

Efektywność produkcji win czerwonych w Polsce, w zależności od wybranych metod postępowania po fermentacji

Rozdział I

Ogólne założenia metodyki i wyboru rodzaju produkowanych win

1.1. Rys historyczny i podstawowe zasady przebiegu procesu produkcji win7

1.2. Klasyfikacja rodzajowa win, możliwych do wyprodukowania w warunkach klimatycznych Polski..... 10

1.3. Czynniki polityczne oraz prawne warunkujące uprawę winorośli w Polsce..... 13

Rozdział II

Specyfika produkcji win czerwonych w ujęciu technologicznym.

2.1. Założenia metody tradycyjnej (szampańskiej)..... 17

2.2. Schemat produkcji wina..... 18

Rozdział III

Urządzenia stosowane w produkcji win czerwonych

3.1. Charakterystyka młynko-szypułkówek..... 23

3.2. Charakterystyka pras24

3.3. Charakterystyka zbiorników fermentacyjnych..... 25

3.4. Charakterystyka filtrów..... 26

3.5. Charakterystyka systemu butelkowania28

Rozdział IV

Charakterystyka wybranej winnicy

4.1. Specyfika odmian winorośli hodowlanych..... 30

4.2. Opis produkcji win czerwonych31

4.3. Urządzenia techniczne w winiarni33

Rozdział V

Prosta analiza ekonomiczna kosztów produkcji win czerwonych

5.1. Koszty zakupu sprzętu produkcyjnego w wyposażeniu winiarni..... 35

5.2. Weryfikacja kosztów produkcji oraz rocznej produkcji wina36

Bibliografia38

Spis rysunków..... 41