

## Содержание

<b>Предисловие ко второму изданию .....</b>	<b>3</b>
<b>Введение .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Классификация виски по используемому сырью .....</b>	<b>7</b>
<b>2. Законодательное регулирование производства виски в различных странах.....</b>	<b>12</b>
2.1. Российская Федерация .....	12
2.2. Европейский союз .....	13
2.3. Шотландия .....	14
2.4. Соединенные Штаты Америки.....	15
2.5. Канада .....	18
<b>3. Основные технологические приемы приготовления виски.....</b>	<b>19</b>
3.1. Сырье и материалы для производства виски.....	22
3.1.1. Зерно .....	22
3.1.2. Вода.....	28
3.1.3. Торф.....	30
3.1.4. Карамельный колер.....	31
3.1.5. Бочки для выдержки .....	32
3.1.6. Медь для изготовления перегонной аппаратуры.....	39
3.1.7. Дрожжи для виски .....	43
3.2. Солодоращение.....	46
3.2.1. Подготовка зерна к соложению .....	47
3.2.2. Замачивание зерна .....	48
3.2.3. Проращивание зерна.....	50
3.2.4. Сушка солода.....	54
3.3. Подготовка несоложенного сырья .....	58
3.4. Приготовление сусла.....	58
3.4.1. Сусло на основе солода.....	59
3.4.2. Сусло на основе несоложенного зерна .....	61
3.4.3. Кислое сусло (sour mash).....	62
3.5. Подготовка засевных дрожжей .....	63
3.6. Брожение.....	65
3.7. Перегонка.....	70
3.7.1. Периодическая перегонка в аппаратах кубового типа .....	73
3.7.2. Непрерывная перегонка в аппаратах колонного типа (ректификация) .....	86
3.8. Отходы дистилляции .....	92
3.9. Фильтрация дистиллята перед созреванием .....	93
3.10. Выдержка в дубовых бочках.....	94
3.10.1. Изменения в органолептических свойствах напитка .....	97
3.10.2. Изменения в химическом составе при выдержке.....	97

---

3.10.3. Влияние различных факторов на особенности напитка при выдержке.....	102
3.11. Купажирование .....	107
3.12. Розлив готового виски.....	110
<b>4. Технохимический контроль при производстве виски.....</b>	<b>113</b>
4.1. Входной контроль сырья.....	113
4.1.1. Зерно.....	113
4.1.2. Солод.....	116
4.1.3. Дрожжи.....	117
4.1.4. Вода .....	117
4.2. Контроль за ведением технологического процесса .....	118
4.2.1. Затираание и брожение.....	118
4.2.2. Дистилляция .....	120
4.2.3. Выдержка .....	121
4.2.4. Контроль готового напитка .....	121
<b>5. Экспертиза качества виски .....</b>	<b>123</b>
5.1. Шотландский виски .....	124
5.2. Ирландский виски .....	126
5.3. Американский виски.....	128
5.4. Канадский виски .....	130
<b>6. Дегустиация виски .....</b>	<b>132</b>
<b>Приложение. Перечень основных англо-американских терминов технологии виски.....</b>	<b>137</b>
Типы виски .....	137
Приготовление суслу .....	139
Брожение .....	140
Перегонка .....	140
Выдержка.....	141
<b>Литература.....</b>	<b>141</b>
<b>Содержание .....</b>	<b>156</b>