

щото, защото отъ сичкытъ ся получава алкоголь съ посредство то на разлаганieto на сахаръ тж; нъ при сичко това, различни тѣ плодове имжтъ различни свойства и вкусъ, кои то ся и съобщавжтъ на питиета та, кои ся приготвятъ изъ тяхъ. Химията не обяснява научно това явление (защото сичко, кое ся касае до вкусъ тѣ и дѣйствиe то на вина та, не принадлежи къмъ областъ тж на химия тж); само опытъ тѣ е показвалъ, че сяко качество (сорть) на вино има своя особенностъ, коя го отличава отъ други тѣ, качества.

Приготвяние то на вина изъ плодове йоще не е дѣстаточно усвършенствовано; нъ съ време може бы, то ще полуни голямо развиване и ще изгони скъпы тѣ гроздяны вина.

А главны тѣ видове на вицяно то, врене съставятъ собственно врене то на вино то и това на пиво то (бира).

Кога то ся приготвя вино то, сахаръ та на грозде то наченва да ври. Най главна та задача кога то сокъ тѣ на грозде то ври ся заключава въ бавный му вървежъ; и отъ това сокъ тѣ на грозде то, кой е назначенъ да ся изработи отъ него вино, турятъ го въ студены подници, тѣй що то врене то ся извършва самъ за няколко мѣсяца. Ако вино то ся разлѣе въ боци преди да прикыпи, тогава то получава особны достоинства. Ако боци тѣ, съ младо то вино, си затулятъ яко, то въглекислота та, коя ся развива при по нататъшно то кыпене, остава си въ вино то, а часть отъ сахаръ тж си остава неразложена,—ето защо вина та, кои така ся приготвятъ на пр. шампанско то, ся отличавжтъ съ сладкъкъ вкусъ, съ игръ и шумтене, кои ставжтъ по причинж че въглекислотата ся отдѣля.

Напротивъ вина та, кои ся пазятъ въ незатудены боци, при бавно то врене развивжтъ виненъ