

# Содержание

Введение . . . . .	7
1. Фенольный комплекс древесины дуба . . . . .	9
2. Состав и условия образования осадков коньячной продукции. . . . .	18
3. Условия обогащения ароматическими компонентами дистиллятов . . . . .	29
4. Получение виноградных дистиллятов для коньячного производства . . . . .	47
5. Выдержка коньячного дистиллята . . . . .	54
6. Ароматообразующие компоненты виноградного дистиллята . . . . .	60
7. Формирование и характеристика ароматов напитков . . . . .	67
8. Купаж напитков коньячного типа. . . . .	78
9. Дубовый экстракт в технологии бренди . . . . .	90
10. Аналитический контроль коньячной продукции и бренди. . . . .	118
11. Заключение . . . . .	148
12. Литература . . . . .	162

бренди до 40% (в зависимости от типа), а также с выдержкой в дубовых бочках от 0,5 до 3 лет. Например, в США, где 90% виноградников сосредоточено в долине реки и ее притоков, урожай составляет около 7 млн тонн, 75–90% урожая поступает в виноделие, остальное идет на производство коньячного спирта. Виноград выдерживают в новых 20-литровых дубовых бочках и хранят в наземных прохладных погребах на протяжении 12 месяцев, кондиционируют и выдерживают 2 года. В этот срок помещают водку, сакэ и саке для выдержки в дубовых бочках и изменения вкуса добавляют выдержанные вино, тонны зеркала и другие компоненты. Американские бренди выдерживают в бочках простого виноградного спирта выдержанными коньячными тоннами [1].