

## **Содержание**

<b>Предисловие .....</b>	<b>6</b>
<b>Глава I. Химический состав коньячных виноматериалов .....</b>	<b>9</b>
Развитие коньячного производства в России .....	9
Производство коньяка во Франции.....	9
Сорта винограда для производства коньяков.....	14
Химический состав коньячных виноматериалов .....	16
<b>Глава II. Физико-химические и химические процессы при перегонке коньячных виноматериалов .....</b>	<b>23</b>
Физико-химические процессы.....	27
Химические процессы .....	34
<b>Глава III. Химические и физические свойства древесины дуба .....</b>	<b>39</b>
Строение и физико-механические свойства древесины дуба .....	39
Химический состав древесины дуба .....	43
Лигнин .....	45
Дубильные вещества .....	52
Гемицеллюлозы .....	58
Целлюлоза .....	59
Смолистые, зольные и другие вещества.....	59
Микробиологический состав клепки .....	61
Изготовление бочек .....	62
<b>Глава IV. Химический состав коньячных спиртов и коньяков .....</b>	<b>64</b>
Летучие вещества .....	64
Спирты.....	68
Органические кислоты .....	77
Сложные эфиры .....	82
Альдегиды и ацетали.....	85
Нелетучие вещества .....	91
Лигнин и продукты его распада (ароматические альдегиды и кислоты) .....	91
Дубильные вещества и близкие к ним соединения .....	105
Углеводы и продукты их превращений .....	107
Минеральные и другие вещества .....	115
Ультрафиолетовые спектры поглощения .....	117
Инфракрасные спектры поглощения .....	125
Физико-химические свойства коньячных спиртов и коньяков .....	129
Химический состав и органолептические свойства коньяков .....	130
Техника проведения дегустаций .....	131
Значение летучих веществ .....	131
Значение нелетучих веществ .....	143

Действие коньяка на человеческий организм .....	145
<b>Глава V. Химические и физико-химические процессы при выдержке коньячных спиртов в дубовых бочках .....</b>	<b>148</b>
Химические процессы при выдержке коньячных спиртов .....	148
Превращения летучих веществ .....	148
Превращения нелетучих компонентов .....	157
Превращение лигнина .....	169
Окислительно-восстановительные процессы при выдержке коньячных спиртов .....	191
Физико-химические процессы при выдержке коньячных спиртов .....	200
Испарение и влагоперемещение .....	200
Диффузия .....	216
Изменения состава дубовой клепки при выдержке коньячных спиртов .....	216
Химические превращения при выдержке коньячных спиртов.....	220
<b>Глава VI. Химические процессы при резервуарной выдержке коньячных спиртов и ускоренном созревании коньяков и бренди.....</b>	<b>225</b>
Ускорение созревания коньячных спиртов, коньяков и подобных спиртных напитков.....	225
Окислительные воздействия .....	225
Обработка и экстрагирование древесины дуба.....	231
Обработка теплом и холодом .....	252
Выдержка коньячных спиртов в эмалированных резервуарах.....	252
<b>Глава VII. Химические процессы при купаже и обработке коньяка .....</b>	<b>260</b>
Купаж коньяка .....	260
Обработка коньяка .....	265
<b>Глава VIII. Методы анализа коньячных спиртов и коньяков .....</b>	<b>277</b>
Определение летучих компонентов .....	277
Определение нелетучих компонентов .....	279
Определение цветности коньяков .....	285
Определение фальсификации коньяка .....	285
<b>Литература .....</b>	<b>286</b>