



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Хихви														
Классификация:	Вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс»														
Год:	2019														
Сорта:	Хихви 100%														
Винификация:	Сбор винограда производится вручную, после дробления проводится кратковременная мацерация. Начальный этап ферментации проходит в емкостях из нержавеющей стали на мезге. Выдерживается 12 месяцев в бочках из венгерского дуба на тонком дрожжевом осадке.														
МЛФ:	Проводилась														
Виноградник:	Виноградники с южным уклоном расположены в предгорьях Кавказа, вблизи станции Смоленская.														
Сорт:	Хихви, год посадки – 2015. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.														
Вино:	Вино золотисто-соломенного цвета. В аромате белая слива, цветочный мёд, карамель и лёгкие ноты сладких специй. Во вкусе тона абрикоса, груши, мягкая сливочная структура с отличной сбалансированной кислотностью.														
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>14,5% об.</td></tr><tr><td>РН:</td><td>3,5</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,9 г/дм³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,42 г/дм³</td></tr><tr><td>ост. сахар:</td><td>1,2 г/дм³</td></tr><tr><td>сухой экстракт:</td><td>21,2 г/дм³</td></tr><tr><td>общая SO₂</td><td>98 мг/дм³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	14,5% об.	РН:	3,5	титруемая кислотность:	4,9 г/дм ³	летучая кислотность:	0,42 г/дм ³	ост. сахар:	1,2 г/дм ³	сухой экстракт:	21,2 г/дм ³	общая SO ₂	98 мг/дм ³
сод. алкоголя:	14,5% об.														
РН:	3,5														
титруемая кислотность:	4,9 г/дм ³														
летучая кислотность:	0,42 г/дм ³														
ост. сахар:	1,2 г/дм ³														
сухой экстракт:	21,2 г/дм ³														
общая SO ₂	98 мг/дм ³														