



Технология коньяка.ти ЭБС

- 1) Где расположен регион, известный сегодня всему миру под именем Коньяк?
- 2) Какой год принято считать временем первой дистилляции шарантского вина?
- 3) Применяемый сегодня метод двойной перегонки был открыт:
- 4) Технология дистилляции с использованием медных перегонных кубов предусматривает в результате первой перегонки, продукт, по-французски называемый бруйи (brouillis):
- 5) Brouillis подвергается вторичной дистилляции, после которой его крепость возрастает почти на:
- 6) В процессе второй перегонки бруйи происходит разделение спирта на три фракции. Какая из них закладывается на выдержку в дубовые бочки?
- 7) Район расположенный к югу от города Коньяк, где 13,5 тысячи гектаров виноградников дают 15 процентов всех коньячных спиртов региона:
- 8) Спирты этого региона при весьма значительных колебаниях качества отличаются в первую очередь силой. Они быстро взрослеют, но при этом совсем не обязательно так же быстро умирают. Это излюбленная добавка, а часто — и основная составная часть тех коньяков, которые предназначены для потребления в молодом возрасте (прежде всего VS и VSOP). Назовите этот регион.
- 9) Считается, что для получения высококачественного спирта после сбора и декларирования урожая:
- 10) Для дистилляции вина в Коньяке может использоваться только, изобретенный арабами в Средние века, специальный аппарат:
- 11) Для дистилляции вина в Коньяке используется специальный перегонный аппарат, все соприкасающиеся с вином или спиртом детали которого, изготавливаются исключительно из:
- 12) Полученный в результате дистилляции спирт еще не является коньяком, он должен пройти этап выдержки в бочках, который длится не менее:
- 13) Коньячные спирты выдерживают исключительно в бочках из:





- 14) В бочках для выдержки коньячных спиртов не должно присутствовать ни грамма:
- 15) Считается, что лучшее сырье для бочек дают деревья в возрасте:
- 16) Склады для выдержки коньячных спиртов сооружаются на берегу реки, для того, чтобы:
- 17) Пол, в коньячных складах, как правило, настилают:
- 18) Выдержка оказывает на спирт самое благотворное воздействие, а именно:
- 19) Любые запасы коньячных спиртов, хранящихся на складе, фиксируются в специальных книгах, что является необходимым условием их последующего выпуска в продажу, днем отсчета при этом считается первый день после окончания кампании по перегонке вина:
- 20) Коньяк должен содержать не менее:
- 21) Максимальная крепость коньяка законодательно ограничивается на:
- 22) Первоначально коньячные спирты регистрируются на счете:
- 23) Возраст спиртов определяется числом лет:
- 24) Коньяки выдержанные группы «КВ» производят из коньячных спиртов среднего возраста не менее:
- 25) Ассамблирование:
- 26) Сбор винограда для производства коньячных виноматериалов проводят:
- 27) Весь инвентарь, употребляемый для сбора винограда, ежедневно в конце рабочего дня промывают 1-2% раствором:
- 28) Виноград должен поступать на промышленную переработку в течение не более:
- 29) В отличие от ручной уборки, при машинной уборке винограда происходит:
- 30) Приготовление коньячных виноматериалов во многом сходно с технологией:





- 31) Применение какой кислоты, обязательное на всех этапах общего виноделия, при производстве коньячных виноматериалов не рекомендуется?
- 32) Какое количество оксида серы SO₂ переходит в спиртсырец при первой перегонке на шарантском аппарате:
- 33) Срок перегонки виноматериалов на коньячный спирт не должен превышать:
- 34) Виноград
- 35) Содержание метанола в коньячном спирте выше 0,5 % об., делает его непригодным для:
- 36) В результате перегонки коньячных виноматериалов получается дистиллят:
- 37) Цвет молодого коньячного спирта должен быть:
- 38) По химическим показателям, согласно ГОСТ Р 51145-98, объёмная доля этилового спирта в молодом коньячном спирте должна составлять:
- 39) Вкус молодого коньячного спирта должен быть:
- 40) Аромат молодого коньячного спирта должен быть:
- 41) Процесс разделения жидких смесей перегонкой основан на том, что:
- 42) Альдегиды, ацетали, сложные эфиры, высшие спирты и другие летучие соединения, входящие в состав коньячных виноматериалов и спирта-сырца:
- 43) Летучесть вещества характеризуется:
- 44) $K_i = C_{п}/C_{ж}$ Назовите формулу:
- 45) Что в формуле: $K_p = K_i \cdot p / K_i \cdot c$ обозначает символ: $K_i \cdot c$?
- 46) При какой спиртуозности этилового спирта летучая примесь носит хвостовой характер?
- 47) Что происходит, если коэффициент ректификации равен единице?
- 48) Что позволяют судить о фактическом влиянии различных частей дистиллята на состав получаемых продуктов перегонки?





- 49) При перегонке виноматериалов на коньячный спирт сначала переходят:
- 50) Когда переходят очень высококипящие сложные эфиры:
- 51) Уксусная кислота:
- 52) По классической технологии перегонку вина на коньячный спирт ведут на простом перегонном аппарате шарантского типа:
- 53) При дистилляции виноматериалов с посторонними тонами (гибридными, уксусными и др.) головную фракцию необходимо отбирать в объеме:
- 54) Крепость головных фракций обычно составляет:
- 55) Отбор средней фракции (коньячного спирта) проводят обычно:
- 56) Назовите физические процессы, происходящие в коньячных спиртах при выдержке.
- 57) В результате экстрагирования из древесины дуба в коньячный спирт переходят:
- 58) Лучшими условиями для экстрагирования являются:
- 59) Все соединения, перешедшие из дубовой клепки бочки, участвуют в разных химических реакциях, результатом которых является формирование:
- 60) Выдержка коньячного спирта производится:
- 61) Экстрактивные воды готовятся из коньячных спиртов выдержанных не менее:
- 62) Для обогащения экстрактивных вод дубильными веществами в водно-спиртовой раствор вносят дубовую стружку из расчета:
- 63) Для получения экстрактивных вод ускоренным способом бочки со стружкой помещают в тепловую камеру, в которой поддерживается температура на уровне:
- 64) Умягчение воды заключается в удалении из воды ионов Са и Mg с помощью:
- 65) Многолетний опыт коньячного производства показал, что лучшей водой является естественная природная вода с низкой жесткостью:





- 66) Независимо от наименования коньяка и среднего возраста спиртов для его приготовления, в купажи коньяков целесообразно вводить небольшое количество более старых спиртов:
- 67) В коньячном производстве Франции законодательно регламентируется:
- 68) Для смягчения вкуса и придания сладости коньякам при купаже вводится сахар в виде:
- 69) Этот технологический прием является весьма важной операцией, от правильного выполнения которой зависит качество будущего коньяка.
- 70) При расчете купажа следует учитывать, что со спиртованными водами в купаж вводится не более:

