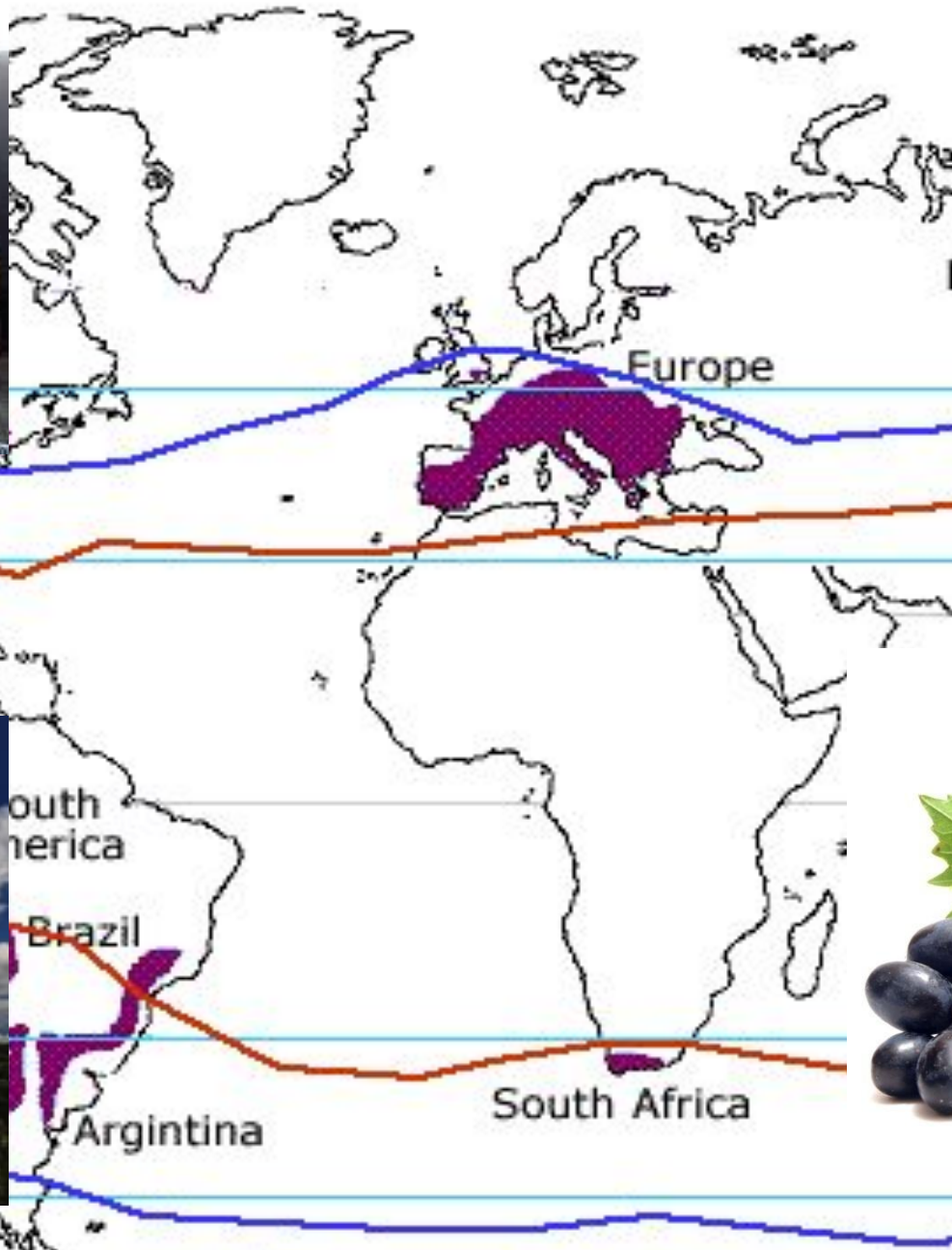
**Кислотность – свежесть**

**Сладость – бархатистость**





# Факторы влияющие на формирование вкуса



50 N  
30 N  
0 Ec  
30 S  
50 S

10 °Celsius

20 °Celsius

50 N

30 N

30 S

50 S

South  
merica

Brazil

Argentina

South Africa

Europe

China

New  
Zealand





**Продолжение следует**

**Комментарии  
и предложения о  
сотрудничестве  
высылайте на адрес:**

***di\_savi@mail.ru***