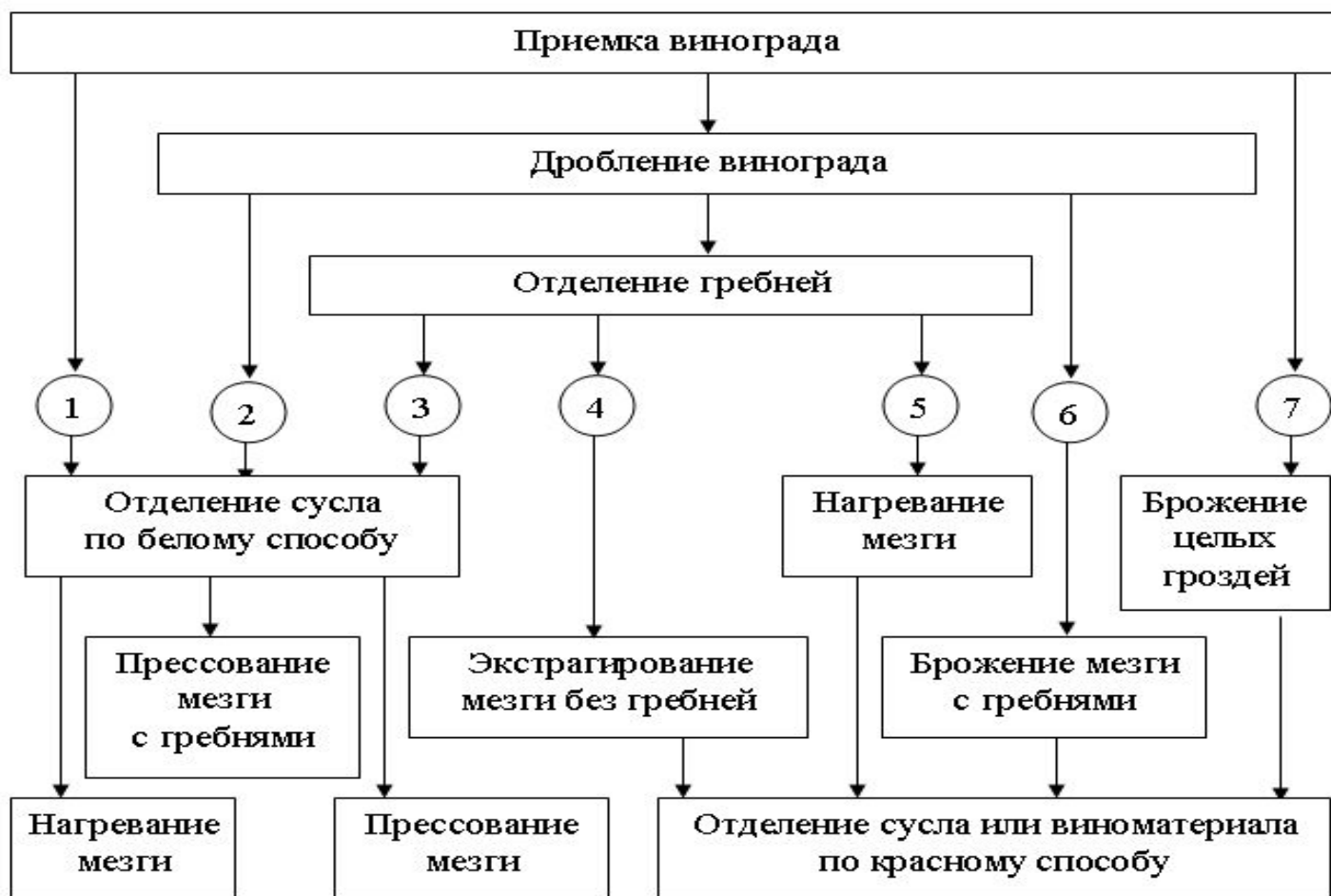


Содержание спирта и сахара в виноградных винах

Тип вина	Объемная доля спирта, %	Массовая доля сахара, г/дм ³
Натуральные:		
• сухие	9-13	не более 3
• сухие особые	14-16	не более 3
• полусухие	9-13	5-25
• полусладкие	9-12	30-80
Специальные:		
• сухие	14-20	не более 15
• крепкие	17-20	30-120
• полудесертные	14-16	50-120
• десертные	15-17	140-200
• ликерные	12-16	210-300

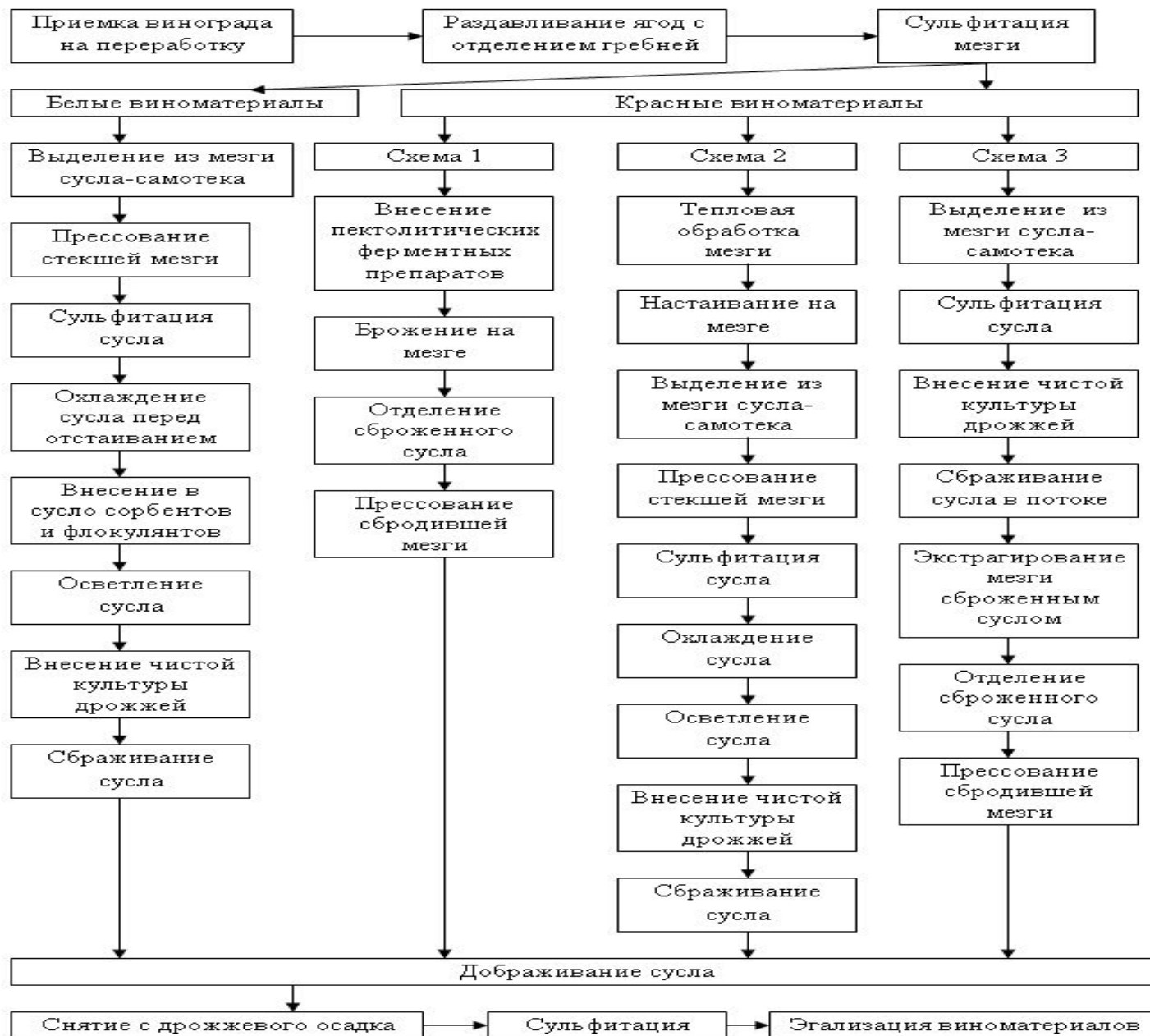
Технологические схемы переработки винограда по белому (1, 2, 3) и красному (4, 5, 6, 7) способам



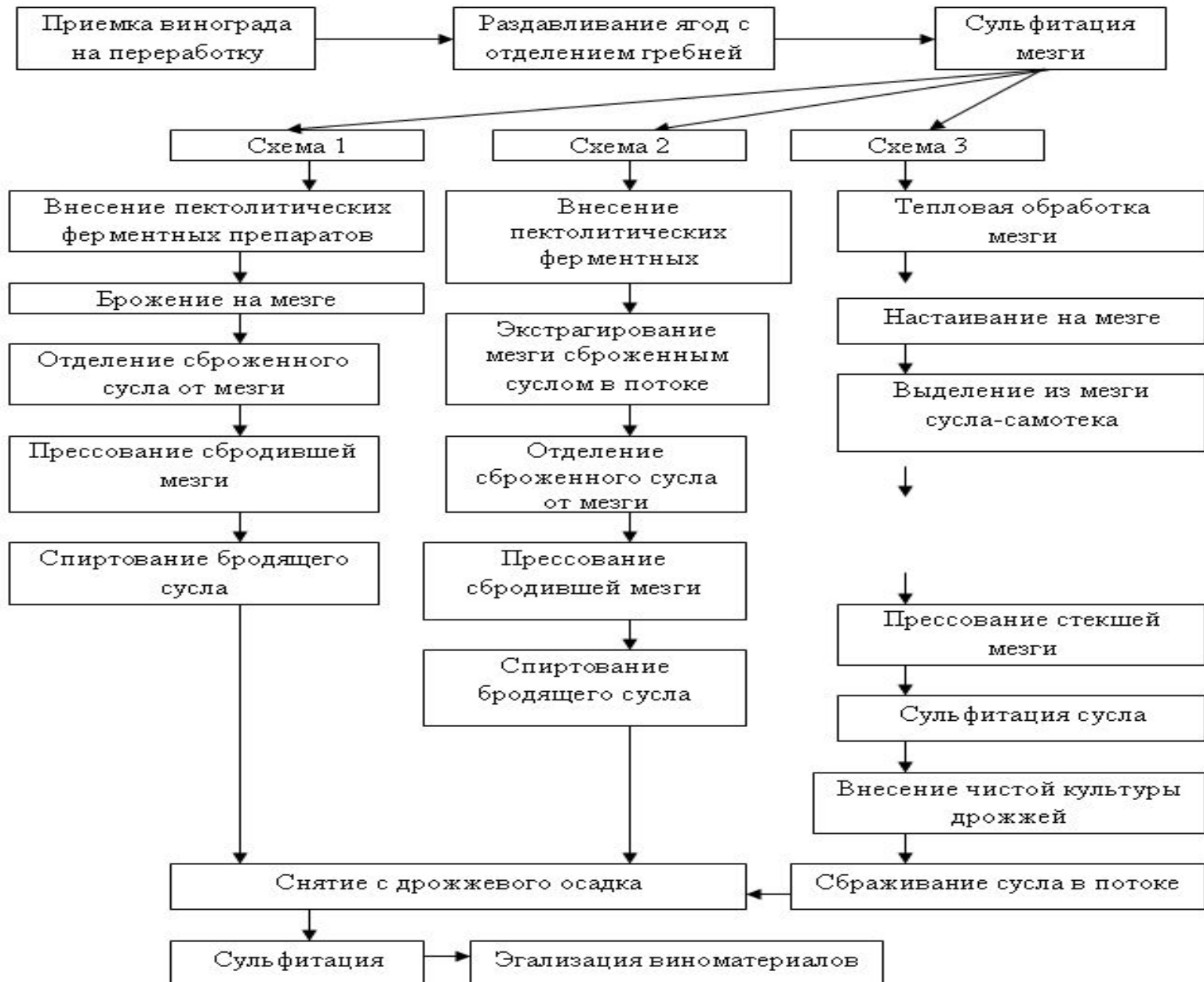
Зависимость окраски вина от цвета винограда и способа его переработки

Группа сортов винограда	Переработка по белому способу		Переработка по красному способу
	целыми гроздьями	с дроблением ягод	
Белые	Белые	Белые	Желтые
Розовые	Белые	Белые	Розовые
Красные с неокрашенным соком	Белые	Розовые	Красные
Красные с окрашенным соком	Розовые	Красные	Красные

Технологическая схема получения виноматериалов для натуральных вин



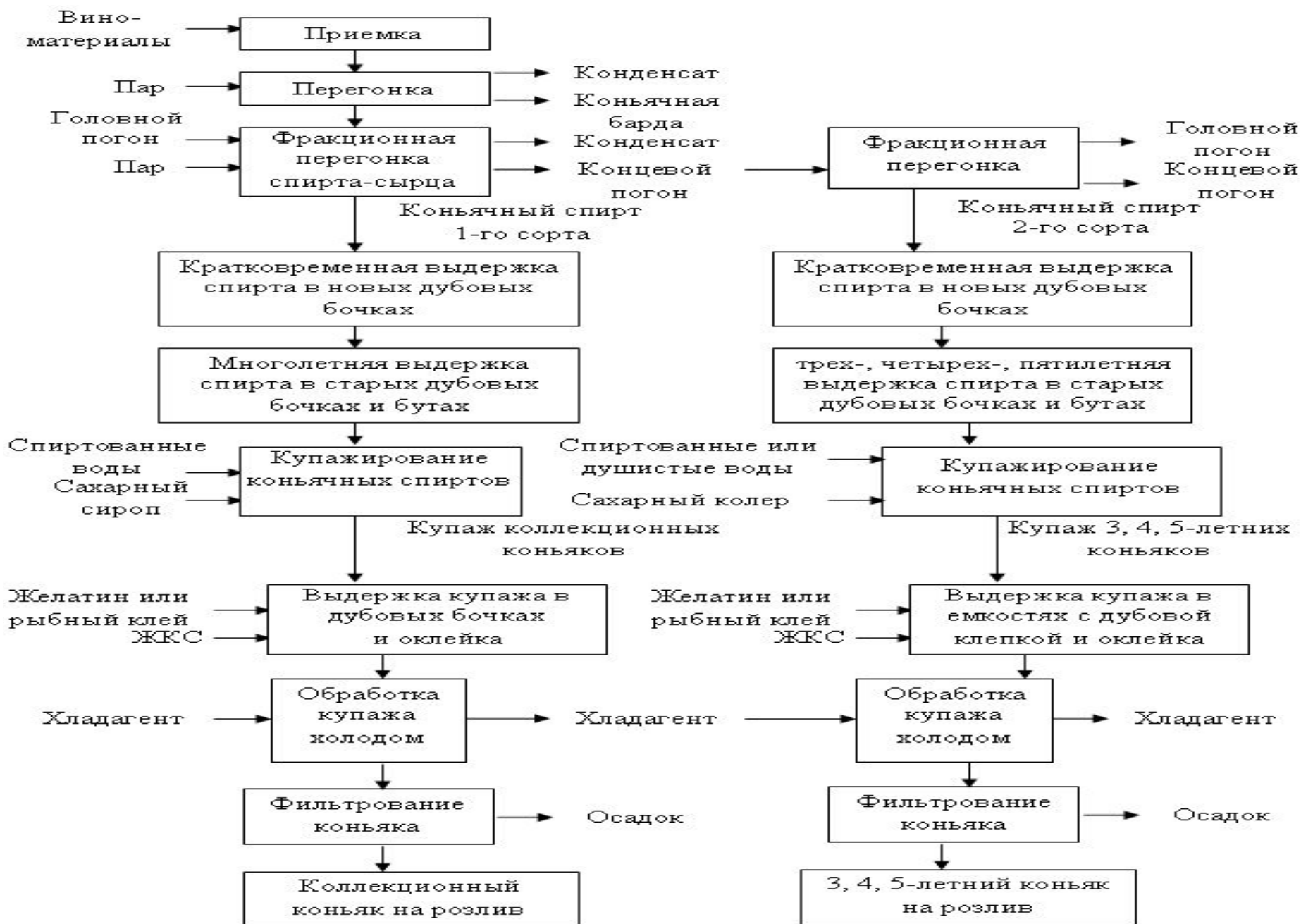
Технологические стадии получения виноматериалов для белых и красных вин специального типа



Содержание спирта и сахара в плодовых винах

Группа вин	Объемная доля спирта, %	Массовая доля сахара в пересчете на инвертный, г/дм ³
Сухие	10-12	не более 3
Полусухие	10-12	10-20
Полусладкие	10-12	30-50
Сладкие	13-14	140-150
Десертные	15-17	70-160
Специальной технологии	16-19	5-80
Газированные	10-12	5-80
Игристые	11-13	5-80

Принципиальная технологическая схема коньячного производства



Основные названия национальных напитков типа бренди

Название бренди	Основное сырье	Место изготовления
Сливовица	Сливы	Болгария, Венгрия, Молдавия и др.
Кальвадос	Яблоки	Россия, Германия, Литва
Граппа	Выжимки винограда	Италия
Чача	Выжимки винограда	Грузия
Текила	Агава	Мексика
Сакэ	Рис	Япония