

## **Содержание**

<b>Введение.....</b>	<b>3</b>
<b>Глава 1. История рома .....</b>	<b>5</b>
<b>Глава 2. Законодательное регулирование производства рома .....</b>	<b>12</b>
<b>Глава 3. Классификация рома.....</b>	<b>15</b>
<b>Глава 4. Основные технологические приемы приготовления рома .....</b>	<b>21</b>
4.1. Сырье и материалы .....	21
4.1.1. Биология сахарного тростника.....	21
4.1.2. Технология переработки сахарного тростника на сахар .....	22
4.1.3. Технологическая характеристика сока сахарного тростника .....	25
4.1.4. Технологическая характеристика мелассы .....	27
4.1.5. Закваски для брожения .....	30
4.2. Брожение.....	35
4.2.1. Традиционные способы брожения.....	35
4.2.2. Современные методы сбраживания.....	37
4.2.3. Продуктивность брожения .....	38
4.3. Перегонка.....	39
4.3.1. Перегонка в периодических кубовых аппаратах.....	39
4.3.2. Перегонка на ректификационных установках.....	46
4.3.3. Медь для изготовления перегонной аппаратуры .....	49
4.4. Выдержка .....	51
4.5. Купажирование.....	58
4.6. Утилизация стоков .....	58
<b>Глава 5. Технохимический контроль при производстве рома .....</b>	<b>60</b>
5.1. Качество продукта.....	60
5.2. Меласса .....	61
5.3. Вода .....	61
5.4. Дрожжи .....	62
5.5. Ход брожения .....	62
5.6. Санитарно-гигиенические условия.....	62

5.7. Дистилляция.....	63
5.8. Бочки.....	64
5.9. Сточные воды.....	66
5.10. Ром в бутылках .....	67
5.11. Дегустация и употребление .....	68
<b>Глава 6. История создания текилы и ее законодательное оформление.....</b>	<b>70</b>
6.1. История создания текилы .....	70
6.2. Законодательное регулирование производства текилы.....	72
<b>Глава 7. Классификация напитков из агавы.....</b>	<b>74</b>
7.1. Текила .....	74
7.2. Мескаль .....	77
7.3. Сотол.....	80
7.4. Баканора .....	80
7.5. Рацилла .....	81
7.6. Прочие крепкие алкогольные напитки из агавы.....	81
7.7. Пульке.....	81
<b>Глава 8. Сырье.....</b>	<b>83</b>
8.1. Агава .....	83
8.1.1. Биологическая характеристика агавы .....	83
8.1.2. Химический состав текильной агавы.....	86
8.1.3. Основные сахара агавы .....	86
8.2. Сахара, добавляемые в сусло при сбраживании .....	88
8.3. Дрожжи.....	88
<b>Глава 9. Технология производства текилы.....</b>	<b>90</b>
9.1. Сбор урожая .....	90
9.2. Разваривание и приготовление сусла .....	92
9.3. Брожение .....	95
9.4. Дистилляция.....	99
9.5. Созревание (выдержка).....	101
9.6. Утилизация отходов производства текилы .....	102
9.7. Дегустация и употребление .....	103
<b>Список использованной литературы .....</b>	<b>106</b>