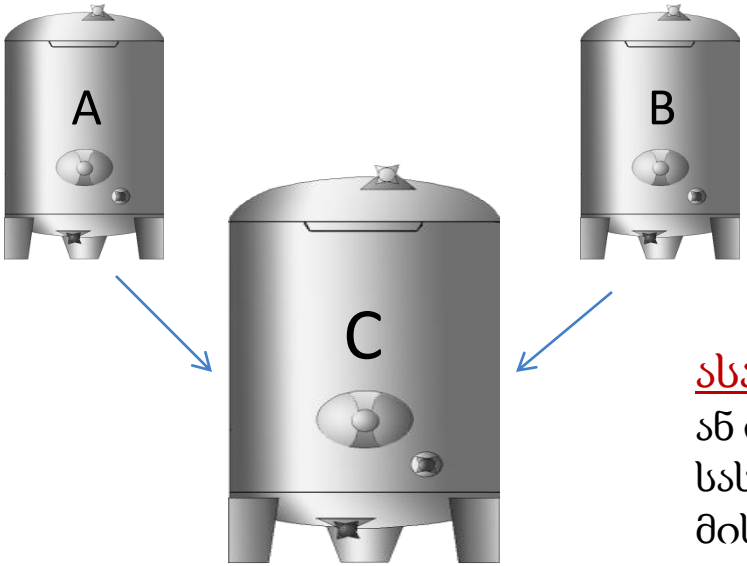
ღვინის ეგალიზაცია (შერევა)



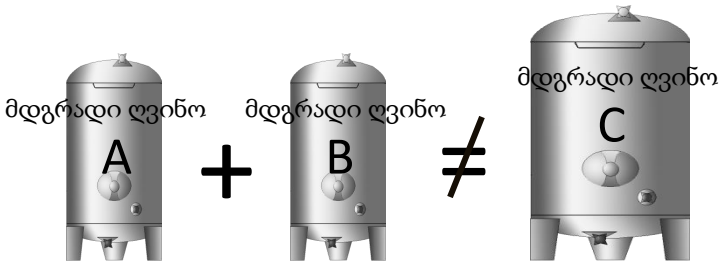
მიზანი:

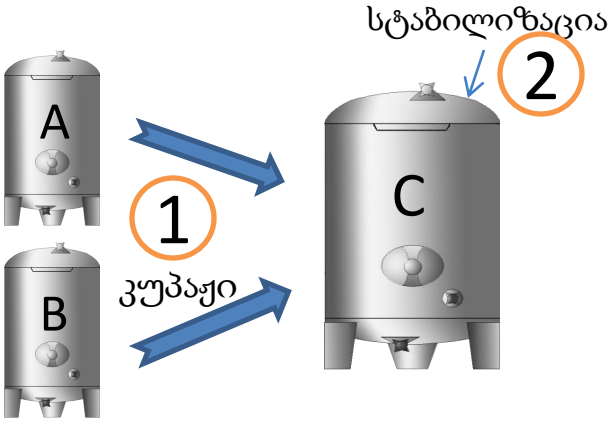
- კომპონენტი ღვინოების გაკეთილშობილება - ნაკლოვანებების აღმოფხვრა.
- გემოვნური თვისებების გამრავალფეროვნება
- ღვინის ლაბორატორიული პარამეტრების დარეგულირება

<u>ასამბლაჟი</u> - ერთი ტიპის წვენის ან ღვინომასალის შერევა სასურველი სტრუქტურის მისაღებად

<u>კუპაჟი</u> - სხვადასხვა ტიპისა და კატეგორიის ღვინოების შერევა

! 2 ან მეტი მდგრადი ღვინის გაერთგვაროვნებამ შესაძლოა გამოიწვიოს მიღებული ღვინის <u>არამდგრადობა</u> , ამიტომ ღვინის სტაბილიზაცია ხდება ღვინოების შერევის შემდეგ (ცისტერნა C)





მიშა მესხი 2012