

## ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	3
УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ	8
<b>1. ЗАГАЛЬНІ РОЗРАХУНКИ У ВИНОРОБНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ</b>	<b>13</b>
1.1. Розрахунки для купажування	13
1.2. Розрахунок стійкості виноматеріалів за допомогою емпіричного правила Деле	33
1.3. Розрахунки для сульфітації сусла та виноматеріалів	35
1.4. Розрахунки для оклеювання виноматеріалів	37
Задачі для самопідготовки	38
<b>2. РОЗРАХУНКИ У ПЕРВИННОМУ ВИНОРОБСТВІ</b>	<b>40</b>
<b>2.1. Технологія білих (рожевих) сухих виноматеріалів</b>	<b>40</b>
2.1.1. Принципові технологічні схеми виготовлення білих сухих виноматеріалів	45
2.1.2. Продуктовий розрахунок для виробництва білих і рожевих сухих виноматеріалів	46
<b>2.2. Технологія червоних і рожевих сухих виноматеріалів</b>	<b>53</b>
2.2.1. Принципові технологічні схеми виготовлення червоних сухих виноматеріалів	54
2.2.2. Продуктовий розрахунок для виробництва червоних сухих виноматеріалів (класичний спосіб)	62
<b>2.3. Технологія напівсухих і напівсолодких виноматеріалів</b>	<b>69</b>
2.3.1. Принципові технологічні схеми виготовлення напівсухих і напівсолодких виноматеріалів	70
2.3.2. Продуктовий розрахунок для виробництва напівсухих і напівсолодких вин за купажною технологією	73
<b>2.4. Технологія кріплених виноматеріалів</b>	<b>75</b>
2.4.1. Принципові технологічні схеми виготовлення кріплених виноматеріалів	75
2.4.2. Продуктовий розрахунок для виробництва кріплених виноматеріалів	77
<b>3. РОЗРАХУНКИ У ВИРОБНИЦТВІ СПЕЦІАЛЬНИХ ТИПІВ ВИН</b>	<b>85</b>
<b>3.1 Технологія міцних кріплених вин</b>	<b>85</b>
3.1.1 Технологія хересу	85
3.1.1.1 Принципові технологічні схеми виготовлення хересу	86
3.1.1.2. Продуктовий розрахунок для виготовлення хересу міцного	91
3.1.2 Технологія мадери	99
3.1.2.1 Принципові технологічні схеми виробництва мадери	103
3.1.2.2 Продуктовий розрахунок для виготовлення мадери ординарної	106
3.1.3 Технологія портвейну	112

3.1.4	Технологія марсали	114
<b>3.2</b>	<b>Технології десертних кріплених вин</b>	116
3.2.1	Технологія кагору	116
3.2.2	Технологія мускатних вин	120
3.2.3	Технологія вин типу токай	121
<b>4.</b>	<b>РОЗРАХУНКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ІГРИСТИХ ТА ШАМΠΑНСЬКИХ ВИН</b>	125
<b>4.1</b>	<b>Технологія ігристих та шампанських вин</b>	125
4.1.1	Принципові технологічні схеми виготовлення ігристих і шампанських вин	132
4.1.2	Розрахунок продуктів для виробництва ігристого вина класичним способом	134
4.1.3	Розрахунок продуктів для виробництва дріжджової розводки	138
4.1.4	Розрахунок продуктів для виготовлення тиражного, резервуарного і експедиційного лікерів	141
4.1.5	Розрахунок продуктів для виробництва шампанського вина резервуарним періодичним способом	144
<b>5.</b>	<b>РОЗРАХУНКИ В ТЕХНОЛОГІЇ КОНЬЯКУ УКРАЇНИ</b>	153
<b>5.1</b>	<b>Технологія коньяку України</b>	153
5.1.1	Технологія коньяків України	153
5.1.2	Основні показники і характеристики коньяків України	154
5.1.3	Сировина для одержання коньяків України	155
5.1.4	Характеристика коньячних виноматеріалів	158
5.1.5	Технологія коньячного спирту	159
5.1.6	Технологія коньячного спирту на апаратах УПКС	162
5.1.7	Принципові технологічні схеми приготування купажних матеріалів для виробництва коньяку	163
5.1.8	Розрахунок виробництва витриманого коньячного спирту	165
5.1.9	Розрахунок продуктів купажування та стабілізації коньяку	170
5.1.9.1	Розрахунок купажу коньяку	174
5.1.9.2	Розрахунок приготування компонентів купажу	175
<b>6</b>	<b>РОЗРАХУНКИ В ТЕХНОЛОГІЇ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИН</b>	184
<b>6.1</b>	<b>Технологія ароматизованих вин</b>	184
6.1.1	Принципова технологічна схема виробництва вермуту	185
6.1.2	Розрахунки для виготовлення вермуту	185
6.1.3	Продуктовий розрахунок об'єму екстракту інгредієнтів для виробництва вермуту	190

<b>7. РОЗРАХУНКИ В ПЛОДОВО-ЯГІДНОМУ ВИНОРОБСТВІ</b>	195
<b>7.1 Технології плодово-ягідних соків</b>	196
7.1.1. Технологія свіжих соків	200
7.1.2. Технологія спиртованих соків	205
7.1.3. Технологія зброджених соків (виноматеріалів)	210
7.1.4. Технологія зброджено-спиртованих соків (виноматеріалів)	219
7.1.5. Продуктові розрахунки технологій соків	225
7.1.5.1. Продуктові розрахунки перероблення яблук на сидрові матеріали	226
7.1.5.2. Продуктові розрахунки перероблення яблук на зброжені соки	231
7.1.5.3. Продуктові розрахунки перероблення яблук на зброджено-спиртовані виноматеріали	241
<b>7.2. Технології плодово-ягідного вина</b>	248
7.2.1. Технологія столових сухих вин	254
7.2.2. Технології напівсухих, напівсолодких і солодких вин	259
7.2.3. Виробництво некріплених плодово-ягідних вин (365-денна технологічна схема)	267
7.2.4. Технологія сидру	271
7.2.5. Технологія кріплених вин зі свіжих соків	276
7.2.6. Технологія кріплених вин зі зброджено-спиртованих виноматеріалів	280
7.2.7. Технологія кріплених вин зі спиртом природного наброджування не менш як 12 % об.	285
7.2.8. Технологія медових вин	292
7.2.9. Технологія ароматизованих вин	296
<b>ДОДАТКИ</b>	300
<b>ЛІТЕРАТУРА</b>	315