

შამპანურის ქიმია

5
ლიტრი

დაახლოებითი მოცულობა ნახშირორჟანისა, რომელიც გამოიყოფა ტიპური 0.75-ლიტრიანი შამპანურის ბოთლიდან.

20
ბილიონი

ნახშირბადის დიოქსიდის ბუშტუკების დაახლოებითი რაოდენობა, რომელიც გამოთავისუფლდება ერთი შამპანურის ჭიქიდან (დაახლ. მოცულობა 0.1 ლ).

5-6
აგმოსვარი

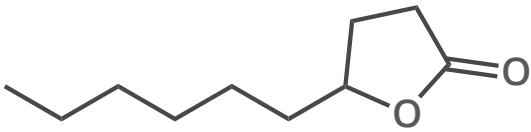
წნევა შამპანურის ბოთლში. შედარებისთვის: უმეტესი მანქანის საბურავში წნევა, დაახლოებით, 1.5-2.5 ატმოსფეროა.

20%

ნახშირორჟანგის წილი, რომელიც იკარგება შამპანურიდან ბუშტებით. დანარჩენი პირდაპირი დიფუზიით გამოთავისუფლდება სითხიდან (ბუშტების გარეშე).

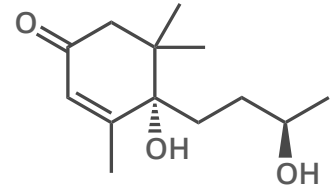
შამპანურის ბუშტებს გემოს და არომატის მიმცემი ნაერთები ზედაპირზე ამოაქვს. როდესაც ბუშტები 'სკდება' ზედაპირზე, ეს ნაერთები იფანტება წვრილი წვეთების სახით. შედეგად, ეს განაპირობებს შამპანურის არომატს. ზოგიერთი არომატისა და გემოს მოლეკულა მოცემულია ქვემოთ.

გამა-დეკადაქსონი



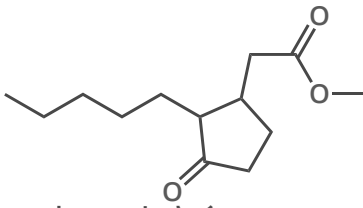
ხილის, ატმისა და ტკბილი არომატი

7,8-დიჰიდროჰოპოლიპოლი



ხილისებრი არომატის ერთ-ერთი მიმცემი

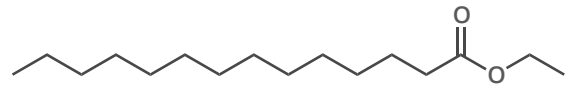
გეთილ დიჰიდროჟანსინი



ტკბილი, ხილისებრი და ყვავილის არომატი

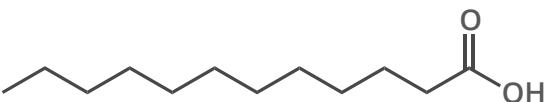
ეთილ გუკისვაჰი*

*თხილის მჟავა: გავარდნაგავარდნა



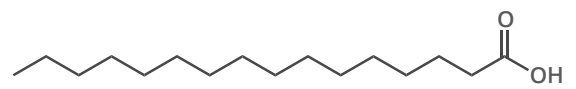
ტკბილი და ცვილისებრი არომატი

დოდეკანოჰეჰა



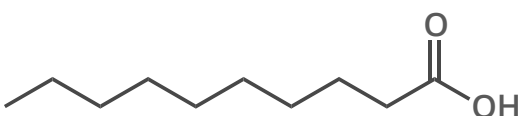
მშრალი და მეტალური ნოტები

ჰაღვიფინოჰეჰა



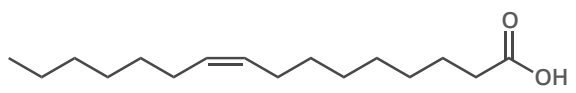
ცვილისებრი და კრემისებრი არომატი

დეკანოჰეჰა



მუავე და ტოსტისებრი არომატები

ჰაღვიფოლინოჰეჰა



ზეთისებრი და ცვილისებრი არომატი



აღსანიშნავია, რომ არსებობს უამრავი სხვა ნაერთი, რომლებიც განაპირობებს შამპანურის არომატს. ეს მხოლოდ ნაწილია ამ ნივთიერებებისა!

