**Алкогольные напитки**

Напитки, содержащие этиловый спирт, называют алкогольные. К ним относятся спирт, водка, ликеро-водочные изделия, ром, виски, коньяки, виноградные и плодово-ягодные вина.

Промышленность вырабатывает спирт-сырец, спирт-ректификат, пить-евой спирт и спирт денатурат (технический).

Спирт для пищевой промышленности и медецины вырабатывают из зерна, картофеля, патоки (технический - из древесины, соломы, нефтепродуктов).

Технология:

1. получение солода;

2. приготовление и сбраживание сладкого затора;

3. перегонка зрелой бражки;

4. ректификация зрелого спирта.

В зависимости от исходного сырья и степени очистки спирт-ректификат делят на люкс, экстра, высшей очистки и 1 сорта.

Питьевой спирт 95% - это смесь спирта-ректификата высшей очистки, умягченной воды, профильтрованная и выдержанная.

Спирт-ректификат служит сырьём для производства водок, вин, ликеро-водочных изделий.

Водка - крепкий алкогольный напиток, содержащий 40-56% спирта.

Получают из спирта-ректификата, умягченной воды, фильтруют через активированный уголь.

Добавляют: сахар-песок, питьевую соду, уксус, лимонную кислоту, мёд, соль.

Столичная 40% - спирт-ректификат высшей очистки + сахар.

Русская 40% - спирт экстра, вода усиленной очистки.

Городня 40% - спирт-ректификат, сахар-песок, лимонная кислота.

Старый замок 40% - спирт-ректификат, сахар, хлористый калий.

Салют 40% - спирт люкс, аскорбиновая кислота.

Белые росы 40% - спирт-ректификат, сахарный сироп, лимонная кис-лота, сода гашеная уксусом.

Панский дом 40% - на кремниевой воде.

Кристалл-100 - на кремниевой воде.

Украинская горилка 45% - спирт высшей очистки + мёд.

Требования к качеству: спирт и водка должны быть бесцветные, проз-рачные, без примесей, с характерным вкусом и запахом без посторонних.

Разливают в стеклянные полимерные бутылки, крепость ± 0,2%.

Хранят 1 год.

Ликеро-водочные изделия. Эти изделия содержат красящие, ароматические и вкусовые вещества, а многие из них и значительное количество сахара.

По используемому сырью, содержанию спирта и сахара их подразделяют на следующие виды:

Настойки (горькие и бальзамы, горькие пониженной крепостью, сладкие и полусладкие, полусладкие пониженной крепостью), наливки, пунши, аперитивы, напитки десертные, ликеры (крепкие, десертные, кремы).

Для приготовления ликеро-водочных изделий используют этиловый спирт-ректификат разной степени очистки, воду умягченную, свежие и сушеные плоды и ягоды, техническое сырьё (ароматные травы, листья, почки, цветы, пряности и др.), сахар, потоку, эфирные масла, эссенции, пищевые кислоты и красители.

Производство ликеро-водочных изделий состоит из следующих процес-сов: получения полуфабрикатов, купажирования (смешивания), отстаива-ния, фильтрации и разлива. Ликеры выдерживают от 6 месяцев до 2 лет.

Полуфабрикаты вырабатывают следующие: спиртованные морсы, настои и соки, сиропы и ароматные спирты.

Спиртованные морсы и настои получают двукратным настаиванием водно-спиртовой жидкости крепостью 30-50% на свежих или сушеных плодах, ягодах, травах, кореньях и т.п.

Спиртованные соки изготавливают из свежих плодово-ягодных соков и спирта-ректификата высшей очистки (25%).

Ароматные спирты получают перегонкой спиртованных морсов или настоев. Отличаются они более высокой крепостью, тонкими вкусом и ароматом. Готовят ароматные спирты отдельно для каждого изделия.

Сиропы - соки, консервированные сахаром. Содержание сахара не менее 67%.

Выпускают более 200 наименований ликеро-водочных изделий.

Горькие настойки приготовляют купажированием спиртованных нас-тоев или ароматных спиртов, спирта-ректификата, пищевых красителей и воды.

К горьким настойкам относятся Бальзам рижский черный, Горный дубняк, Ерофеич, Зубровка, Зверобой и др.. Особыми водками называют Охотничью, Петровскую, Юбилейную особую, Старку.

Охотничья водка имеет крепость 45%. Вырабатывают её на ароматном спирте, настоянном на одиннадцати видах сырья (гвоздике, имбире, черном и красном перце, кофе и т.д.). Добавляют 20% белого портвейна и колер. Цвет водки темно-коричневый, вкус и аромат - пряные, округленные (сложные).

Старку приготовляют из спиртованного настоя листьев яблонь и груш. Добавляют коньяк, белый портвейн, ванилин, колер и сахар. Цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, аромат сложный, преобладает коньячный, спирта - 43%.

Петровскую водку крепостью 40% готовят на настое ржаных сухарей, добавляют коньяк и колер. Она имеет цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, запах ржаных сухарей.

Юбилейная особая водка содержит 40% спирта. В неё добавляют коньяк, мёд и колер. Цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, запах округленный, с оттенком мёда.

Горькие настойки с пониженной крепостью отличаются более мягким вкусом и приятным ароматом. К ним относятся Ароматная, Апельсиновая, Изумрудная, Осенняя, Прозрачная, Золотистая, Волжская.

Полусладкие настойки - Вишневая, Рябиновая, Таежная и Янтарная.

Таежная настойка содержит 30% спирта. Готовят её на бруснике, чернике и рябине. Цвет оранжево-красный, вкус кисло-сладкий, аромат сложный с преобладанием аромата рябины.

Янтарная настойка имеет крепость 25%. Для изготовления используют спиртованный яблочный сок, добавляют мёд, лимонную кислоту и колер. Цвет золотистый, вкус кисло-сладкий, аромат яблок и мёда.

Сладкие настойки получают купажированием спиртованных соков и морсов, спирта-ректификата высшей очистки, сахарного сиропа, пищевых кислот, красителей и воды. К ним относятся Абрикосовая, Черносмороди-новая, Алычевая, Клюквенная, Лесная, Яблочная и др..

Наливки вырабатывают так же, как сладкие настойки. Отличаются они только большим содержанием сахара. Наиболее известны следующие наливки:

Запеканка имеет крепость 20%. Для изготовления её используют морсы чернослива и вишни, и спиртованный вишневый сок. Цвет темно-вишневый, вкус кисло-сладкий, аромат вишни с оттенком чернослива.

Спотыкач содержит 20% спирта. Для его приготовления используют вишневый, черносливовый и черничный морсы. Цвет наливки темно-вишневый, вкус - кисло-сладкий, запах - дымного чернослива.

Золотая осень имеет крепость 20%. Применяют айвовый, алычевый и яблочный соки и морсы. Цвет золотисто-желтый, вкус кисло-сладкий, аромат округленный.

Кроме этих наливок, выпускают Алычевую, Клубничную, Малиновую, Чайную и др..

Пунши - ароматные тонизирующие напитки. При употреблении их разбавляют 1:1 чаем, кипятком или газированной водой. Приготовляют пунши из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки. Для усиления аромата добавляют спиртованные настои на пряностях, травах и корках цитрусовых плодов, коньяк и вино.

Выпускают следующий ассортимент пуншей: Айвовый, Алычевый, Виш-невый, Винный, Коньячный, Малиновый и др. Вкус пуншей кисло-сладкий, привкус и запах - плодов и ягод, из которых изготовлены спиртованные соки, со слабым ароматом пряностей или цитрусовых.

Аперитивы - это напитки, возбуждающие аппетит. приготовляют их купажированием сухих столовых вин, ликеров, настоек, спиртованных настоек. Ассортимент их невелик: Кларет, Оригинальный, Новость.

Десертные напитки получают купажированием спиртованных соков и морсов, спирта-ректификата высшей очистки, сахарного сиропа, лимонной кислоты, красителей и воды. По вкусу и аромату они похожи на сладкие настойки, но содержат значительно меньше спирта.

Золотистый напиток изготавливают из морса кураги, яблочного спирто-ванного сока и настоя апельсиновой корки. Цвет напитка золотисто-желтый, вкус - кисло-сладкий, аромат - абрикосовый.

Вырабатывают напитки Вишневый, Рубиновый, Жёлтые листья, Освежа-ющий, Клюковка и др.

Ликеры отличаются от других изделий более вязкой консистенцией. Их выдерживают в дубовых бочках от 6 месяцев до 2 лет, при этом вкус и аромат ликеров становятся более мягкими и нежными. По содержанию спирта и сахара ликеры подразделяют на крепкие, десертные и кремы.

Крепкие ликеры получают купажированием спиртованных настоев и аро-матных спиртов, приготовленных на техническом сырье (травах, кореньях, пряностях и др.), эфирных масел, спирта-ректификата высшей очистки, сахарного сиропа, пищевых кислот, красителей и воды.

К крепким ликерам относятся Шартрц, Бенедиктин, Анисовый, Мятный, Южный, Апельсиновый и др..

Десертные ликеры наиболее распространены. Они содержат спирта меньше, чем крепкие ликеры.

К десертным ликерам относятся Ванильный, Дружеский, Мондариновый, Миндальный, Новогодний и др..

Кофейный ликер крепостью 30% изготавливают из настоя и ароматного спирта кофе, миндальной эссенции и ванилина. Цвет тёмно-коричневый, вкус сладкий, с горечью, присушей кофе, аромат кофе.

Утро Байкальное - ликер крепостью 30%, готовят из морса рябины, настоя корицы, лимонной кислоты. Цвет оранжевый, вкус кисло-сладкий, аромат рябины.

Кремы имеют тягучую сиропообразную консистенцию.

Малиновый крем содержит 23% спирта. В купаж входят малиновый спиртованный сок, настой ванили, сахарный сироп, лимонная кислота, амарант, спирт-ректификат высшей очистки. Крем имеет малиново-красный цвет, кислосладкий вкус и запах свежей малины.

Готовят также кремы Рябиновый, Вишневый, Кизиловый, Черносмородиновый, Абрикосовый, Яблочный, Клубничный и Яичный.

Показатели качества ликеро-водочных изделий.

Качество ликеро-водочных изделий определяют по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептически оценивают внешний вид изделия (упаковку, маркировку, объём, прозрачность), цвет, вкус и запах.

Изделия должны быть прозрачными, без мути и осадка.

У всех изделий, кроме особых водок, допускается образование мутной капли, исчезающей при взбалтывании. Цвет, вкус и аромат, характерные для каждого вида изделия, без порочащих привкусов и запахов. Укупорка должна быть плотной, этикетка - чистой и ясной, объём - полный. Наличие мути или осадка проверяют на светлом экране, правильность объёма - в мерных колбах.

Из физико-химических показателей определяют содержание спирта, сахара, кислот, сухих веществ, альдегидов, сивушных масел и др.. Эти показатели должны соответствовать установленным нормам.

Упаковка, маркировка и хранение ликеро-водочных изделий.

Разливают их в бутылки обыкновенные и фигурные из цветного и обесцвеченного стекла и графины фарфоровые, фаянсовые и керамические ёмкостью 0,05 ; 0,1 ; 0,25 ; 0,5л. Укупоривают алюминиевыми завинчивающимися и незавинчивающимися колпачками с картонной или пластмассовой прокладкой.

Хранят их в тёмных, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре до +18°C. Горькие настойки, ликеры крепкие и кремы хранят до 8 месяцев, наливки и пунши - до 6, полусладкие, сладкие и пониженной крепостью настойки - до 3, десертные напитки - до 2 месяцев. Указанные сроки хранения являются гарантийными.

Ром - это крепкий спиртной напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа или из продуктов переработки сахарного тростника и длительное время выдержанный в новых дубовых бочках.

Ромовый спирт крепостью 50-60% обычно выдерживают в дубовых боч-ках 4-5 лет, после чего его купажируют с умягченной водой, сахарным сиропом, иногда вводят растворы уксусно-этилового или масляно-этилового эфира. После фильтрации разливают в бутылки. Советский ром содержит 45% спирта и до 2% сахара. Это светло-коричневая жидкость с золотистым оттенком, имеющая мягкий, слегка жгучий вкус.

Виски - крепкий алкогольный напиток, полученный из спирта, приготов-ленного из зерновых продуктов с последующей длительной выдержкой его в обугленных внутри дубовых бочках. Для производства этого напитка используют кукурузу, рожь, ячмень в виде солода. Спирт крепостью 60% выдерживают в бочках от 2 до 8 лет. Перед выпуском выдержанный спирт купажируют с умягченной водой, сахарным сиропом. Советское виски содержит 45% спирта, имеет светло-коричневый цвет и слегка жгучий мягкий вкус.

Виноградные вина и коньяки.

Виноградным вином называется алкогольный напиток крепостью от 9 до 20%, полученный сбраживанием виноградного сока. Вино обладает высокими вкусовыми свойствами, содержит большое количество полезных для организма веществ.

Классифицируют вина с учетом сырья, цвета, технологии производства, содержания спирта и сахара, срока выдержки.

Виноградные вина делят на натуральные и специальные. Вина натураль-ные могут быть шипучими. Вина натуральные и специальные могут быть ароматизированными и контролируемых наименований по происхождению.

По цвету виноградные вина могут быть белыми, розовыми, красными.

По содержанию спирта и сахара виноградные вина подразделяют на:

-- натуральные-сухие, сухие особые, полусухие и полусладкие;

-- специальные-сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

Натуральное вино - вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения. Допускается использование концентрата виноградного сока.

Специальное вино - вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта. Допускается использование концентрата виноградного сока или мистеля.

По содержанию спирта и сахара вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

натуральные:

сухие 9-13(% эт.сп.) 3 г/дм3 (сах.)

сухие особые 14-16% 3 г/дм3

полусухие 9-13% 5-25 г/дм3

полусладкие 9-12% 30-80 г/дм3

специальные:

сухие 14-20% 15 г/дм3

крепкие 17-20% 30-120 г/дм3

полудесертные 14-16% 50-120 г/дм3

десертные 15-17% 140-200 г/дм3

ликерные 12-16% 210-300 г/дм3

Вина в зависимости от качества и сроков выдержки подразделяют на:

*Молодое вино* - вино, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое до 1 января следующего за урожаем винограда года.

*Вино без выдержки* - вино, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое с 1 января следующего за урожаем винограда года.

*Выдержанное вино* - вино улучшенного качества, получаемое по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед разливом в бутылки не менее 6 месяцев.

*Марочное вино* - вино высокого и постоянного качества, получаемое по специальной технологии из определённых сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентируемых районах, характеризуемое тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед разливом в бутылки не менее 1,5 года.

*Коллекционное вино* - марочное вино, которое после окончания выдержки в стационарном резервуаре дополнительно выдерживают в бутылках не менее 3 лет.

Производство виноградных вин.

Основные стадии производства - дробление винограда и получение сусла, сбраживание, последующая обработка виноматериала - являются типичными для всех видов вин.

В сухих винах брожение идёт до конца, весь сахар сбраживается. Эти вина имеют кислый вкус. Выпускают сухие вина: белые (от светло-соломенного до тёмно-золотистого цвета), красные, розовые, кахетинские.

Кахетинские вина получают сбраживанием сусла вместе с мезгой и гребнями. Красящие и дубильные вещества из кожицы и гребней переходят в сусло, вино приобретает терпкий вкус и специфический аромат. Цвет белых вин тёмно-янтарный, красных - тёмно-красный или гранатовый.

Полусладкие вина (белые, розовые и красные) вырабатывают из винограда большей сахаристости, брожение идёт не до конца, его останавливают охлаждением или оклейкой. Эти вина имеют приятный кисло-сладкий вкус. После разлива в бутылки их пастеризуют. Полусладкие вина получают также купажированием сухих натуральных вин и сладких виноматериалов.

Специальные крепкие вина выпускают разных типов:

*Портвейны* выпускают белые, розовые и красные. Спиртуют их при содержании сахара от 7 до 13%, крепость портвейна 17-19%. Это вино характеризуется фруктовым букетом и является одним из самых распространённым. Выпускают портвейн Масандра, Крымский, Южнобережный и др.

*Херес* крепкий приготовляют с большим содержанием спирта (19-20%) и сахара (3%). Лучшим считается херес Массандра и Аштарак, изготовляемый в Армении.

Вино является аперитивом, т.е. вызывает аппетит.

*Мадеру* получают из белых и розовых сортов винограда. Винома-териалы подвергают мадеризации, т.е. нагреванию до 60°С в дубовых бочках на солнечных площадках или в специальных камерах - мадерниках. Вино приобретает тёмно-янтарный цвет, специфические привкус и букет (поджаристости). Содержит 18-20% спирта и 3-7% сахара. Мадера является аперитивом.

*Марсалу* получают из белых сортов винограда. Вино содержит 18-20% спирта и до 7% сахара, имеет цвет настоя чая. По вкусу и запаху напоминает мадеру, но более сладкое и имеет специфический привкус (смолистый).

Десертные вина - полудесертные, ликерные.

Ликерные вина вырабатывают из винограда высокой сахаристости и вполне зрелого. Вырабатывают следующих типов: Кагор, Мускат, Токай, Мускатель, Малага, белое, розовое и красное.

*Кагор* - это сладкое вино, содержащее 16% спирта и 16-20% сахара. Готовят его только из красных сортов винограда. Вкус вина приятный, бархатистый. Характерным для технологии кагоров является термическая обработка мезги в герметично закрытых ёмкостях.

*Мускат* - вино из мускатных сортов винограда, обладающих сильным характерным ароматом, который передаётся вину. При спиртовании мускатов используют спирт-ректификат высшей очистки. Вырабатывают ликерные мускаты белые, розовые и чёрные, крепостью 12-14%, сахаристостью более 21%. Мускаты отличаются ярко выраженными сортовыми букетами с тонами розы, мёда и цитрона. При длительной выдержке букет мускатов ухудшается.

*Мускатель* вырабатывают из винограда сорта мускат с добавлением других сортов винограда. По типу это вино близко к мускатам, но по качеству несколько ниже, аромат выражен слабее. Сахара содержат 10-16%.

*Токай* - используют виноград, подвергнутый завяливанию на кустах. Вино имеет цвет настоя чая, привкус изюма и специфический букет с медовым тоном.

При изготовлении Малаги часть сусла уваривают на огне, а затем добавляют к вину. Вино приобретает карамельный привкус с легкой приятной горечью и цвет от темно-красного до кофейного.

Ароматизированные вина. Эти вина называются вермутами. Получают их купажированием вина, спирта-ректификата, сахарного сиропа и спиртованных настоев. Настои готовят на разных травах, цветах, кореньях, обязательный компонент - полынь.

Вермуты выпускают двух видов:

• десертные, содержащие 16% спирта и 16% сахара,

• крепкие - соответственно 18 и 6-10%.

Десертные и крепкие вермунты бывают белые, розовые и красные.

Вермунты обладают мягким приятным вкусом, слегка горьковатым и жгучим, специфическим ароматом разных трав с преобладанием полынного тона. Более вяжущий вкус имеют красные вермунты.

Игристые вина. Это легкие вина с освежающим вкусом, при наливании в бокалы пенятся и "играют" (выделяется углекислый газ в виде мелких пузырьков). При изготовлении их насыщают углекислым газом естественным путём - вторичным брожением в герметически закрытых сосудах, под давлением.

Советское шампанское получают вторичным брожением специальных шампанских виноматериалов. Производство шампанского состоит из двух этапов: получения шампанских виноматериалов и шампанизации.

Получают виноматериалы по общей схеме производства сухих столовых вин, но используют только сусло-самотек.

Шампанизация - процесс насыщения виноматериалов углекислым газом в результате вторичного брожения, проходящий в бутылках или резервуарах.

Вырабатывают шампанское обычное и коллекционное (выдержанное).

К коллекционному (выдержанному) относится Советское шампанское, полученное путём вторичного брожения в бутылках и выдержанное в них не менее 3 лет.

В зависимости от содержания сахара (%) шампанское подразделяют на несколько видов:

Брют до 0,5 Полусухое 5,0

Самое сухое до 1,5 Полусладкое 8,0

Сухое до 3,5 Сладкое 10,0

Спирта в шампанском содержится 10,5-12,5%. Советское шампанское выдержанное вырабатывают брют, самое сухое и полусухое, обычное шампанское - самое сухое, сухое, полусухое, полусладкое и сладкое.

Шампанское должно быть прозрачным, без осадка и мути. Вкус и запах легкие, гармоничные, характерные для данного типа вина, без посторонних привкусов и запахов. Цвет шампанского соломенный с зеленоватым или золотистым оттенком. При наливании в бокал шампанское пенится, пузырьки углекислого газа выделяются медленно.

Шипучие, или газированные, вина. В отличии от шампанских их получают искусственным насыщением углекислым газом (сатурацией).

К лёгким сухим винам, содержащим 10-12% спирта, добавляют экспедиционный ликер (смесь вина, коньяка, сахара и лимонной кислоты), а затем насыщают их углекислым газом под давлением и разливают в бутылки. Углекислый газ выделяется быстро, так как не имеет прочной связи с вином. Вина имеют острый привкус, свойственный всем газированным напиткам.

Найболее распространены шипучие вина Машук, Гуниб, Крымское шипучее.

Коньяки. Крепкие алкогольные напитки, содержащие от 40-57% спирта и обладающие специфическим букетом и вкусом, называют коньяками. Приготовляют коньяки купажированием выдержанного спирта, воды и сахара.

Производство коньяка состоит из получения коньячных виноматериалов и коньячного спирта, выдержки и купажирования спиртов. Коньячные спирты купажируют со спиртованной и дистиллированной водой, сахарным сиропом и колером. После купажирования ординарные коньяки выдерживают не менее 3 месяцев, а марочные - 6 месяцев и затем разливают в бутылки.

По качеству коньяки подразделяются на ординарные, марочные и кол-лекционные.

Ординарные коньяки приготовляют из коньячных спиртов, выдержанных от 3 до 5 лет. Срок выдержки обозначают на этикетке звёздочками. Ординарные коньяки содержат от 40 до 42% спирта и 1,5% сахара.

Марочные коньяки приготовляют из спиртов, выдержанных свыше 6 лет. Их подразделяют на следующие группы: КВ (коньяк выдержанный) - из коньячных спиртов, выдержанных 6-7 лет; КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) - 8-10 лет; КС (коньяк старый) - 10 лет и более.

Марочные коньяки содержат от 40 до 57% спирта и от 0,7 до 1,2% сахара. Количество спирта и сахара устанавливается для каждого наименования коньяка.

Коллекционные коньяки - это марочные коньяки, дополнительно выдержанные свыше 5 лет.

Коньяки должны иметь цвет от светло-золотистого до светло-коричне-вого с золотистым оттенком, прозрачность с блеском, без мути и осадка, тонкий приятный букет, характерный для данного типа коньяка. В букете коньяков очень ценится ванильный тон.

Показатели качества виноградных вин и коньяков.

Качество виноградных вин и коньяков определяют по органолеп-тическим и физико-химическим показателям.

Цвет, прозрачность, вкус, букет, типичность, внешний вид определяет дегустатор по 10-бальной системе. Особое внимание обращают на вкус и запах вина. Каждый вид вина обладает только ему присущими вкусом и ароматом. Аромат переходит в вино от винограда. Букет вино приобретает в процессе выдержки в результате образования сложного комплекса ароматических веществ.

По внешнему виду бутылка с вином должна быть чистой, плотно укупо-ренной, с чистой и ясной этикеткой; объём бутылки полный. Из физико-химических показателей определяют содержание спирта, сахара, кислот и других веществ.

У коллекционных вин допускаются отложение винного камня и красящих веществ на стенках бутылок, а также наличие осадка, быстро оседающего после взбалтывания.

Требования к винам и коньякам, удостоенным Знака качества, устанав-ливаются специальными ГОСТами. Вина со Знаком качества должны иметь общий оценочный балл не менее 9,2, кроме муската белого Красный камень (не менее 9,4 балла). Оценочный балл аттестованных коньяков не ниже 9,3.

Болезни, пороки и недостатки виноградных вин.

При изготовлении, хранении и реализации качество виноградных вин может ухудшаться. Различают болезни, пороки, а также недостатки виноградных вин.

Болезнями вин называют глубокие изменения их состава и свойств в результате деятельности микроорганизмов. Наиболее часто встречаются следующие болезни вин:

Уксусное скисание развивается при температуре 15-30°С. Под действием уксусных бактерий спирт превращается в уксус. Болеют им вина крепостью до 14%. В вине появляются привкус и запах уксуса.

Цвель вина вызывается пленчатыми дрожжами. На поверхности вина появляется плёнка серовато-беловатого цвета, оно мутнеет и приобретает неприятный вкус и запах. Болеют вина, содержащие 9-12% спирта.

Помутнение вызывают дрожжи или бактерии уже после осветления вина.

Пороки - это изменения вкуса и запаха вина, возникающие в процессе производства.

Посторонние привкусы появляются при нарушении технологического режима или попадании посторонних веществ.

Сероводородный запах возникает при попадании в вино вместе с виноградом серы.

Почернение вина - выпадение чёрного осадка при повышенном со-держании солей железа в низкокислотных винах.

Недостатки вин вызываются отклонениями в составе винограда или нерациональной технологией. К ним относятся пониженная или повышенная кислотность, недостаточное содержание спирта, грубый вкус от излишка дубильных веществ, выпадение в осадок винного камня и др.. Недостатки вин можно устранить соответствующей обработкой (купажированием, выдержкой и др.).

Упаковка, маркировка и хранение виноградных вин и коньяков.

В торговлю вина поступают в дубовых бочках ёмкостью до 200л. и в бутылках из тёмно-зелёного стекла вместимостью 0,25 ; 0,5 ; 0,75 ; 0,8 и 1л.. Коньяки разливают в бутылки из бесцветного стекла ёмкостью 0,25 ; 0,1 и 0,5л.; шампанские и газированные вина - в специальные бутылки из тёмного стекла ёмкостью 0,8 и 0,4л..

Укупоривают вина и коньяки корковыми или полиэтиленовыми пробками. На горлышко сверху надевают вискозные или металлические колпачки. Ординарные вина укупоривают кронен-пробками и заливают смолой; игристые и газированные вина - корковыми или полиэтиленовыми пробками, на которые надевают уздечку из проволки, а горлышко завертывают в фольгу.

На бутылку наклеивают этикетку, на ней указывают наименование вина, товарный знак, винодельческий трест, ёмкость, содержание спирта и сахара. С обратной стороны этикетки ставят дату разлива вина. На этикетках аттестованной продукции должен быть Знак качества и номер стандарта.

На горлышко бутылок с коньяком или марочными винами наклеивают кольеретку, на которой указывают возраст вина и коньяка или год урожая винограда. Шампанские вина также имеют кольеретку.

Хранят и перевозят вина и коньяки в бочках и бутылках в горизонтальном положении, чтобы не высыхали пробки. Для внутригородних перевозок используют ящики с гнездами.

Помещения для хранения вин должны быть чистыми, тёмными, хорошо вентилируемыми, температура воздуха 8-16°С, относительная влажность - 70-75%. Полусладкие столовые вина и шампанское следует хранить при температуре 2-8°С. Более низкие температуры хранения могут вызвать выпадение в осадок винного камня.

Гарантийный срок хранения марочных крепленых вин 3 месяца со дня разлива, остальных видов вин - 2, аттестованной продукции - 5 месяцев.

Плодово-ягодные вина.

Плодово-ягодные вина вырабатывают путём спиртового брожения плодово-ягодного сока, с добавлением и без добавления спирта и сахара.

Классифицируют на содержащие углекислый газ и тихие.

1) Плодово-ягодные вина подразделяют на сортовые и купажные. Сор-товые вина приготовляют в основном из одного вида сока, допускается примесь других соков - до 20%. Купажные вина готовят из нескольких видов соков.

2) Подразделяют на ординарные и марочные.

3) По цвету делятся на белые, розовые и красные.

4) По технологии производства плодово-ягодные вина подразделяются на:

-- игристые;

-- шипучие;

-- столовые (сухие, полусухие и сладкие);

-- некрепленые (сладкие и специальной технологии);

-- крепленые (крепкие, сладкие, ликерные, специальной технологии);

-- медовые (крепкие и сладкие);

-- ароматизированные (крепкие и сладкие).

Ароматизированные вина, кроме спирта и сахара, содержат спир-тованные настои, которые добавляют для ароматизации. Выпускают эти вина крепкие - 18% спирта и 10% сахара и сладкие - соответственно 14-16% и 16-20%. По вкусу вино напоминает вермут, так как имеет характерный полынный привкус.

Медовые вина содержат мёд вместо сахара. Для изготовления их используют в основном яблочный и грушевый соки. Эти вина имеют золотистый цвет, медовые привкус и аромат. Из свежего мёда получают более ароматные вина.

*Сидр* - это переброженный яблочный сок, насыщенный углекислым газом. Его выпускают сухим, полусухим и сладким. В полусухой и сладкий сидр добавляют сахар - соответственно 5% и 10%. Спирта в сидре 5-7%.

Сидр должен быть прозрачным, без мути и осадка, при наполнении бокала пенится и "играет". Вкус и запах чистые, яблочные. Цвет от светло-жёлтого до светло-янтарного.

Плодово-ягодные вина содержат спирта 9-19%, сахара 0,2-30 г/дм3.

Разливают в бутылки.

Гарантийный срок хранения со дня разлива:

1 месяц - столовые полусухие, полусладкие;

2 месяца - игристые, шипучие, столовые сухие;

3 месяца - вина остальных групп.