

# Τι είναι το Κρασί;

Το κρασί είναι σταφυλοχυμός ο οποίος έχει υποστεί ζύμωση. Τα σταφύλια συνθλίβονται και απελευθερώνουν τον γλυκό χυμό τους. Η αλκοολική ζύμωση χρειάζεται ώστε ο σταφυλοχυμός να μετατραπεί σε κρασί.

## Τμήματα του Σταφυλιού

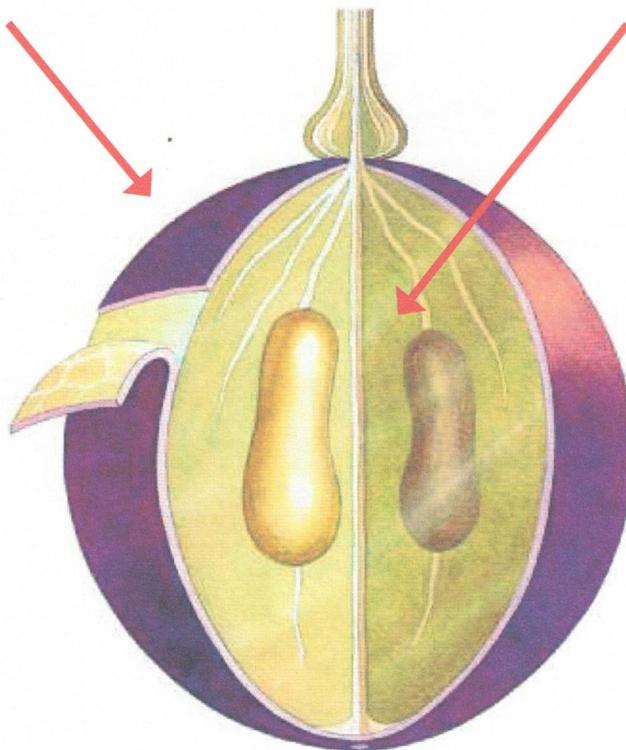
Υπάρχουν δύο κύρια είδη σταφυλιού: λευκά σταφύλια και μαύρα σταφύλια. Στο εσωτερικό τους, τα σταφύλια αυτά μοιάζουν πολύ. Η βασική διαφορά ανάμεσά τους είναι ότι τα μαύρα σταφύλια έχουν βαθύ χρώμα στις φλούδες και ότι περιέχουν τανίνες.

### Φλούδες Σταφυλιού

Αυτό είναι ένα μαύρο σταφύλι, που διαθέτει σκουρόχρωμη φλούδα.

Η φλούδα περιέχει επίσης τανίνες που μπορεί να δώσουν αίσθηση ξηρότητας στο στόμα.

Η φλούδα των λευκών σταφυλιών έχει χρυσαφένιο χρώμα.



### Σάρκα

Η σάρκα των σταφυλιών είναι μαλακή και χυμώδης. Το χρώμα της σάρκας είναι το ίδιο, ανεξάρτητα από το χρώμα της φλούδας του σταφυλιού.

Η σάρκα περιέχει τον σταφυλοχυμό, ο οποίος αποτελείται κυρίως από νερό, ζάχαρη και οξέα.

## Αλκοολική Ζύμωση

Προκειμένου να πραγματοποιηθεί η αλκοολική ζύμωση, είναι απαραίτητη η παρουσία ζυμών. Οι ζύμες είναι μικροσκοπικοί οργανισμοί που τρώνε σάκχαρα και τα μετατρέπουν σε αλκοόλ και σε αέριο διοξείδιο του άνθρακα. Στις περισσότερες περιπτώσεις αυτή η διαδικασία συνεχίζεται μέχρι οι ζύμες να καταναλώσουν όλα τα σάκχαρα (δείτε επίσης το τμήμα *Γλυκύτητα* στη σελ. 10). Το αλκοόλ παραμένει στο κρασί που μόλις έχει παραχθεί και στις περισσότερες περιπτώσεις το διοξείδιο του άνθρακα διοχετεύεται στην ατμόσφαιρα.



Το επίπεδο του αλκοόλ σε ένα κρασί μετριέται συνήθως ως 'αλκοόλ κατ' όγκο' (abv): 10% abv σημαίνει ότι 10% του υγρού είναι αλκοόλ.