**Tady Vám posílám text, který si přepíšete do sešitu a hlavně se to naučte.**

* **Limonády s přísadou chininu –** tonikové nápoje s výtažkem rostlin chinovník. Nevhodné pro děti a těhotné, přidávají se přírodní hořké látky chinin, navingin, hořec, pupkovec, máta, chmel. Patří sem – Original river indian tonic water, Schweppes Tonic.
* **Limonády s přísadou vinných výtažků –** S přídavkem hroznové šťávy s příchutí bílého nebo červeného vína. Patří sem – Mavka, Vinea, Top Topic.
* **Limonády s příchutí** – Patří sem – Fanta, Sprite, Lift.

**Nápojové koncentráty**

Slouží k výrobě nealkoholických nápojů k přípravě doma.

Patří sem –

* Sirupy – Obsahují přírodní sladidla, ovocnou, či zeleninovou šťávu nebo koncentrát a další přísady. Pro vysoký obsah cukru má delší trvanlivost a sladkost.
* Nápoje v prášku – vyrábí se ze směsi sušených šťáv, cukru nebo sladidel přidávají se ochucovadla a ovocné kyseliny.

**Alkoholické nápoje**

 Alkoholický nápoj je každý nápoj, který obsahuje alespoň 0,5 % etanolu. Vyrábí se kvašením za pomoci různých druhů kvasinek.

Jednobuněčné kvasinky se rozmnožují pučením.

Kvasinky dělíme na – **Divoké** – volně žijící hlavně na ovoci

 **Kulturní –** pěstují se na živných půdách

**Výroba:** činnost kvasinek spočívá v tom, že ve vhodných podmínkách a prostředí se za pomocí enzymů štěpí složené cukry na cukry jednoduché a ty přeměňuje na líh a oxid uhličitý.

C6H12O6—2C2H5O4 + 2CO2 + ENERGIE

(Jednoduché cukry—se přeměňují na: etanol a oxid uhličitý a energie). ¨

Patří sem: pivo, víno, lihoviny….

1. **Pivo**

**Je vyrobeno neúplným vykvašením zcukernatělého a chmelem okořeněného sladového výluhu**.

Základní suroviny: voda, chmel, pivní kvasinky (saccharomyces cerevisiae) a slad vyrobený z ječného zrna.

**Slad-** ječné zrno se namáčí v náduvníku, poté klíčí na humnech, vzniká zelený slad, který má dostatečné množství enzymů, následuje sušení, resp. pražení na hvozdu, odklíčí se a balí.

Podle máčení, klíčení a pražení rozlišujeme: a) slad český (plzeňského typu- světlý typ)

 b) slad bavorský (mnichovského typu- tmavý typ)

c) karamelový slad

 d) barvící slad

**Výroba piva:**

1. výroba sladiny

je čirá tekutina zlato-žluté barvy, sladké chuti a příjemné vůně, která se získává vařením ( rmutováním) a rozdrcením sladu v rmutovacím kotli, Následuje scezení, obsahuje všechny rozpustné látky ze sladu.

1. vaření sladiny a její chlazení

mladina je hořkosladký roztok, který vzniká provařením sladiny s chmelem na mladinové pánvi, mladina se misí schladit na zákvasnou teplotu (4-6°C).

1. kvašení mladiny

mladina se po zchlazení spouští na spilku (kvasírnu) a cestou se k ní přidávají kvasinky, zde kvasí v kvasných kádích asi 8-12 dnů. Výsledkem je mladé pivo.

1. dokvašování mladého piva

mladé pivo se přečerpává do ležáckých sudů v ležáckých sklepích, kde probíhá dokvašování, výčepní piva dokvašují asi 21 dní, ležáky až 90 dní.

1. stáčení piva

po dokončení dokvašování se pivo přes filtry (pastéry) stáčí do přepravních nádob (cisterny, sudy, láhve, plechovky…).

Většina pivovarů přechází na tankovou výrobu, protože se tím výroba urychlí.

**Druhy piva**

Vyráběli se 10,11,12 měli označení výčepní piva 8-10%, ležák 12%, speciální pivo min. 13%, porter min. 18%. V dnešní domě je jiná legislativa a jiné označení.

1. **Vína**

Víno je alkoholický nápoj vyrobený kvašením šťávy získané z hroznů vinné révy nebo některých druhů ovoce, s použitím některých přísad např.: cukr, koření, alkohol, ….

**Rozdělujeme je:** Ovocná vína- zkvašením ovocných šťáv nebo octu

 Révová vína- rozlišujeme podle způsobu výroby

1. přírodní révová vína
2. přírodní révová vína sladká
3. dezertní vína
4. vina obsahující oxid uhličitý

PŘÍRODNÍ RÉVOVÁ VÍNA

Připravují se kvašením rmutu a moštu, získaných z bobulí vinné révy. Jakost vína závisí na kvalitě hroznů, TP a vhodných výrobních podmínkách (sklepích), na teplotě vlhkosti a čistotě. Nádoby na uskladnění vína jsou nejčastěji dubové nebo jasanové popř.: nerezové tanky

BÍLÁ VÍNA

Vyrábí se z bílých moštových odrůd. Jsou to například |Aurelius, Děvín, Chardonnay, ‚Irsai Oliver, Muškát moravský, Múller Thurgau, Neuburské, Pálava, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon, Sylvánské zelené, Tramín červený, Veltlínské červené rané, Veltlínské zelené.

**TP:**

Víno nadrtíme, zbavíme stopek a tím nám vznikne rmut, který se lisuje. Vznikne mošt a motolina (výlisky a zbytky bobulí).

Mošt obsahuje: vodu, hroznový nebo ovocný cukr 15-30% podle zralosti a odrůdy, organické kyseliny (vinnou, jablečnou, citronovou, šťavelovou), hydrogen vínan draselný, polyfenolové látky, bílkoviny, minerální látky, barviva, vonné a kořenité látky, které dodávají vůni a chuť. Mošt se nechá zkvasit v sudech nebo tancích uzavřených kvasnou zátkou, která umožňuje únik oxidu uhličitého a tím zabraňuje vzniku nežádoucích mikroorganismů a vniku vzduchu do kvasícího moštu.

Kvašení vyvolávají kvasinky žijící ve vinné révě nebo můžeme do moštu přidat čistou kulturu vinných kvasinek.

Hlavní zkvašení probíhá 12-14 dní, vzniká hodně oxidu uhličitého, zvyšuje se teplota moštu a ten se zakaluje. Částečně zkvašený mošt (3-6 den) nazýváme burčák – má svěží chuť a vůni, 6% lihu, min. látka vitamíny.

Pokud je vyrobený z českých hroznů je povoleno prodávat mezi 1. srpnem a 31. listopadem.

Většinou se nechá kvasit, jednoduché cukry se mění na ethanol, vylučují bílkoviny, tanin a pektinové látky. Po bouřlivém kvašení se vysrážené látky a kvasinky usazují na dně, kapalina se čistí a vyjasňuje-vzniká mladé víno. Přečerpáváme do sudů (kde se dokvašuje, vylučují se nové kaly a usazuje vinný kámen).

Přečerpávání provádíme podle stupně vyjasnění, potom provádíme školení vína = povolený zásah vinařským zákonem, který umožňuje vylepšit chuť, vůni, vzhled a trvanlivost vína (čeření, filtrace a scelování). Dobré víno zraje 3 a více let.

ČERVENÁ VÍNA

Vyrábí se z modrých moštových odrůd, patří sem: André, Cabernet Moravia, Cabernet Soviňon, Frankovka, Merlot, Modrá Portugal, Rulandské modré, Svatovavřinecké, Zweigeltrebe.

Výroba červeného vína se liší od výroby bílého tím, že se připravuje z modrých moštových odrůd a rmut získaný z rozdrcených hroznů se nechá před lisováním kvasit. Alkohol vzniklý kvašením vyluhuje ze slupek barvivo ao statní které jsou typické pro červené víno. Kvašení probíhá až 30 dnů a teplota je vyšší, zbývající TP je stejný.

RŮŽOVÉ VÍNO

Připravují se z modrých hroznů lehkým lisováním nenakvašeného rmutu.

ZÁKON O VINOHRANICTVÍ A VINAŘSTVÍ (VINOBRANÍ)

Podmínky určuje zákon č.321/2004 sb. Podle toto dělíme na dvě území

1. Česká oblast-Mělnická

 -Litoměřická

 2. Moravská oblast – Mikulovská

 - Slovácká

 - Velkopavlovická

 - Znojemská

Jednotlivé oblasti mají určené vinařské obce popřípadě vnitřní tratě a stanoveny odrůdy, z jejichž hroznů lze vyrábět víno s přívlastkem. Zákl. charakterem pro třídění révového vína je cukernatost.

TŘÍDĚNÍ RÉVOVÉHO VÍNA

1. a) **RÉVOVÉ VÍNO STOLNÍ –** musí mít min. 11° cukernatosti, mošt se může přicukrovat na etiketě nebude odrůda ani ročník

b) **RÉVOVÉ ZEMSKÉ VÍNO** – bylo vyrobeno z hroznů minimálně 14° cukernatosti, nejsou přislazovány, na etiketě může být odrůda

 2. **RÉVOVÉ VÍNO JAKOSTNÍ** – vyrobeno z vína min. 15° cukernatosti, mošt se může přicukrovat, má označení s dovětkem.

 a) odrůdové víno jakostní – na etiketě musí být oblast a může být název podoblasti, obce či tratě

 b) známkové víno jakostní – je to směs odrůdových vín označení viz, a)

 3. **JAKOSTNÉ VÍNO S PŘÍVLASTKEM** – musí být na etiketě označeno názvem oblasti a podoblasti, může být obec, trať, mošt se nesmí přicukrovat.

Vyrábí se: A) kabinet – min. 19°cukernatosti

 B) pozdní sběr – min. 21° cukernatosti

 C) výběr z hroznů – min 24°cukernatosti

 D) výběr z bobulí – min 27°cukernatosti

 E) výběr z cibéb (botrycký výběr) – vyrobený z bobulí napadených plísní botritis cinerea nebo z přezrálých bobulí, min. 32°cukernatosti

 F) ledové víno – sklízení při -7°C a nižších, při zpracování zůstaly zmraženy, cukernatost min. 27°

 G) slámové víno – hrozny byly skladovány na slámě nebo rákosu, min. 3 měsíce v dobře větratelných prostorách, min. 27°cukernatosti

 H) dále máme – barrque –zrálo 3 měsíce v dubovém sudu (225l)

 - archivní víno –do oběhu po 3 letech od sklizně

 - mladé víno – jde označit jako Svatomartinské, pokud je vyrobeno z odrůd Veltínské moravské rané, muškát moravský, Múller, Múller- thurgau, modrý postugal, svatovavřinecké, růžové či červené

Tato vína jsou uváděna na trh 11. listopadu

1. **PŘÍRODNÍ RÉVOVÁ VÍNA** – vyrábí se z hroznů, které se z keřů po přirozeném zavadnutí a seschnutí (tzv. cibébovatění) zvyšuje se obsah cukru, patří sem hlavně tokajské víno
2. **DEZERTNÍ (ALKOHOLIZOVANÁ) VÍNA**
3. Likérová vína – jsou přírodní vína upravená přidáním cukru a vinného destilátu, obsahují 22% alkoholu –Shhery, Portské, Malaga, Madeira
4. Kořeněná vína – upravují se přidáním cukru, zahuštěného vinného moštu, lihu nebo vinného destilátu + přidání různého koření (hřebíček, skořice, pelyněk, fenykl, máta), obsahují 15-20% alkoholu. Např. Vermuty- Cinzáno, Martini, bittery – Campari bitter, Cinzáno bitter. Vyznačují se hořko- sladkou chutí.
5. **VÍNA OBSAHUJÍCÍ OXID UHLIČITÝ**
6. Perlivá (inpregrovaná) – vyrábí se tak, že do přírodních vín se vhání oxid uhličitý pod tlakem
7. Šumivá vína- vyrábí se směsí (cuveé) jakostních vín, druhotným alkoholovým kvašením, pokud je vyrobené ve Francii v oblasti Champagne, pěstovaných na zdejších vinicích, pomocí méthode champenoise tj. proces druhotného kvašení v láhvi = šampaňské. Pokud je vyrobeno mimo tuhle oblast, označujeme **šumivé víno.** Šumivé víno můžeme vyrábět klasickým způsobem (šampaňská metoda). Kde kvašení dochází v láhvi cuveé, kde se naplní do silno- stěnných láhví, přidá se tirážní likér (víno s rozpuštěným cukrem) a čistá kultura kvasinek, uzavřeme zátkou, zajistíme ocelovou sponou, zavezeme do kvasírny a potom zavezeme do chladnějšího prostředí. Přeloží se na setřásací pult, nejprve vodorovně, postupně se naklání, až skončí na zátce. V této poloze se přerovnávají do chladících boxů nebo se ponoří hrdla do zimotvorné směsi. Odstraní se agrafa a tlak, odstraní se zátka a kaly přimrzlé k zátce, zkontroluje se obsah láhve, doplní se expedičním likérem a láhve se uzavřou.
8. Šumové víno pomocí kontinuálního kvašení – provádí se ve velkých ocelových tancích, metoda charmat, kde se cuveé nechá kvasit, kde jsou kvasinky pomocí míchadel v kontaktu s vínem. Teplota se postupně snižuje, odstraní se postupně kaly, přidá se dosažní likér, víno se filtruje, pod tlakem se stáčí pod protitlakem, plní se do silno- stěnných láhví.

**Rozdělujeme je:** polosuché- Demi-sec-32-50gúl

 Suché- Brut- 17-32g/l

 Tvrdé- sec- pod 12g/l

**Podle surovin a podle výroby:**

 **-a)Vína hroznová-** Nejkvalitnější a vyrábějí se nejvíce. Barva bílá, červená, růžová, šumivá, dezertní, kořeněná a ledová. Použije se na pokrmy, vinná pěna, cukroví, zmrzliny, svařák a dezertů.

 **–b)Vína ovocná-** Nejvíce se vyrábí v domácnostech vyrábí se průmyslově (jablečné a šípkové). Používá se jako hroznové.

 **–c)Vína skladová-** Vyrobené ze sladového výtažku (neklíčeného ječmenu). Prodávají se jako dezertní skladová vína..

**–d) Medovice-** Má léčivé účinky.

**3.Destiláty- lihoviny**

Jsou to alkoholické nápoje s obsahem lihu min. 15%.

Rozdělujeme je: - lihoviny vyráběné kvasným pochodem (destiláty)

* Lihoviny vyráběné bez kvašení tzv. studenou cestou

**a) Ušlechtilé - pravé**

 **b)Polo ušlechtilé (Řezané)**

 **c)Konzumní**

1. **Ušlechtilé (pravé) destiláty**

Vyrábějí se kvašením a destilací zápary z cukernatých plodů nebo ze škrobnatých látek – obilí.

Líh musí být získán zkvašením původní suroviny. Nejjakostnější výrobky jsou ovlivněny dlouhodobým skladováním.

Získávají se ze zkvašených zápar:

 a) jakostního ovoce (meruňky, třešně, švestky)

1. obilovin (ječmen, kukuřice, žito a rýže)
2. cukrové třtiny
3. destilací révových vín

 **Výroba destilátů**:

* Při výrobě ovocných destilátů se zralé očištěné ovoce rozmačká do kvasných kádí bez jakékoliv úpravy (vznik břečky), která se nechá samovolně kvasit (5-8 týdnů). Potom se destiluje a rektifikuje. Oddělí se vzniklý etanol (líh) podle potřeby se ředí destilovanou vodou na určitá procenta.

Druhy: slivovice, třešňovice, višňovice, hruškovice…

Pálenky jsou vyrobené z různého druhu ovoce, kde název upozorňuje na vznik rmutu.

* Při výrobě ze škrobnatých zrn - obiloviny musíme nejdřív zcukřit, tz. Škrob přeměnit na jednoduchý cukr, které je způsobeno kvasinkami, vznikne líh, který se oddělí destilací od zápary.

Máme 2 stupně: 1. proběhne vydestilování veškerého lihu z kvasu

 2. frakční destilace jednotlivých složek (vyšší obsah lihu a získání produktu s požadovanými senzorickými vlastnostmi)

**Destiláty z vína**

**Koňak** se vyrábí z bílých odrůd  vinné révy, Ugni, Blane, Folle, Blanche, Colombard. Pěstovaná v okolí města Cognac. Zrají v sudech bílého dubu (limou simský, Limousinský, truncaiský) min. 2 roky.

**Brandy** vínovice, vinjak – vyrobeno z hroznového vína, zraje v dubových sudech

**Armagnac** destilát z bílých hroznů z oblasti Gascogne, zraje v červených sudech

Jakost destilátů se označuje pomocí hvězdiček nebo písmen

VS – Very superior – velmi vynikající

VSOP – Very superior old pale – velmi vynikající starý destilát

XO – Extra old – extra starý

**Destiláty z obilí**

**Whisky** (Whiskey) vyrábí se destilací zkvašené zápary z ječmenného zrna, kukuřice a jiných obilovin. U některých druhů může být slad nebo zrno vysušené nad kouřem z rašeliny (kouřová příchuť). Zraje v dubových sudech

Whisky- Skotsko, Wales, Kanada

Whiskey – Irsko, USA

 **Vodka** vyrábí se z obilných zápar (ječmen, žito, pšenice) Jemná vůně, chuť. Zvláštní měkost se dosahuje opakovanou destilací a následnou filtrací přes aktivní uhlí. Důležitou surovinou je měkká nepředčištěná voda. Zraje ve skle nebo kameninových nádobách.

**Gin** Lihovina s obilného a jalovcového destilátu. Zjemněná pálením z různými druhy koření. Nemusí se dlouho ukládat, stačí několik týdnů v sudech nebo ve skle.

**Saké** vyrobený s rýžové zápary.

**Arak** z rýže, třtinové melasy nebo zkvašené palmové šťávy.

**OSTATNÍ DESTILÁTY**

**Rum** je to pálenka s melasy nebo se získává ze zkvašené cukrové třtiny. Hlavní oblast výroby je Karibik /Kuba, Portoriko, Jamajka, Martinik/. Zraje v dubovích sudech 4 a vice let.

**Mezcal a Tequilla**  vyrábí se ze zkvašené šťávy s agáve. Někteří výrobci dávají do láhve mezcalu červa- je to znak vysoké kvality. Tequilla se vyrábí pouze z modré agáve. Mezcal i z pálenky.

1. **Řezané polo ušlechtilé destiláty** – jsou připravovány mícháním 1:1, pravého destilátu a lihu. (Hanácká vodka)

**Značkové lihoviny** vyrábí se podle určité, často chráněné receptury.Mají vlastní TP. Jsou připravovány převážně za tepla s lihu, destilátu, výluhu s bylin, vody, ovoce, koření a dalších přísad (cukr, med, vino, ovocná šťáva). Nepoužívají se barviva ani aromata.

 Rozdělujeme:

1. Slazené bylinné- Becherovka, Fernet..
2. Neslazené- Stará myslivecká, Zubrovka..
3. Slazené, ovocné- Griotka, curacao….
4. **Konzumní lihoviny** Jsou vyrobeny podle jednotného TP. Připravují se většinou za studena v míchacích nádobách s čistého lihu, vody, s příslušnými aromaty, barvivy, éterickými oleji a silicemi. Jejich chuť je upravená přídavkem cukerného sirupu, ovocné šťávy, výtažku s kořene a bylin.

Rozdělujeme je na: slazené- vaječný koňak, kakaový likér, kmínka….

 : neslazené – tuzemský rum, fernet….

**POUŽITÍ V CUKRAŘSKÉ VÝROBĚ:**

 Destiláty- hlavně flambování

 Značkové a konzumní lihoviny- dochucování krémů, náplní a polev

 Víno – restaurační moučníky, některé náplně, vinné šodó a sorbety