

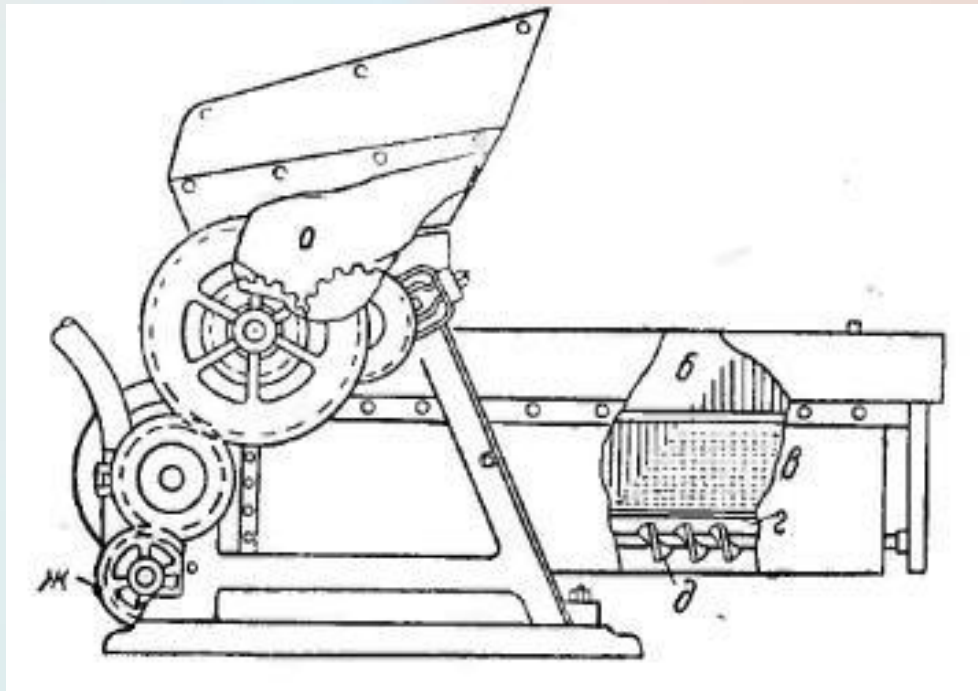
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА КРАСНОГО ВИНА



Красное вино в отличие от белого, изготавливается исключительно из черного или красного винограда. Хорошие красные вина, как правило, обладают очень широким и сложным спектром вкусов и ароматов. У них может быть достаточно высокий уровень кислотности, как и у белых, но, как правило, красное вино содержит в себе больше фруктовых ароматов.

ДРОБИЛЬНАЯ И ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА

На первоначальном этапе осуществляется дробление и гребнеотделение. В период дробления грозди красного винограда обычно отделяют от стеблей, чтобы они не выделяли чрезмерное количество танинов в вино.



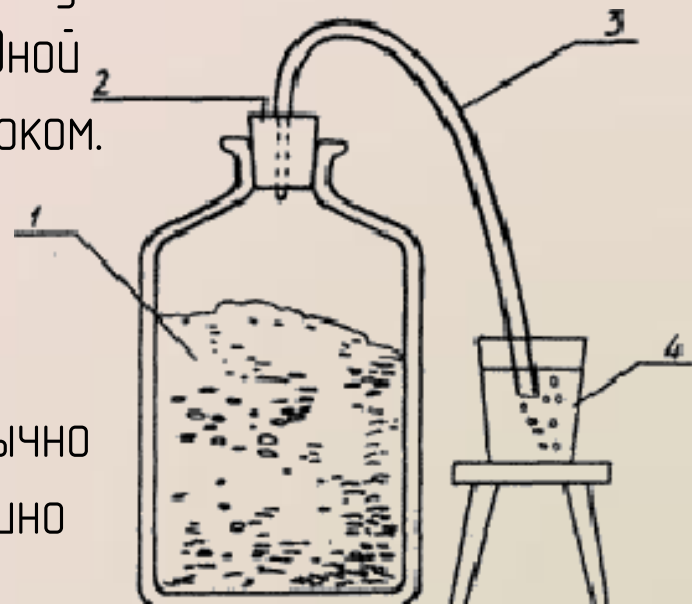
ФЕРМЕНТАЦИЯ(БРОЖЕНИЕ)

Следующий этап – ферментация (брожение).

Получившуюся виноградную мезгу переливают сразу в цистерны для брожения, без отжимания через пресс.

Бродильные чаны могут быть изготовлены из дуба, стали или бетона. В период ферментации виноградная кожица обычно поднимается на самый верх забродившего сусла, образуя своего рода “шапку”. Для экстракции необходимых веществ из виноградной кожицы эту “шапку” постоянно перемешивают с соком.

На этом этапе очень важно контролировать температуру. Красное вино обычно подвергается ферментации при более высокой температуре чем белое: от 18 до 28 градусов. Процесс брожения обычно длится от нескольких дней до 6 недель. Затем вино переливают в другую емкость.

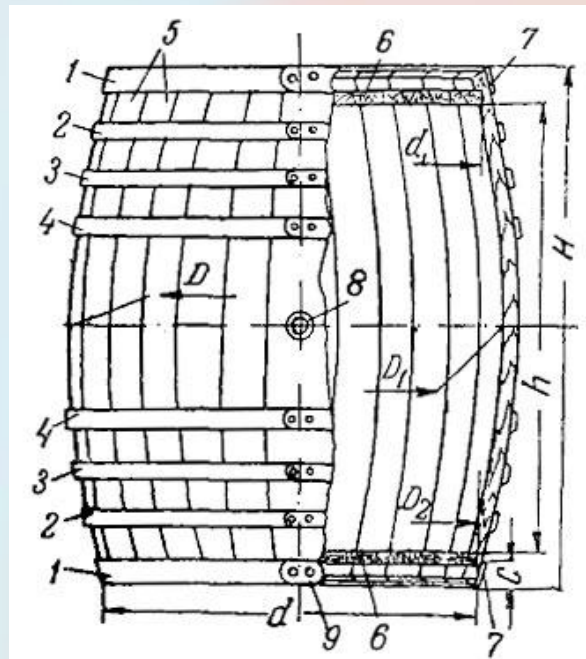


Первая порция вина обычно сливается самотеком, без внешнего давления и отжатия мезги, чтобы не извлекать слишком много нежелательных танинов. Это вино переливают непосредственно в бочки или цистерны из нержавеющей стали для последующего созревания.

Оставшуюся в дродильных чанах мезгу из сока, кожицы и гребней отжимают и получают крепкое танинное вино, его еще называют прессованное. Часть этого вина иногда очень осторожно добавляют в вино, которое стекло самотеком для повышения уровня танинов, или используют для производства ординарных вин.

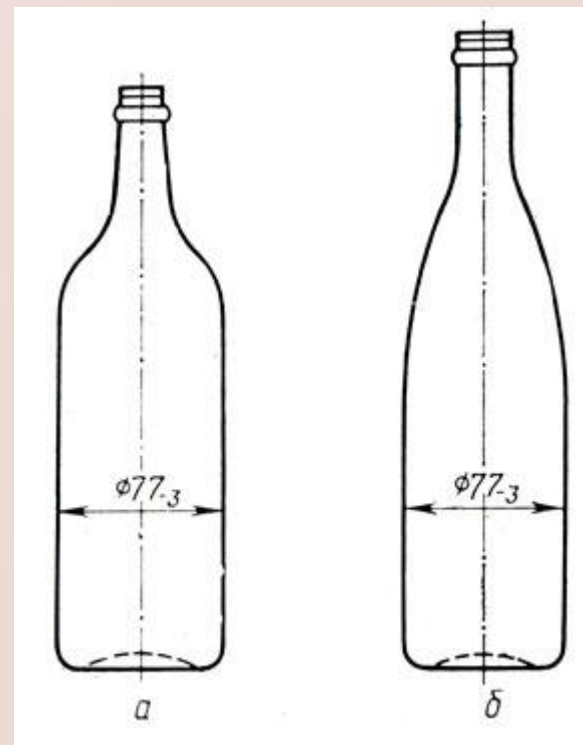
СТАБИЛИЗАЦИЯ

В период стабилизации и созревания перелитое в бочки вино медленно развивается. В течение этого периода каждые несколько месяцев проводится декантация (снятие с осадка). Для большинства красных вин желательна длительная выдержка в бочках, так как красные вина содержат в себе широкий спектр вкусовых и ароматических соединений, которым требуется достаточно продолжительный период времени для достижения баланса.

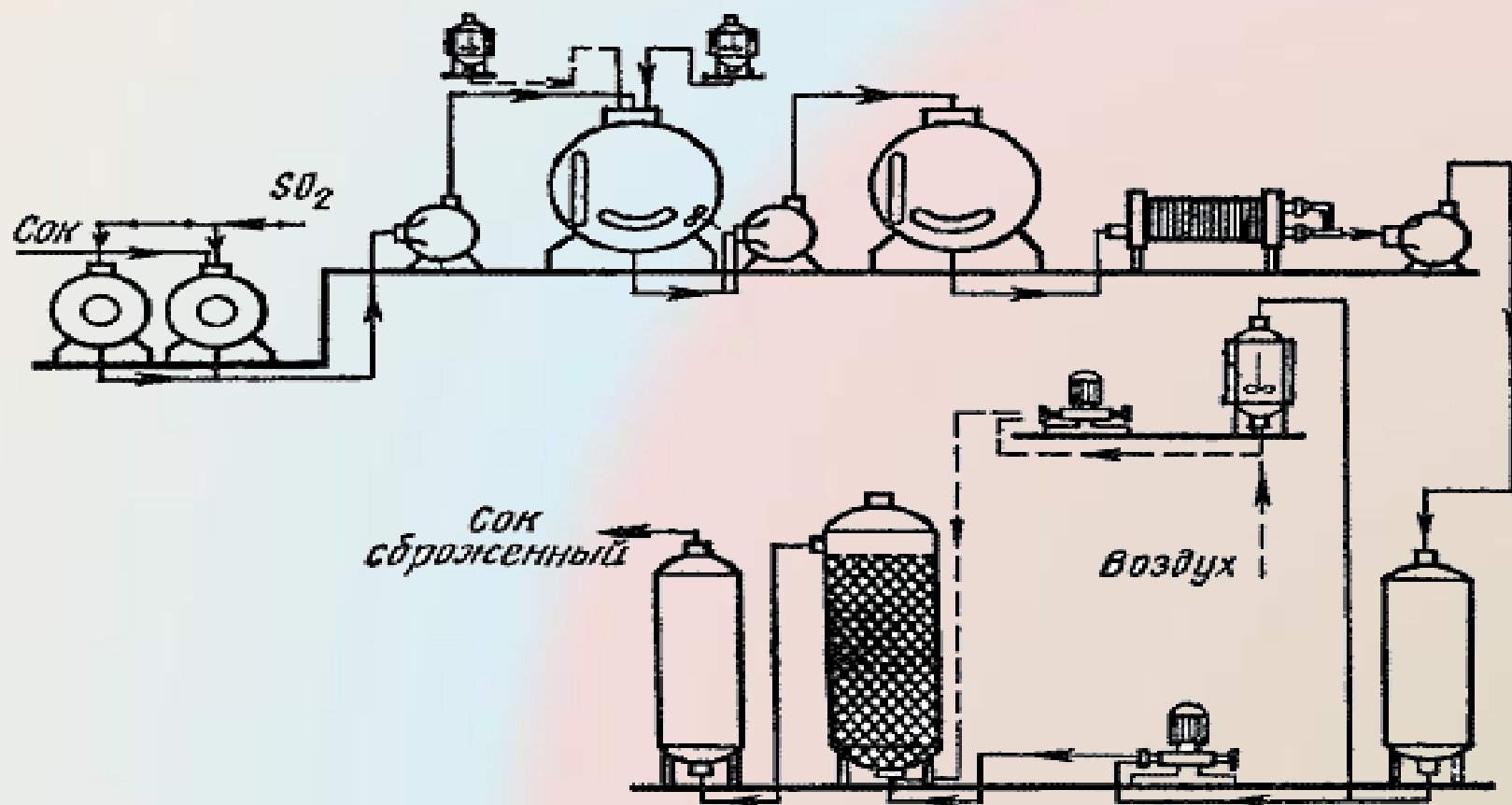


БУТИЛИРОВАНИЕ

Последний этап — это бутилирование — разлив готового вина по бутылкам. До выпуска в продажу дорогие коллекционные вина дополнительно выдерживают в бутылках от двух и более лет. Это позволяет вину дополнительно развить свои лучшие качества.



ЛИНИЯ СБРАЖИВАНИЯ СОКА В ПОТОКЕ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ