

SADRŽAJ

1 DEFINICIJA ALKOHOLA I PODELA ALKOHOLA.....	1
2 VINA.....	2
2.1 Obična vina.....	4
2.2 Penušava vina.....	5
2.3 Specijalna vina.....	5
3 PIVO.....	7
4 PRIRODNE RAKIJE.....	9
5 ŽESTOKA ALKOHOLNA PIĆA.....	10
6 LIKERI.....	12
7 LITERATURA.....	13

DEFINICIJA ALKOHOLA I PODELA ALKOHOLA

Reč alkohol potiče od arapske reči "al-kohl" što znači "prašak za bojenje očnih kapaka". Međutim, proizvodnja alkohola postojala je mnogo ranije od nastanka arapske kulture. Gotovo kod svih naroda i plemena, alkoholna pića su upotrebljavana kao opojna sredstva. Prva alkoholna pića bila su vina koja su dobivena fermentacijom groždja i meda. Sa proizvodnjom piva počelo je još u srednjem veku, dok su žestoka alkoholna, koja se dobijaju procesom destilacije počela da se prave još pre srednjeg veka, ali je njihova značajnija upotreba počela tek nekoliko vekova kasnije. Alkoholno piće je piće koje u sebi sadrži etinol (etil-alkohol), iako je u hemiji etinol je jedan od alkohola. Na osnovu sastava, sirovina i procesa proizvodnje, alkoholna pića dele se na:

Vina

Piva

Prirodne rakije

Žestoka alkoholna pića

Likere

Alkoholno piće je svaki proizvod (napitak) predviđen za upotrebu koji sadrži preko 0,5 % (po ustaljenoj definiciji) etil alkohola koji potiče iz poljoprivrede. Alkoholna pića se mogu podeliti u zavisnosti od toga koliko procenata alkohola sadrže (niskoprocenatni ili visokoprocenatni alkoholi) kao i u zavisnosti od sastava. VINA

Vino je alkoholno piće koje se dobija fermentacijom groždja ili groždanog soka.

Vino je jedno od najpopularnijih alkoholnih pića koje se smatra jednim od najvažnijih sastojaka mnogih evropskih i mediteranskih kuhinja, odnosno kultura. Vino je važno u kuhinji ne samo kao piće, već i kao i dodatak jelima koje obogaćuje ukus (uglavnom u dinstanju i pečenju, gde njegova kiselost daje balans slatkim ukusima). Postoje razne vrste vina koje održavaju raznolikost klime i tla na kojem su uzgojene različite sorte vinove loze. Nauka o vinima se naziva enologija.

Sušтина u proizvodnji vina je da se iz groždja šećer prevede u alkohol. To je fermentacija. Može se izvoditi po hladnom i toplom postupku. Hladnom fermentacijom, od 10-15 stepena, proizvode se visokokvalitetna vina, a manjekvalitetna vina bržom, toplom fermentacijom na temperaturi do 30 stepena. Kao sporedni proizvod dobija se ugljen-dioksid. Za ovaj proces je potreban kvasac. Njegova aktivnost prestaje na temperaturi od 38-40 stepeni. Vino se nakon toga mora procediti i prečistiti. Crno i belo vino se dobijaju na identičan način. Boja crnog vina potiče od kožice crnog groždja, što znači da se i od crnog groždja može dobiti belo vino ako uklonimo kožicu pre fermentacije. Na kraju procesa fermentacije ćelije kvasca padaju na dno i formiraju sediment. Kvalitetno vino se prečišćava tako da talog ostane na dnu bureta. Često se vinu naknadno popravlja ukus. Nekada se dodaje šećer. Po završenom procesu vino mora da odleži jer promene nastaju u toku odležavanja, sazrevanja i starenja vina. Odmah po otvaranju flaše mladog vina potrebno je ostaviti sat vremena po strani kako bi se „provetrilo“ dok je starija vina sa jačim ukusom

preporučljivo piti kada se otvore. Pretakanjem iz flaše vetre se talozi. Talog se nalazi u starim bocama, ali je mlađa vina bolje vetrirati. Tokom vetrenja, izlaganjem mlađih vina vazduhu doprinosi „opuštanju“ ukusa i čini ih glatkijim i uklopljenim u aromu, teksturu i ukus. Starija vina uglavnom gube na intenzitetu u ukusu u koliko se vetre. Vina se obično razvrstavaju prema sorti groždja, tehnologiji proizvodnje, boji, geografskom poreklu, organoleptičkim svojstvima. Prema tehnologiji proizvodnje razlikuju se:

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

www.maturskiradovi.net

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