

Легко ли отличить настоящее вино от порошкового?

Автор: Areporter
18.10.2013 16:54 -



Сделать это непросто. Искусственный напиток — выпаренное виноградное сусло, разбавленное водой с добавлением спирта, дрожжей и всяческих ароматизаторов. Разведенный концентрат в бутылке не «болеет», не покрывается пленкой, да и, собственно говоря, не требует особых условий хранения. Его производство — достаточно недорогой процесс.

Отличить подделку можно по таким признакам: порошковое вино никогда не бывает выдержанным или марочным. Не существует и сухих искусственных вин. Практически всегда напиток, приготовленный из концентрата, слишком сладок, с навязчивым ароматом, но не оставляет послевкусия.

После вращения бокала с хмельным нектаром на стенках сосуда останутся «дорожки» жидкости. Французы называют их «винными ножками». Считается, что чем дольше держатся «ножки», тем лучшего качества вино. Они говорят и о возрасте: чем тоньше следы, тем больше лет напитку.

Источник - povarenok.ru