

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1. СЫРЬЕ ДЛЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО ВИНОДЕЛИЯ.....	6
1.1. Ассортимент основных видов сырья.....	6
1.2. Химический состав яблочных соков.....	8
1.3. Характеристика отдельных видов сырья.....	11
2. СБОР, ТРАНСПОРТИРОВКА, ПРИЕМКА И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ.....	19
2.1 Технологическая зрелость плодов и ягод.....	19
2.2 Приемные бункера.....	21
2.3 Транспортирующие устройства.....	22
3. МОЙКА, ИНСПЕКЦИЯ И ДРОБЛЕНИЕ СЫРЬЯ.....	26
3.1 Мойка сырья. Машины для мойки сырья.....	26
3.2 Инспекция сырья. Инспекционные транспортеры.....	28
3.3 Измельчение плодов и ягод. Типы дробилок.....	30
4. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЕЗГИ.....	34
4.1 Обработка ферментными препаратами (ФП).....	34
4.2 Настаивание с подбраживанием.....	36
4.3 Тепловая обработка.....	37
4.4 Замораживание.....	38
4.5 Электроплазмолиз.....	38
4.6 Обработка ультразвуком.....	39
5. ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА.....	41
5.1 Отделение сока на стекателях.....	41
5.2 Прессование мезги. Типы прессов.....	43
5.3 Поточные линии переработки сырья.....	48
5.4 Осветление сока.....	52

6. КОНСЕРВИРОВАНИЕ СОКОВ. БРОЖЕНИЕ	56
6.1 Подготовка соков к брожению	56
6.2 Микроорганизмы плодово-ягодного виноделия. Использование чистых культур дрожжей. Приготовление чистых культур дрожжей	56
6.3 Сбраживание соков периодическим и непрерывным способом.....	66
6.4 Приготовление сброженно-спиртованных соков	71
6.5 Приготовление спиртованных соков	72
6.6 Применение диоксида серы	75
6.7 Технология приготовления экстрактов и концентрированных соков	78
6.8 Хранение соков под давлением углекислого газа	80
7. КУПАЖИРОВАНИЕ, ОСВЕТЛЕНИЕ И СТАБИЛИЗАЦИЯ ВИНМАТЕРИАЛОВ И ВИН.....	82
7.1 Купажирование винматериалов	82
7.2 Технологическая обработка плодово-ягодных винматериалов. Причины, вызывающие необходимость обработки плодово-ягодных вин.....	82
7.3 Технологическая обработка плодово-ягодных винматериалов. Обработка холодом и теплом. Дополнительная обработка. Фильтрация. Схемы технологической обработки винматериалов и вин.....	89
8. БОЛЕЗНИ, ПОРОКИ И НЕДОСТАТКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН.....	101
8.1 Болезни плодово-ягодных вин.....	101
8.2 Пороки плодово-ягодных вин.....	105
8.3 Недостатки плодово-ягодных вин.....	109
9. ТЕХНОЛОГИЯ СИДРА И ШИПУЧИХ ВИН	111
9.1 Сидр шипучий	111
9.2 Игристый сидр.....	113

9.3	Фруктово-ягодные слабоалкогольные напитки	119
9.4	Приготовление инвертированного сахарного сиропа	120
9.5	Приготовление газированного слабоалкогольного напитка.....	121
9.6	Шипучие вина	121
10.	ТЕХНОЛОГИЯ КРЕПКИХ ФРУКТОВЫХ НАПИТКОВ. НАПИТКИ ТИПА КАЛЬВАДОС.....	125
10.1	Приготовление виноматериалов	125
10.2	Приготовление кальвадосного спирта	128
10.3	Выдержка яблочных спиртов	130
10.4	Купажирование и приготовление напитка	132
10.5	Пороки крепких напитков и их устранение.....	135
11.	УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО ВИНОДЕЛИЯ	139
11.1	Получение пищевых красителей.....	139
11.2	Получение пищевых красителей.....	140
11.3	Утилизация отходов семечковых плодов	142
11.4	Получение сухого пектина	143
11.5	Получение семян.....	145
11.6	Утилизация дрожжевого осадка, отстоя, сброженной выжимки	147
11.7	Использование осадка	151
	Список используемой литературы	152