Конспект
Технология на винопроизводството 12 клас
Специалност „Лозаровинарство”

1. Състав на вината
2. Подобряване състава на виното
3. Купажиране на вината
4. Видове помътнявания
5. Бистрене на вината
6. Видове бистрители
7. Условия за правилното протичане на бистренето
8. Филтриране на вината
9. Филтриращи материали
10. Видове филтри
11. Производство на полусухи и полусладки вина
12. Купажен метод за производство на полусухи и полусладки вина
13. Производство на десертни вина
14. Купажен метод за производство на десертни вина
15. Производство на шумящи вина
16. Производство на шампански виноматериали
17. Теоретични основи на шампанизацията
18. Състояние на CO_2 в шумящите вина
19. Технология на тиражния и експедиционния ликьор
20. Резервоарен и непрекъснат метод за производство на шумящи вина
21. Производство на вермут
22. Производство на купажен и наложен пелин
23. Производство на плодови вина
24. Производство на нискоалкохолни вина

Предпочитана литература:

проф. инж. Янков А., инж. Кукунов С., инж. Янкова Т.– Технология на виното и на високоалкохолните напитки, издателство Земиздат
проф. инж. Трифон Иванов – Обща технология на виното – том 1 и Технология на специалните вина – том 2 , издателство Дионис