



Технология виноделия.ти

- 1 Виноградное вино содержит
- 2 В какой концентрации фенольные вещества содержатся в вине?
- 3 Какие вещества вина участвуют в создании аромата и букета вина?
- 4 Каков минеральный состав вина?
- 5 Витаминный состав вина
- 6 Для изготовления красного вина используется
- 7 В зависимости от содержания сахара в винограде, при брожении получают
- 8 Виноград, поступивший на переработку с базисной сахаристостью 18%, после полного сбраживания дает вино крепостью
- 9 Содержание сахаров в десертном вине
- 10 Когда брожение заканчивается, то
- 11 Оценка прозрачности напитка
- 12 Цвет вина — это
- 13 Розовые вина вырабатываются
- 14 Розовые вина считаются
- 15 Окраска белых (светлых) вин бывает
- 16 Вина могут характеризоваться самыми различными ароматами:
- 17 Вкус виноградных вин формируют
- 18 К основным вкусовым признакам вина относятся:
- 19 Как правильно определить вкус вина?

Самый быстрый способ связи — мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max

Help@disynergy.ru | +7 (924) 305-23-08



20

Вино, подающееся в качестве аперитива, должно иметь

Самый быстрый способ связи — мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max

Help@disynergy.ru | +7 (924) 305-23-08