



PREGLED VSEBINE

SPREMNA BESEDA	5
UVOD	6
1 SPLOŠNO O SADJU	7
1.1 RAZDELITEV IN SESTAVA SADJA	7
1.2 POMEMBNE VRSTE SADJA IN NJIHOVA UPORABNOST	21
1.3 KRITERIJI KAKOVOSTI SADJA ZA PREDELAVO	32
1.4 EVOPSKA UNIJA – PRIDELAVA IN PORABA SADJA	34
1.5 SADJARSTVO V SLOVENIJI.....	36
1.6 POJEM IN DELITEV ALKOHOLNIH PIJAČ	39
2 SADNA VINA.....	41
2.1 POJEM, DELITEV IN OSNOVNE ZNAČILNOSTI	41
2.2 ZGODOVINSKI RAZVOJ IN POMEN	42
2.3 POTEK PROIZVODNJE.....	44
2.4 VINA POSAMEZNIH VRST SADJA	103
2.5 POMANJKLJIVOSTI, NAPAKE IN BOLEZNI	125
2.6 ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI.....	135
2.7 ZAKONODAJNE DOLOČBE	181
2.8 PRAVILNA PONUDBA IN PORABA	183
3 DRUGE VINU PODOBNE PIJAČE	188
3.1 NIZKOALKOHOLNE PIJAČE IZ ŽIT	188
3.2 PIJAČE IZ SLADKIH RASTLINSKIH SOKOV	191
3.3 MEDICA – MEDENO VINO	191
3.4 PIJAČE IZ CVETOV IN ZELIŠČ	192
3.5 PIJAČE, DOBLJENE IZ SADNIH VIN.....	193
4 KISI	195
4.1 ZGODOVINA KISANJA.....	195
4.2 KAKO NASTANE KIS	196
4.3 POSTOPKI IN NAČINI PROIZVODNJE	200
4.4 NAPAKE KISOV	213
4.5 VRSTE KISOV IN NJIHOVE ZNAČILNOSTI.....	215



4.6 UPORABA KISOV	220
4.7 SESTAVINE IN KONTROLE KAKOVOSTI KISOV	224
4.8 ZAKONODAJA	231
4.9 PROIZVODNJA KISA V SVETU	234
5 HIGIENA PROIZVODNJE	235
5.1 MIKROBI SADJA IN GROZDJA	235
5.2 HIGIENA IN ALKOHOLNE PIJAČE	239
VIRI, LITERATURA	244
ZAHVALA	247
BARVNE PRILOGE	248
I. OPREMA ZA PREDELAVO SADJA	249
II. NAPRAVE ZA PROIZVODNJO SADNIH VIN	250
III. OPREMA ZA ANALIZE IN KONTROLE	251
IV. SADNA VINA	252
V. POSTOPKI IN NAPRAVE ZA KISANJE	253
VI. VRSTE KISOV	254
VII./1 TRADICIONALNI BALZAMIČNI KIS	255
VII./2 BALZAMIČNI KISI	256