

Specijalna vina

Vrsta: Maturski | Broj strana: 24 | Nivo: Srednja poljoprivredna škola

SADRŽAJ

Uvod	3
VRSTE VINA	
Specijalna vina	4
Armatična vina	5
Likerska vina	8
Desertna vina	9
Gazirana vina	10
Pjenušava vina	11
Šeri vina	15
MANE VINA	16
Laboratorijska analiza	17
Podjela vinskih časa	18
Pravilno držanje čaša	19
Posluživanje	19
ZAKLJUČAK	22
Literatura.....	23

UVOD

Vino je alkoholno piće koje se dobija određenom tehnološkom obradom, fermentacijom i dozrijevanjem soka iz ploda vinove loze. Osnovna i jedina sirovina za proizvodnju prirodnog vina jeste sarzeo plod vinove loze koji se naziva grozdđe.

Na ovaj način dobijaju se dvije vrste vina, a to su crno i bijelo. Daljom preradom ovih vina, koja uključuje dodavanje različitih sastojaka, kao rezultat dobije se zeljeno specijalno vino kao sto je aromatično, likersko, desertno i pjenušavo. Iz skupine aromtacinih vina izdvojiti cemo bermet i pelinkovac, iz skupine likerskih – čokoladni liker, liker od vanilije, a iz pjenušavih vina posebnu pažnju ćemo posvetiti šampanjacu.

Specijalna vina

Specijalna vina se po načinu proizvodnje, a i po svojim osobinama razlikuju od vina prroizvedenih redovnim postupkom. Specijalna vina smo podijelili na:

Aromatična

Likerska

Gazirana

Pjenušava

Shery vina

Specijalna vina su vina dobivena posebnim načinom prerade grožđa, mošta ili vina bez dodatka ili s dodatkom određene količine vinskog alkohola, vinskog destilata, šećera, koncentriranog mošta i mirisovih ili drugih dopuštenih tvari biljnog porijekla.

Definicija specijalnih vina

Specijalno vino za razliku od prirodnog vina se proizvodi od kvalitetnih i vrhunski sorti po određenom tehnološkom postupku sa dozvoljenim dodacima vještačkih materija koje nisu štetne po ljudsko zdravlje (boje, šećeri, arome).

Od šećera - SAHAROZE

Od boja – PRIRODNE BOJE OD VOĆNIH PLODOVA

Od aroma – VOĆE, POVRĆE, LJEKOVITE TRAVE

AROMATIČNA VINA

Aromatična vina su proizvodi dobiveni od prirodnih ili specijalnih vina uz dodatak mirišljavih biljaka s tim

da u sebi sadrže najmanje 70% prirodnih vina, a alkohola kao u likerskim vinima. Ova vina su poznata pod imenom: vermut, bermet i pelinkovac.

Vermut

U proizvodnji vermuta važnu ulogu imaju izvor vina kao osnovne sirovine i izbor trava i biljnih djelova kao začina. Vino treba da bude normalno prevrelo, bez ikakvih mana, po ukusu i mirisu više neutralno, može biti i neko slatko vino. Pošto osnovna vina za pravljenje vermuta nemaju potrebnu količinu alk

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com