



# Таинственное чудо превращения, или как виноград становится ШАМПАНСКИМ

*Краткая суть*

*В результате сложнейших биохимических реакций  
виноградный сок становится благородным напитком,  
аналога которому природа создать не смогла...*

В местах произрастания винограда с одной его тонны отбирают 500 литров сусла (сок). Это самое легкое и нежное сусло-самотек (высший сорт) и сусло первого давления (первый сорт).

Вино – продукт алкогольного брожения – превращения винограда в спирт и

углекислый газ ( $\text{CO}_2$  – двуокись углерода) под воздействием дрожжей (микроскопические грибки).

Первый раз виноградное сусло бродит в емкостях, откуда углекислый газ имеет выход.

Получается «тихий» (без  $\text{CO}_2$ ) «сухой», то есть не содержащий сахара шампанский виноматериал.

Второй раз шампанский виноматериал бродит (после подслаживания сахарозой) в герметически закрытых резервуарах (акратофорах) – резервуарный способ производства.

*В бутылках – бутылочный способ производства.*

**Только шампанское бродит дважды. Шампанское – дважды вино.** Вторичное брожение (шампанизация) основано на «закрытом» брожении. Углекислый газ, образовавшийся в результате брожения (эндогенный), остается в среде. Тихое вино превращается в **игристое** (международный термин, обозначающий вина, содержащие углекислоту брожения).

Жидкая однофазная система превращается в двухфазную: жидкость – газ. Действуя определенным образом на вкусовые органы, углекислота брожения придает игристым (шампанским) винам особую прелесть и свежесть, способствуя наиболее яркому проявлению индивидуальных достоинств вина, подчеркивает и обостряет тончайшие нюансы его вкуса и букета.

Исходя из вышеизложенного понятным становится происхождение игристого вина. Франция, провинция Шампань, год 1668. Белые вина северных районов виноделия предрасположены к недобродам. Рано наступающие холода «усыпляют» дрожжи, когда еще не весь сахар виноградного сока преобразовался в спирт. Ранней весной, пробудившись, дрожжи «заканчивают свое дело», высвобождая углекислый газ, которому нет возможности выйти из закупоренного бочонка – отсюда и игра.

Необходимо помнить, что „давление углекислоты в закрытой бутылке зависит от температуры. Так, при  $t +25$  °C оно в два раза выше, чем при  $t +5$  °C. Вкус, букет, игра вина (а также безопасность при откупоривании бутылки) оптимально-положительно проявляются при пониженных температурах (рекомендуемая  $t_{\text{употребления}} +6$  °C,  $+8$  °C).

**Сатурирование** – это физическое (не эндогенное) насыщение углекислотой. Газированные (синонимы; иштучие, искристые) вина готовят сатурированием (а не вторичным брожением). Они имеют более грубый и колющий вкус, обусловленный как технической (не эндогенной) углекислотой, так и вином из фракций сусла низших сортов (прессованных – давленных).

Вино, прошедшее вторичное брожение, называется шампанизированным. Для придания различной степени сладости шампанизированное вино перед