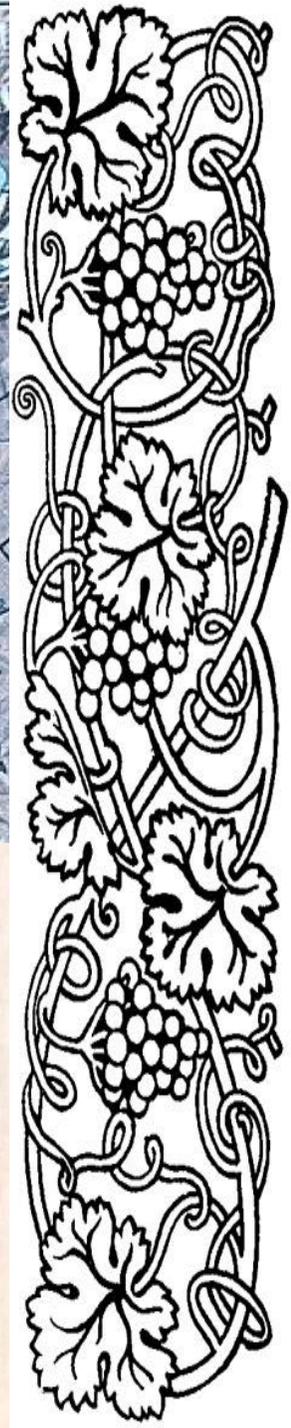
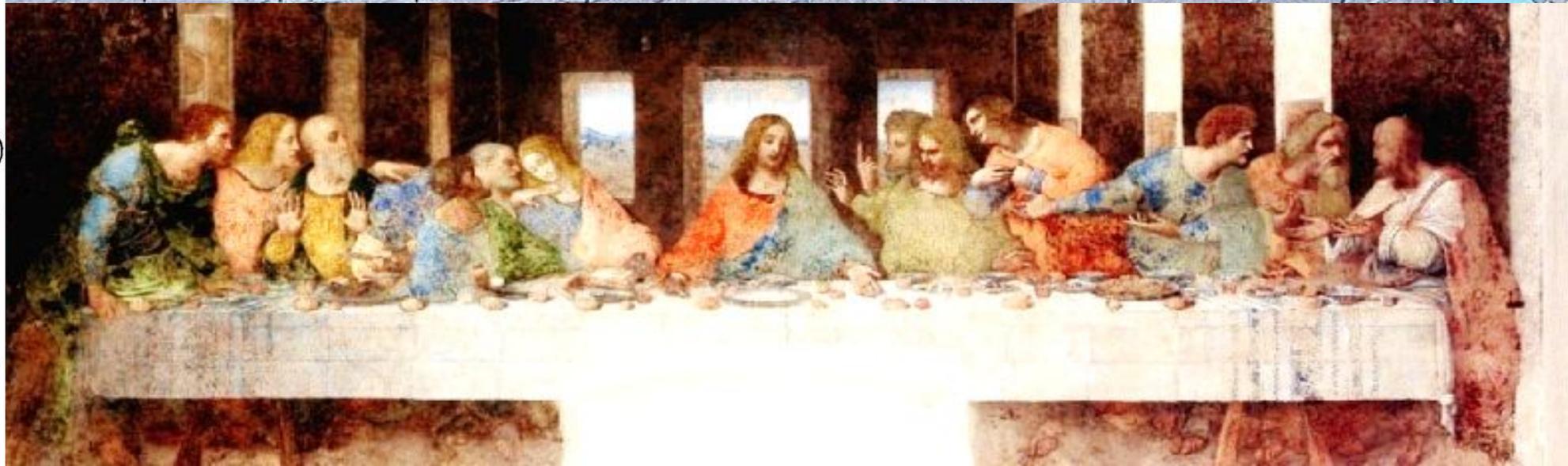


**Базовый курс энологии для
продавцов консультантов**



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





Виноград

Столовый – предназначен в пищу.

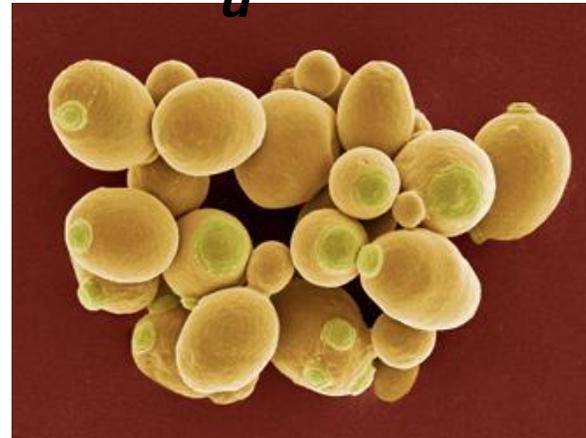
Крупный, низкокислотный, с тонкой кожицей.



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



Ферментация - брожение



Мацерация
настаивание
ие



Приобретение
вином
цвета
кожицы
винограда



**Органолептическ
ие
свойства
вина**

Цвет

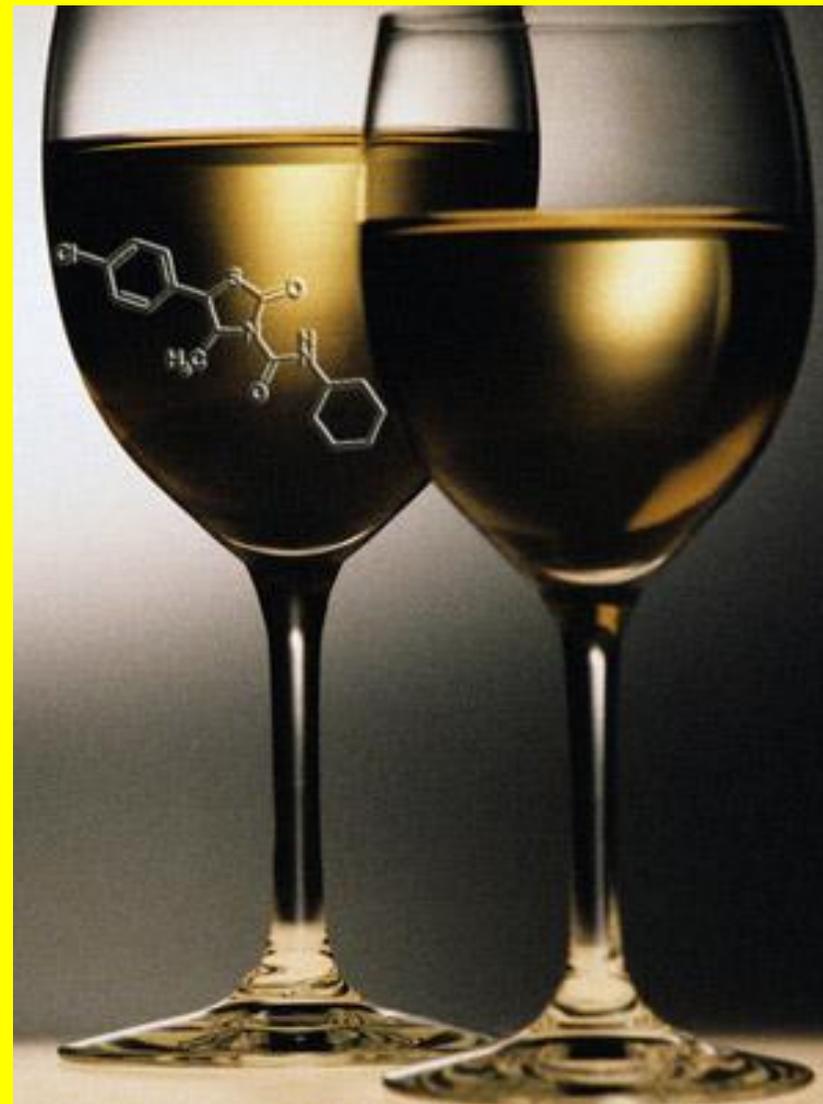
Букет

Вкус

Плотность

Спиртуозность





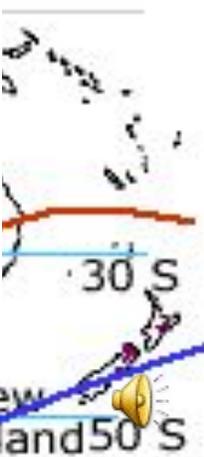
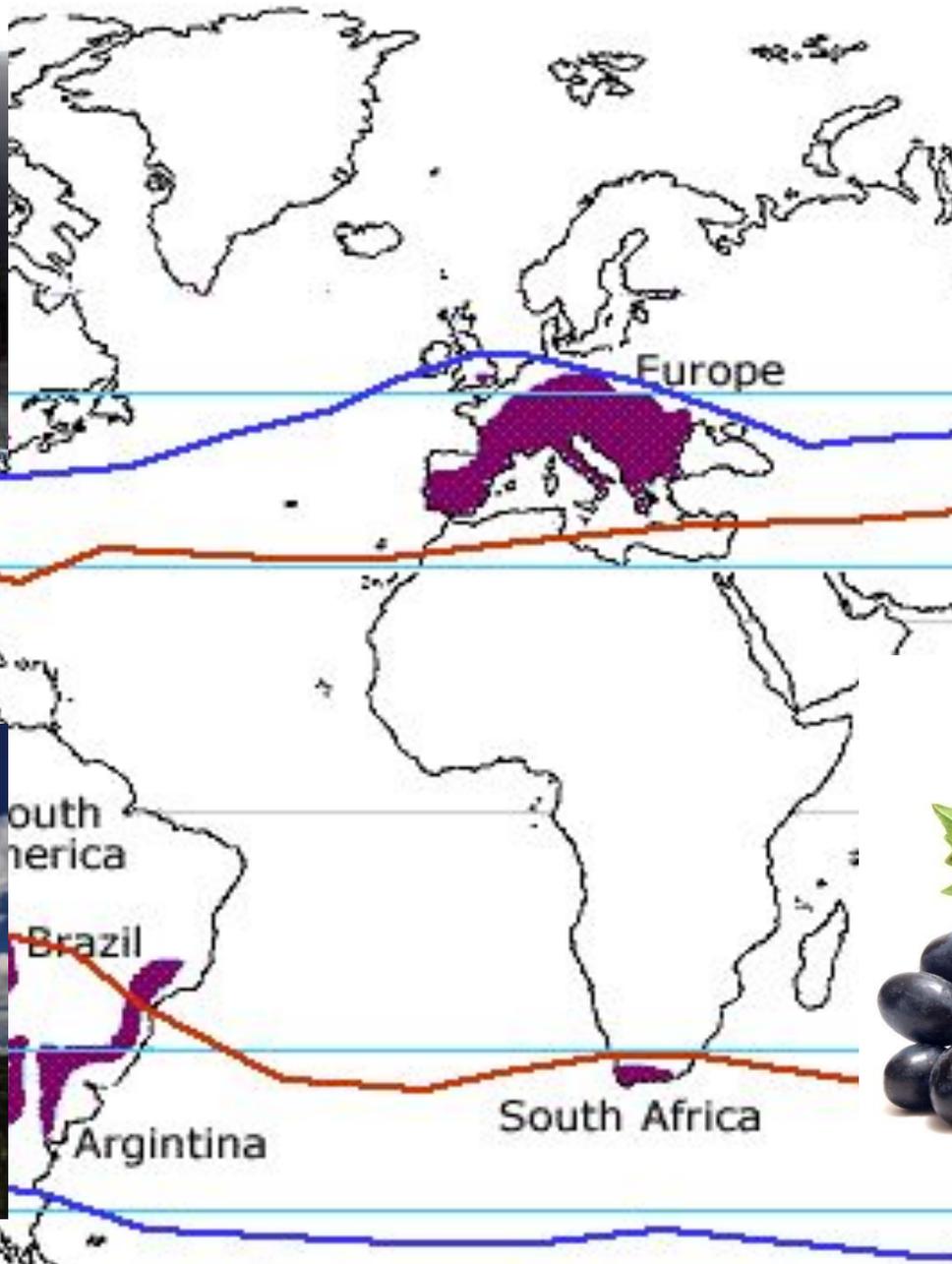
Танины – вяжущая субстанция

Кислотность – свежесть

Сладость – бархатистость



Факторы влияющие на формирование вкуса



Продолжение следует

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

di_savi@mail.ru