



Alkohol

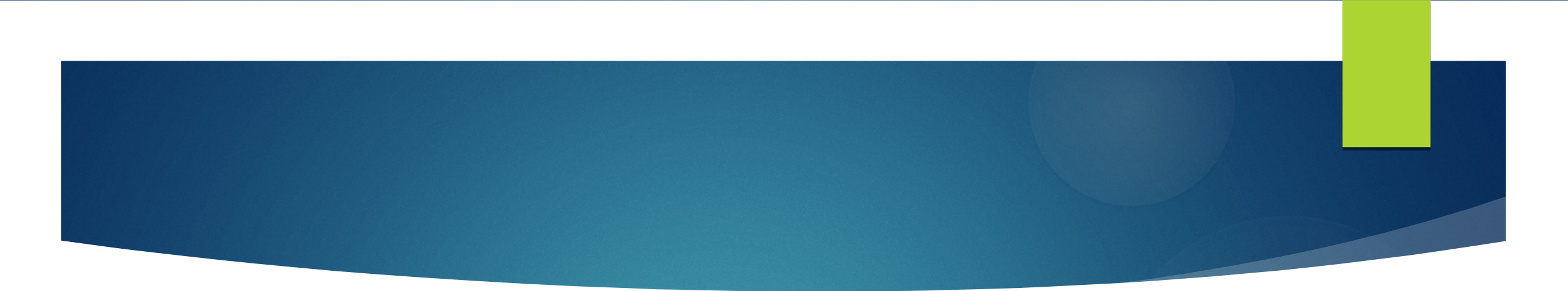
# Alkoholne pijače

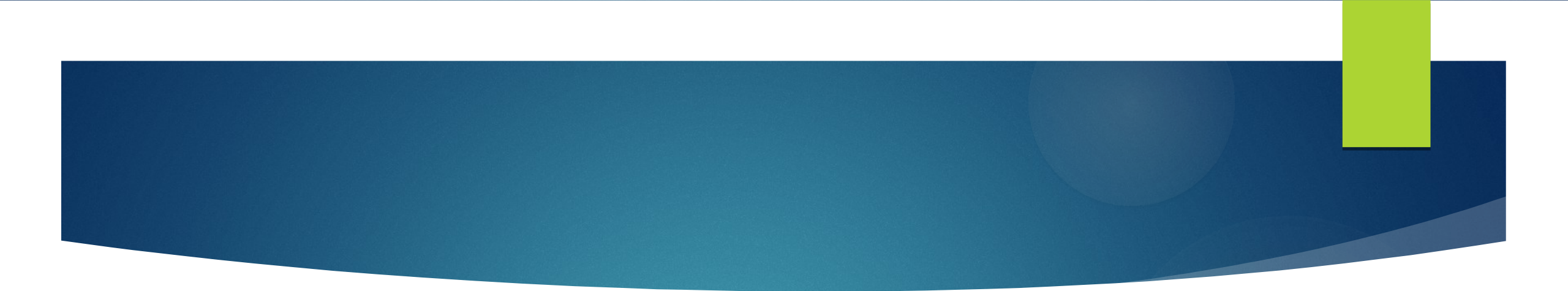
- ▶ Med alkoholne pijače prištevamo vina, piva in žgane pijače
- ▶ Vina se fermentirajo iz sadežev ali jagod (največkrat grozdja)
- ▶ Piva se fermentirajo iz žitaric (zatem ko se škrob pretvori v sladkor)
- ▶ Žgane pijače se destilirajo iz vin in piv



# Sestava in pridobivanje

- ▶ Alkohol v teh pijačah je etilni alkohol ali etanol ( $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$ )
- ▶ Poleg etanola so v alkoholnih pijačah tudi drugi alkoholi kot npr. amil-, butil-, propil- in metilni alkohol, kisline, aldehidi, estri, ketoni, fenoli in tanini
- ▶ Vendar je glavna sestavina, ki karakterizira alkoholne pijače, etilni alkohol
- ▶ poleg organskih so prisotne tudi mnoge anorganske snovi, vključno z vitamini in minerali.

- 
- ▶ Kombinacije teh snovi se spreminjajo od pijače do pijače (33mg/l - vodka, 500mg/l - viski, ipd.) in vplivajo na okus, aromo in barvo pijač
  - ▶ Nekatere imajo hranljive ali zdravilne učinke.
  - ▶ Odstotek alkohola v pivih se razteza od 2%, v nekaterih blagih skandinavskih vrstah, do 8% v močnejših.
  - ▶ V naravnih vinih od 8 do 14%, vermutih in aperitivnih vinih 18% in v desertnih, sladkih vinih od 20 do 21%.

- 
- ▶ Ker se s postopkom fermentacije doseže najvišja koncentracija alkohola 14%, se v pijače z višjim odstotkom alkohola le-ta dodaja umetno
  - ▶ Žgane pijače (vodka, gin, viski, rum, brandi in liker) navadno vsebujejo od 40 do 50% alkohola

# TEHNOLOGIJA PREDELAVE SLIV V ŽGANJE

- ▶ 1.OBIRANJE SLIV
- ▶ 2.MLETJE, GNETENJE, STISKANJE IN ODSTRANJEVANJE KOŠČIC
- ▶ 3.ALKOHOLNO VRENJE
- ▶ 4.DESTILACIJA PREVRETE DROZGE
- ▶ 5.LEŽANJE, ZORENJE

