

## 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 što je aromatično, likersko, desertno i pjenušavo. Iz skupine aromtacinih vina izdvojiti ćemo 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 proizvedenih 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](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**