

«In vino veritas...»



Урок №2 Технологии создания вина

- ✓ Сбор
Винограда
- ✓ Производство
красных и
белых вин
- ✓ Производство
розовых вин

- ✓ Производство
игристых вин
- ✓ Производство
десертных вин
- ✓ Выдержка и
виды бочек
- ✓ Виды пробок





Ручной
сбор
виноград
а VS
Машинный
сбор





- Вино берет свой цвет из кожи винограда
- Танины получают из семян и черенков
- Мякоть содержит органические кислоты и сахара (глюкозу)



- Сортировка / Sorting
- Давление ягод /crush
- Отжим/Press





Прессы нового поколения:
Центрифуга
Вертикальный отжим



- Maceration/
настаивание
/мацерація
- Fermentation/
ферментація



Дерево/железо/бет
он

Способ и время

Температура

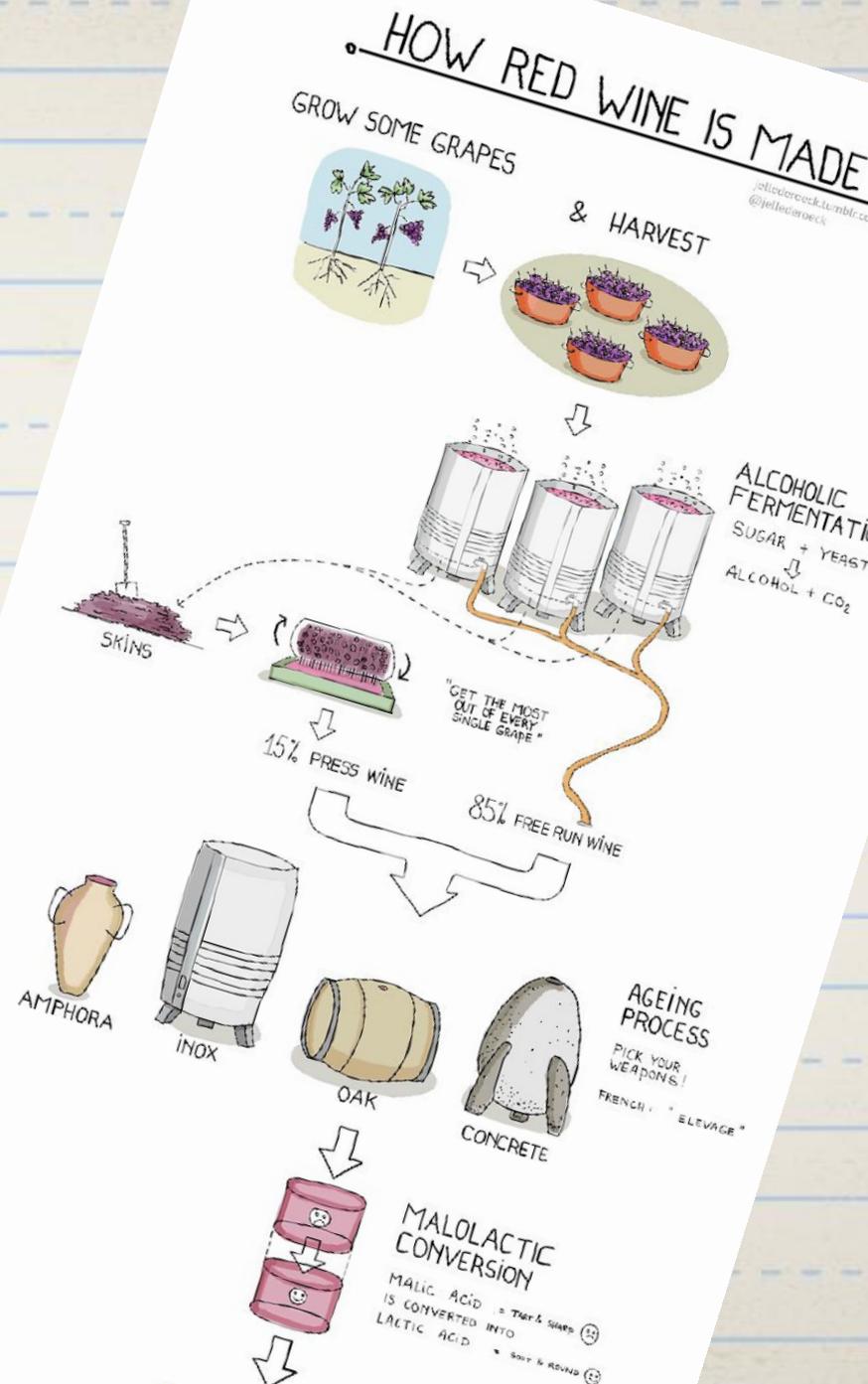
Производство Красного Вина

Секреты технологии...



Производство Красного Вина

1. Сбор урожая
2. Сортировка винограда
3. Давление ягод
4. Мацерация
5. Алкогольная ферментация
6. Отжим
7. Фильтрация вина
8. Выдержка в бочках
9. Бутилирование

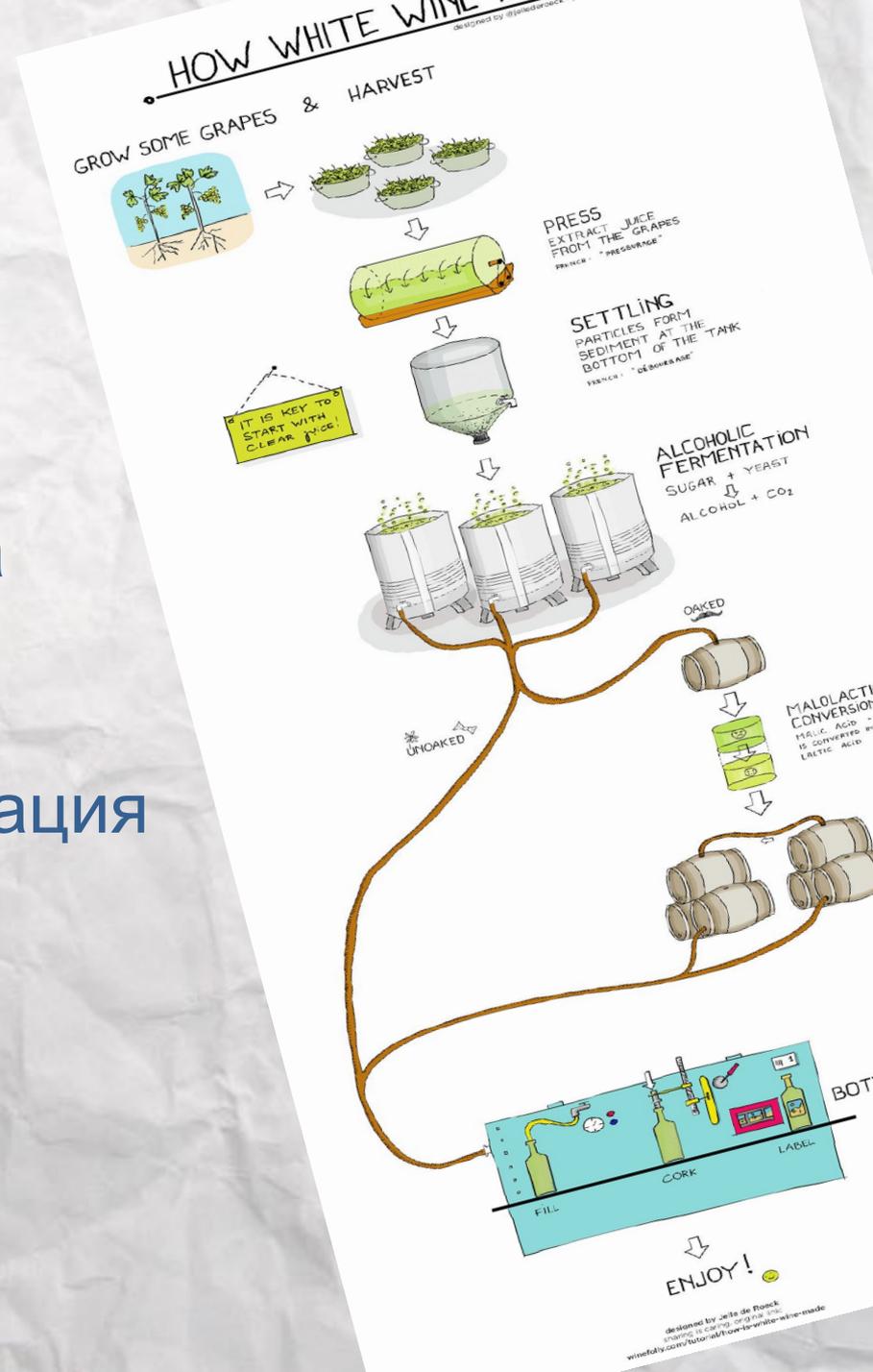


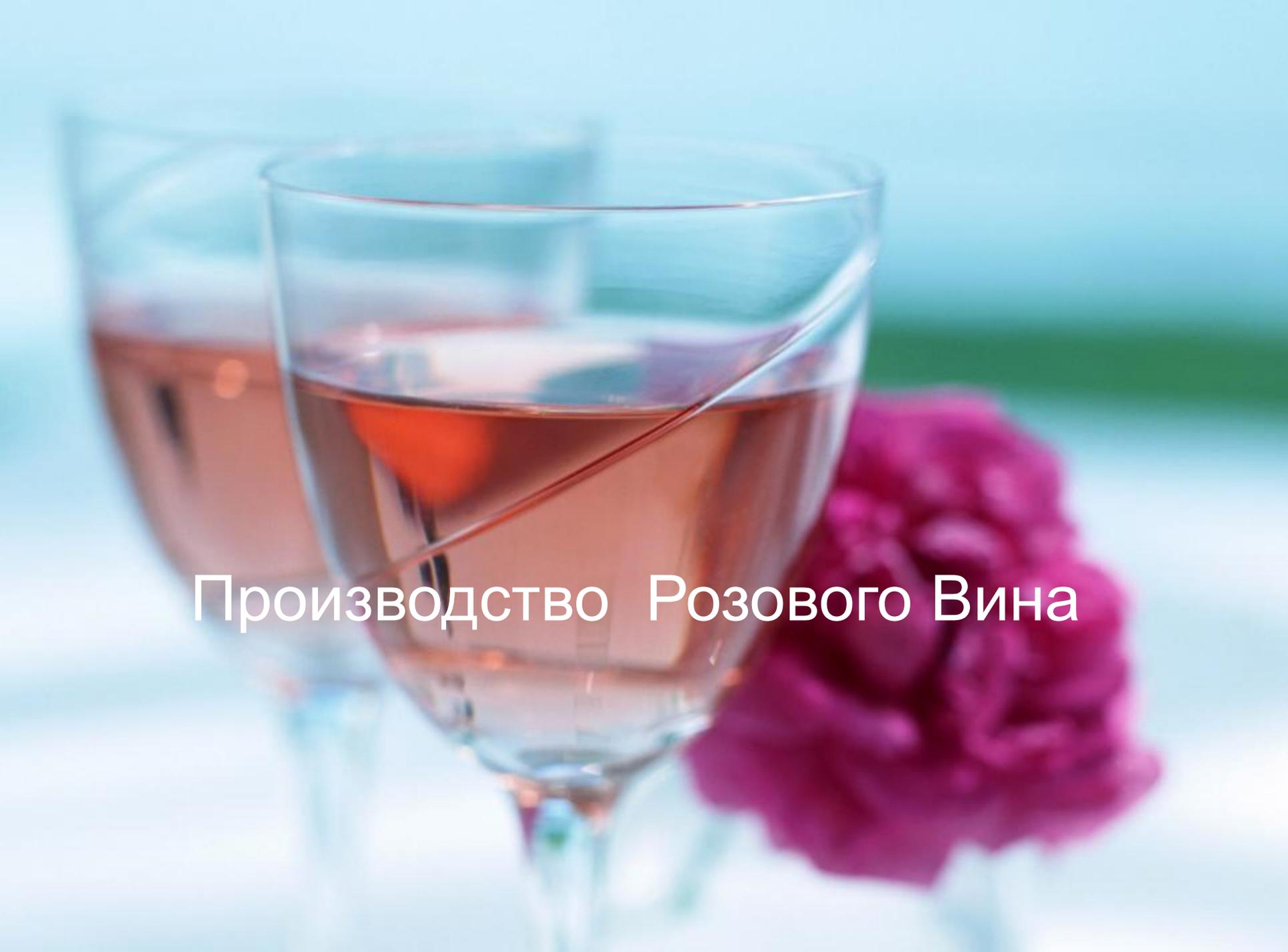
Производство Белого Вина



Производство Белого Вина

1. Сбор урожая
2. Сортировка винограда
3. Давление ягод
4. Отжим
5. Алкогольная ферментация
6. Фильтрация вина
7. Выдержка в бочках
8. Бутилирование



A close-up photograph of two glasses filled with rosé wine. The wine has a light pink hue. In the foreground, a single, vibrant pink carnation flower is in focus, partially overlapping the glass. The background is a soft, out-of-focus landscape with green fields and a blue sky. The overall lighting is bright and natural, creating a fresh and elegant atmosphere.

Производство Розового Вина

Производство Розовых вин

- ✧ Контакт с кожей
(12-24 часа)
- ✧ Saignee (кровопускание
дословно)
- ✧ Микс красного и
белого



Десертные Вина

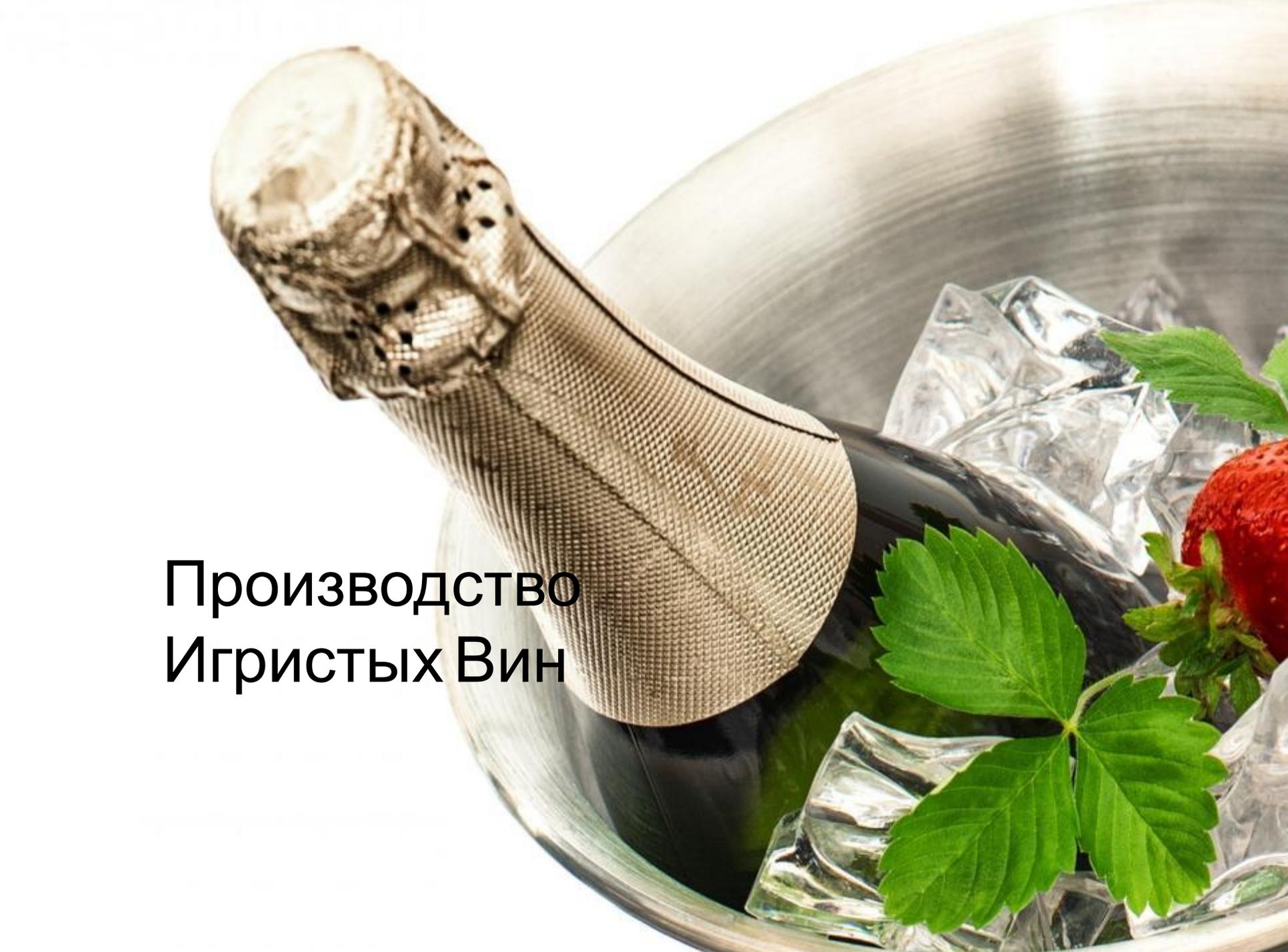


Натуральные способы производства десертных вин:

- Поздний сбор урожая
- Благородная Плесень
- Замораживание ягод
- Высушивание ягод





A close-up photograph of a champagne bottle chilling in a silver bucket. The bottle is wrapped in a textured, light-colored fabric. The bucket is filled with ice cubes, and several fresh strawberries with green leaves are scattered among the ice. The background is a plain, light color.

Производство Игристых Вин

Есть несколько способов, что бы
добавить углекислый газ в вино:

добавить искусственно
алкогольная ферментация в больших
вакуумных цистернах
алкогольная ферментация в бутылках
вторая ферментация в бутылках

Способы производства игристых вин:

Carbonic Method
Tank Method
Ancestral Method
Traditional Method



Особенности Шампанских вин:

- Разрешены 3 сорта винограда (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)
- Ручной сбор урожая
- Отжим традиционным вертикальным прессом
- Вторая ферментация в бутылках
- Горизонтальное Хранение в течении 15 месяцев (36 месяцев для смешанных винтажей)

*Содержание сахара в
винах:*

Brut Nature < 3

Extra Brut < 6

Brut 6-12

Extra dry 12-17

Dry 17-32

Half Dry 32-50

Sweet > 50





Выдержка в бочках

Зачем вино выдерживают в бочках?

- Выдержка в бочке снижает уровень кислотности в вине
- Добавляет округлости и ароматные составляющие
- Помогает вину созреть
- Добавляет танинов





- Французский дуб
(Лимузенский, Альер, Тронсе,
Ниверне)
- Американский дуб
- Кавказский дуб





Виды винных пробок:

- Кorkовая
- Синтетическая
- Прессованная
- Винтовая
- Стекланная
- Силиконовая



Notes:

Buy
More
Wine!

Thank
you!