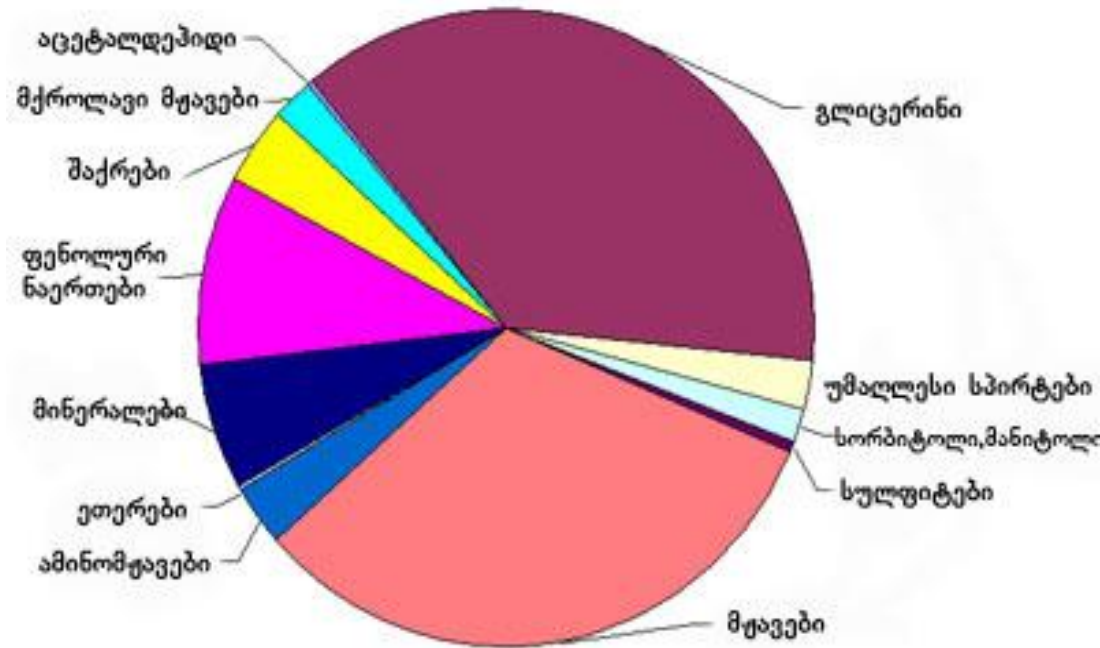


# ღვინის ანატომია



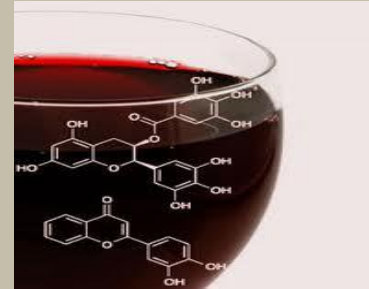
წითელი ღვინის შემადგენელი კომპონენტები



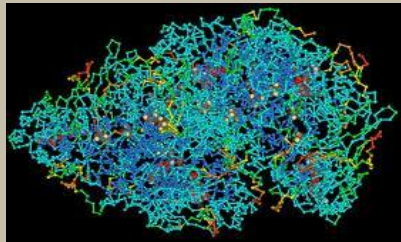
# ღვინის არასტაბილური მდგომარეობები

## ❖ ქიმიური არასტაბილურობა

- ❑ ღვინომჟავა მარილები (ღვინის ქვა)
- ❑ ფენოლური პოლიმერიზაცია
- ❑ დაჟანგული ნაერთები
- ❑ მეტალური კასი



## ❖ მაკრომოლეკულური არასტაბილურობა



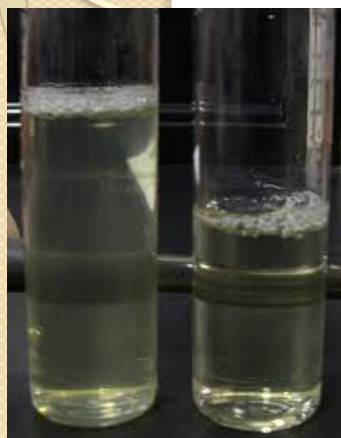
- ❑ პროტეინები
- ❑ პოლისაქარიდები

## ❖ მიკრობიოლოგიური არასტაბილურობა

- ❑ ბაქტერიები
- ❑ სოკოები (საფუვრები)



# ლაბორატორიული ტესტები ღვინის სტაბილიზაციაზე



- ✓ ტესტი კოლოიდურ სტაბილიზაციაზე
- ✓ ტესტი პროტეინული (ცილოვანი) სტაბილიზაციაზე
- ✓ ტესტი კრისტალური სტაბილიზაციაზე
- ✓ მიკრობიოლოგიური კონტროლი



# ღვინის სტაბილიზატორები (კონსერვანტები)

პრეპარატი	დანიშნულება
<u>გუმი არაბიკი</u> (პოლისაქარიდი - ვერკის ხის აკაციის ფისი)	დამცავი კოლოიდი ღვინის ფენოლური ნაერთების სტაბილიზაციისათვის
<u>კარბოქსი მეთილ ცელულოზა</u> (CMC, ეთერირებული ცელულოზა)	ღვინის კრისტალური სტაბილიზაცია
<u>მეტავინის მჟავა</u> (ეთერირებული ღვინის მჟავის პოლიმერი)	ღვინის კრისტალური სტაბილიზაცია
<u>ასკორბინის მჟავა</u> (ვიტამინიC)	ანტიოქსიდანტი, პრევენცია ღვინის დაჟანგვის თავიდან ასაცილებლად
<u>კალიუმის სორბატი</u> (ქიმიური ნაერთი, კონსერვანტი E202)	ფუნგიციდი, პრევენცია ღვინის სოკოვანი დაავადებების თავიდან ასაცილებლად
<u>გოგირდის დიოქსიდი (SO<sub>2</sub>)</u>	ანტიოქსიდანტი, ანტისეპტიკი - ღვინის დაჟანგვის და მიკრობიოლოგიური დაავადებების თავიდან ასაცილებლად

