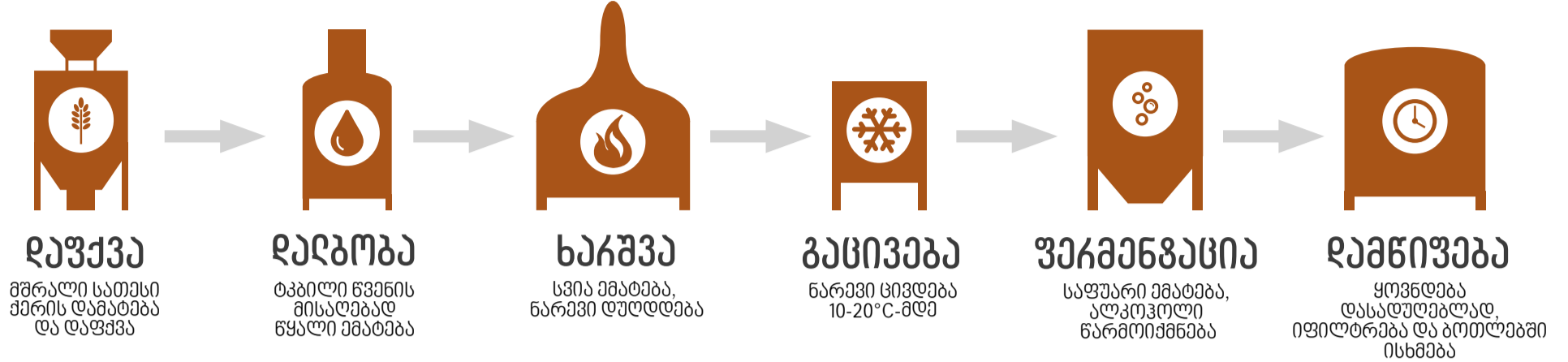
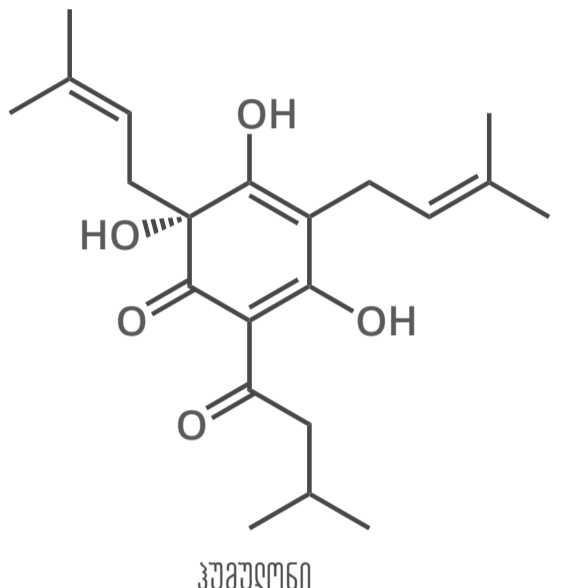


ღურის ქიმიკა

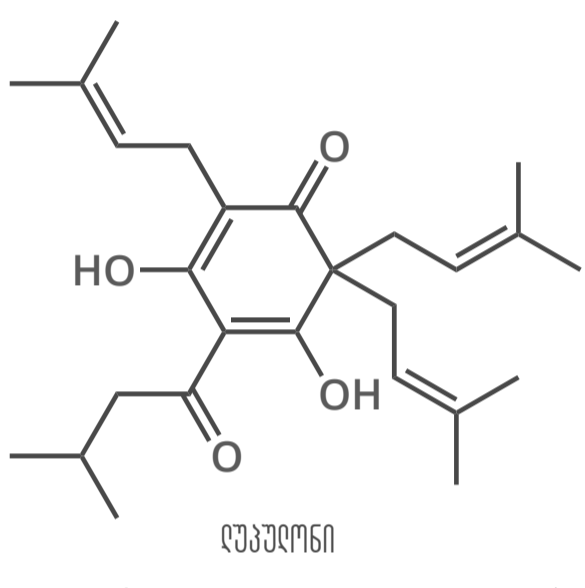


აღვა მუკები



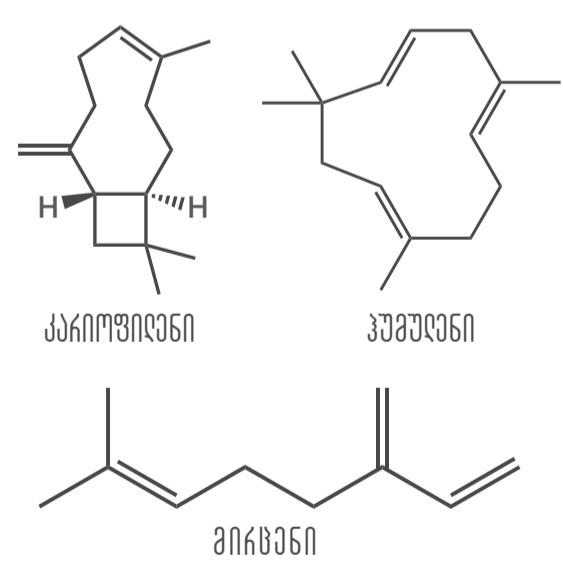
ალფა მუკების წყაროა სვია, რომელიც გამოიყენება ხარხვის დროს. სვია გამოყოფს იზო-ალფა მუკებს, რომლებიც სიმწარეს სძენს ლუდს. ხუთი ძირითადი ალფა მუკაა: ჰუმულონი, კოჰუმულონი, ადჰუმულონი, პოსტჰუმულონი, პრეჰუმულონი. მათგან სვია უმეტესად ჰუმულონს შეიცავს.

ბეტა მუკები



ბეტა მუკებსაც შეიცავს სვია და ისინიც სიმწარეს ანიჭებენ ლუდს ფერმენტაციის პროცესში, რამდენადაც ბეტა მუკები ნელა იჟანგება. ცნობილია, რომ ისინი ალფა მუკებთან შედარებით უფრო მეტი სიმწარით გამოირჩევიან. ალფა და ბეტა მუკების თანაფარდობა სხვადასხვა სვიაში სხვადასხვაა, ამიტომ გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს სვიის შერჩევას.

ესენციური ზეთები

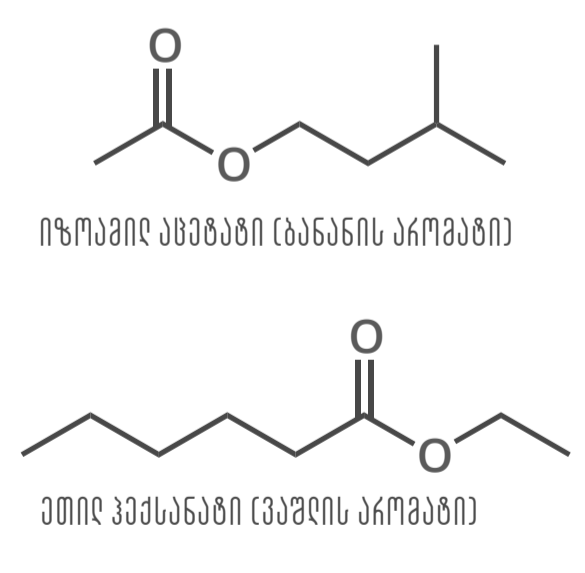


ეს ნაერთები სვიის არომატს და გემოს განაპირობებენ. რადგანაც ეს ზეთები აქროლადი, ტრადიციულად სვიას გვიან, ხარხვის დროს, უმატებდნენ, თუმცა თანამედროვე ტექნიკები განსხვავდება. 250 ესენციური ზეთიდან, რომლებსაც სვია შეიცავს, 22 მათგანია ცნობილი გემოსა და არომატის მიმცემი, მიუხედავად იმისა, რომ 3 ზეთია ლუდში ძირითადი.



>800
სხვადასხვა
ნაერთი

ესტერები



ესტერები წარმოიქმნება ალკოჰოლსა და ლუდში შემავალ ორგანულ მუკებს შორის რეაქციით. ესტერიფიკაციის რეაქციას სვიაში შემავალი აცეტილ კონენზიმი აჩქარებს. ესტერები ხილის გემოს სძენენ ლუდს. სხვადასხვა სტილის ლუდი განსხვავებულ ესტერის დონეს მოითხოვს. მათი რაოდენობა კონტროლირდება სხვადასხვა გზით, მაგ., ფერმენტაციის დროს საფუარით და ტემპერატურის ცვლით.

