



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Кумшацкий»										
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань» сухое белое										
Год:	2024										
Сорта:	Кумшацкий белый.										
Винификация:	Вино изготовлено из винограда сорта кумшацкий белый. Сбор винограда производится вручную. После дробления мезга подаётся в пресс с последующей мацерацией 1-2 часа, после чего отбирается сусло-самотёк с дальнейшей винификацией в стальной ёмкости с контролем температуры. После завершения алкогольного брожения вино выдерживается на осадке в течение 6 месяцев с регулярным батоннажем.										
МЛФ:	Не проводилась.										
Виноградник:	Виноградники белых сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.										
Сорт:	Кумшацкий белый, год посадки – 2018. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 4000 лоз на гектар.										
Вино:	Вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми бликами. В аромате раскрываются ноты листа смородины, крыжовника и полевых трав. Во вкусе нюансы сочных тропических фруктов, с яркой кислотностью и освежающим продолжительным послевкусием.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>11%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>6,4 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,31 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>0,6 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂:</td><td>54 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	11%	титруемая кислотность:	6,4 г/Д ³	летучая кислотность:	0,31 г/Д ³	массовая конц. сахар.:	0,6 г/Д ³	массовая конц. общего SO ₂ :	54 мг/Д ³
сод. алкоголя:	11%										
титруемая кислотность:	6,4 г/Д ³										
летучая кислотность:	0,31 г/Д ³										
массовая конц. сахар.:	0,6 г/Д ³										
массовая конц. общего SO ₂ :	54 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	268/64 кДж/ккал										
Тираж:	бутылок.										