

АН ПОО
Владимирский техникум экономики и права Владкопсоюза

Тема: Классификация вин



ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ



Выполнил: студент гр.
2ТОП

Классификация вин



Вина России



Вина России

- Винодельческие районы России расположены в Краснодарском и Ставропольском краях, Ростовской области, а также в Дагестане.



Вина России



Вино столовое полусладкое белое
Вино произведено из винограда
сорта Шардоне
спирт: 11% об.

Вино светло-золотистого цвета,
обладает чистым сортовым
ароматом с цветочными тонами.



Вино столовое сухое красное
Вино произведено из винограда
сорта Каберне
спирт: 11% об.

Насыщенное красное вино,
терпкое на вкус,
с великолепным ароматом и
насыщенным вкусом.



Вино столовое полусладкое красное
Вино произведено из винограда
сорта Мерло
спирт: 11% об. сахар: 40г/дм³

Красное полусладкое вино,
обладающее насыщенным темно-рубиновым
цветом, «чарующим» вкусом,
нежным ароматом.



Вино столовое полусладкое белое
Вино произведено из мускатных
сортов винограда
спирт: 11% об. сахар: 30-40г/дм³

Насыщенное белое вино,
обладающее великолепным
мускатным ароматом и мягким,
гармоничным вкусом.



Вино столовое полусладкое красное
Вино произведено из винограда
сорта Изабелла
спирт: 11% об. сахар: 40г/дм³

Нежный и тонкий аромат,
гармонично сочетающиеся мягкие
фруктовые тона с ярко выраженным
сортовым букетом.

Производство вина



Производство вина



- Общая технологическая схема производства вин состоит из следующих операций: раздавливания винограда и отделения гребней, стекания сока, прессования мезги, отстаивания и брожения сока, снятия вина с осадков дрожжей, обработки и выдержки вина.



Классификация виноградных вин

- Виноградные вина делят на сортовые, выработанные из одного сорта винограда



Классификация виноградных вин

- И купажные, приготовленные из нескольких сортов винограда.



Классификация вин по сроку выдержки



- В зависимости от качества и срока выдержки виноградные вина подразделяют на:
- молодые (вина, реализуемые до 1 января следующего за урожаем винограда года);
- без выдержки (реализуют с 1 января следующего за урожаем винограда года);
- выдержанные (вина улучшенного качества, получаемые по специальной технологии с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес);
- марочные (высококачественные вина, получаемые по специальной технологии и выдержанные не менее 1,5 лет)
- коллекционные (марочные вина высокого качества, дополнительно выдержанные не менее 3 лет в бутылках.

Классификация вин по сроку выдержки



Классификация вин по цвету



- Белые вина получают в основном из белых сортов винограда сбраживанием виноградного сусла без мезги (кожицы, семян).



Классификация вин по цвету

- Розовые вина получают из розовых и красных сортов винограда или купажированием (смешиванием) белых и красных виноматериалов.



Классификация вин по цвету



- Красные вина
вырабатывают только
из красных сортов
винограда
сбраживанием сусла
вместе с мезгой.



Натуральные вина

- Сухие (столовые) натуральные вина содержат спирта от 9 до 14% об. и сахаров до 3%.



Натуральные вина

- Полусухие и полусладкие натуральные вина содержат спирта от 9 до 12% об. и сахара до 8%.



Специальные вина

- Сухие, крепкие, полудесертные, десертные, ликерные-получают путем неполного сбраживания виноградного сусла с мезгой или без нее с добавлением спирта-ректификата. Специальные сухие и крепкие вина содержат спирта 14—20% об. и сахара 12—15%.



Специальные вина

- Полудесертные, десертные и ликерные специальные вина содержат от 12 до 17% об. спирта и до 30% сахара.



Ароматизированные вина



- Ароматизированные вина получают купажированием виноградных виноматериалов, спирта-ректификата, сахарного сиропа и настоев трав, листьев, цветов, корней различных растений. Основным преобладающим компонентом является полынь, отсюда и название ароматизированного вина — «вермут» (в пер. с нем. — «полынь»). По содержанию спирта и сахара различают вермут крепкий (18% спирта и 10% сахара) и вермут десертный (16% спирта и 16% сахара).

Вермут



Игристые вина



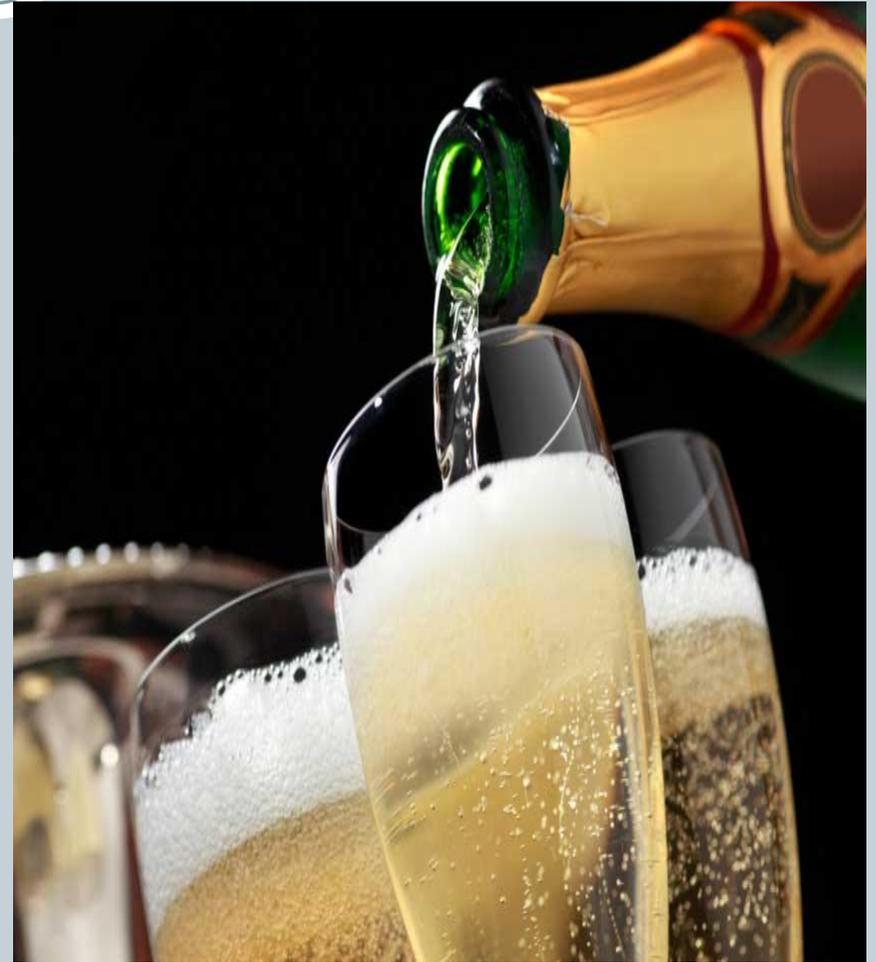
- Игристые вина производят тремя способами:
- классическим французским способом шампанизации в бутылках;
- периодическим способом шампанизации в специальных аппаратах (акратофорах);
- способом шампанизации в непрерывном потоке.



Шампанское



- Все виды шампанского имеют светло-соломенный с оттенками от зеленого до золотистого цвета (в шампанском специальных наименований допускается розовый оттенок); тонкий, развитый букет; полный гармоничный без тонов окисленности вкус.



Фрукто-ягодные вина

- Фрукто-ягодные вина представляют собой алкогольные напитки, приготовленные путем сбраживания сусла свежих плодов и ягод и содержащие 10–18% спирта.

