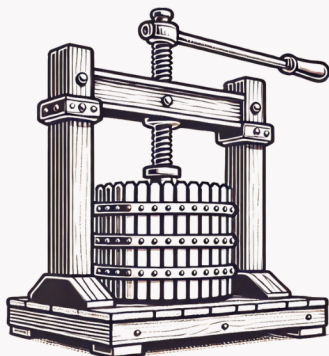


легко и просто

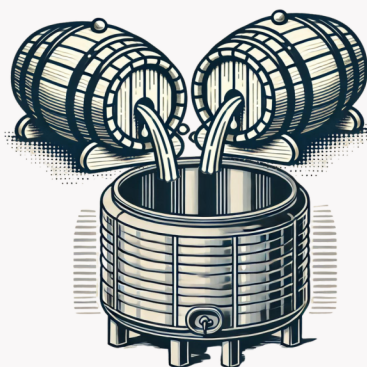
# МЕТОД ШАРМА

## ПРЕСС И ФЕРМЕНТАЦИЯ



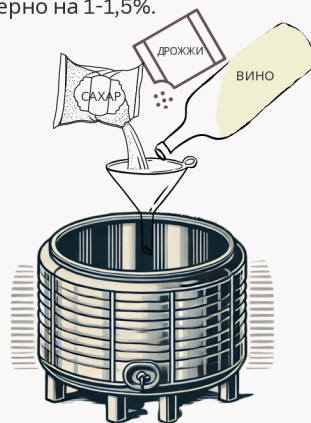
## БАЗОВОЕ ВИНО И КУЛАЖИРОВАНИЕ

Базовое вино – это тихое вино с пониженным содержанием алкоголя.



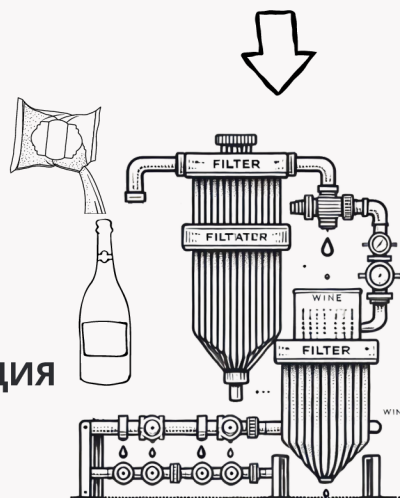
## ВТОРАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ В ГЕРМЕТИЧНОМ РЕЗЕРВУАРЕ

Температура понижается, а углекислый газ остается в баке под давлением, уровень алкоголя повышается примерно на 1-1,5%.



## ДОЗАЖ

Уровень сахара будет скорректирован



## УКУПРОВКА И МАРКИРОВКА



## ФИЛЬТРАЦИЯ И РОЗЛИВ

### Вина по методу Шарма:

Просекко, Асти Спуманте Ламбруско, Сект, Эспуманте.

#### ПЛЮСЫ:

- Метод Шарма дешевле традиционного метода, что делает вина более доступными
- Более быстрое производство и доступность на рынке.
- Свежие, фруктовые ароматы
- Обеспечивает однородное качество и вкус.

#### МИНУСЫ:

- Меньше сложности, ограниченное количество стилей
- Вина, изготовленные традиционным методом, часто считаются более качественными и более престижными.
- Более короткий срок хранения, лучше употребить в течение года или двух.