МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**БІБЛІОТЕКА**

**Секрети виноробства**

 (тематичний список літератури)

Миколаїв

2021

1. Аверчева Н. О., Бойко В. О., Бойко Л. О. Сімейні винарні як основа європейської інтеграції галузі виноробства України. *Економіка АПК*. 2019. № 12. С. 61-68.
2. Бєляєва М. Вишуканий смак напоїв: секрети бочки та її альтернатив. *Напої. Технології та інновації*. 2020. № 4. С. 5-8.
3. Бойко В. О., Аверчева Н. О., Бойко Л. О. Виноградарсько-виноробна галузь України - перспективний напрям агробізнесу. *Економіка АПК*. 2019. № 3. С. 61-70.
4. Бондаренко С., Каламан О. Інноваційний розвиток у виноробстві: аспекти інноваційних середовищ. *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 1. С. 50-52.
5. Вакарчук Л., Лященко Г., Прида И. Технология производства мистеля повышенного качества. *Напої. Технології та інновації*. 2018. № 1-2. С. 30-32.
6. Венска В. Контроль среды: преимущества применения азота в виноделии. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 8. С. 24-25.
7. Винные бактерии и искусство создания стиля вина. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 8. С. 30-32.
8. Виробництво H2S винними дріжджами в процесі бродіння. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 4. С. 28-30.
9. Від виноградної лози до келиху. *Мир продуктов*. 2018. № 6. С. 44-46.
 Про засіб мікробного контролю Velcorin від LANXESS.
10. Власов В. В., Джабурія Л. В., Штирбу А. В. Вчора, сьогодні й завтра виноградарства. *Виноград. Вино*. 2017. № 6. С. 3-7.
11. Воєводін В. Новый цвет стекла в Украине. *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 1. С. 66-67.
12. Высококачественные вина с низким содержанием SO2? Это возможно! *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 2-3. С. 32-34.
13. Глицерин и виноделие. *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 2-3. С. 36-38.
14. Глутатион и его значение в виноделии. *Садівництво і Виноградарство. Технології та інновації*. 2018. № 5. С. 64-67.
15. Дрожжи NT 50 в центре внимания. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 4. С. 26-27.
16. Дубецька М. Оригінальні вина від Beykush Winery: традиції та пошук. *Напої. Технології та інновації.* 2020. № 3. С. 64-67.
17. Изменение климата: угроза идентичности вина. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 10. С. 46-50.
 О новой молочнокислой бактерии Prime™ для красных вин с высоким pH и сокращении доз SO2.
18. История винограда и вина на территории Украины - как давно мы вместе? *Сад, виноград і вино України*. 2018. № 3-4. С. 5- 7.
19. Каделя Л. Виноробня Бейкуш. *Садівництво по-українські*. 2019. № 3. С. 66-69.
20. Качественное вино нуждается в контроле температуры при его производстве. *Напої. Технології та інновації*. 2018. № 3-4. С. 40-42.
21. Ковальов І., Герус Л. Звідки у вина аромат? *Садівництво по-українські*. 2019. № 3. С. 62-63.
22. Коженевський С. Домашнє віиноробство: про вино і його зберігання. *Пропозиція*. 2016. № 12. С. 109-112. Закінч. Поч. - № 11. - 2016.
23. Козак Г. Якісне вино не терпить дилетантів. *Пропозиція*. 2018. № 4. С.160-164.
24. Контроль ацетальдегида в процессе брожения. *Садівництво і виноградарство. Технології та інновації.*2019. № 4-5. С. 82-84.
25. Лето в стекле. *Напої. Технології та інновації.* 2018. № 3-4. С. 86-87.
26. Лікарі про лікування вином і його споживання. *Виноград. Вино.* 2017. № 4-5. С. 15-37.
27. Николаевские виноделы делают очередной смотр произведенной ими продукции. *Сад, виноград і вино України*. 2017. № 3. С. 8-11.
28. Оклейка вина: инновация и традиции. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 12. С. 58-60.
29. Органические вина с собственным лицом от семейной винодельни "Куринь". *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 2-3. С. 20-21.
30. Перспективні українські сорти для виробництва вин / В. Вдасов та ін. *Пропозиція*. 2017. № 9. С. 137-139.
31. Полный ассортимент продуктов из гуммиарабика и их применение в виноделии для достижения стабильности и органолептического баланса. *Напої. Технології та інновації*. 2018. № 1-2. С. 25-28.
32. Поляков С. Совершенный пневматический пресс для отжима винограда. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 4. С. 36-38.
33. "Приручення" дріжджів. Напої. *Технології та інновації*. 2020. № 1-2. С. 24-26.
 Винні дріжджі.
34. Производство SO2 винными дрожжами во время алкогольного брожения *Напої. Технології та інновації.* 2019. № 1-2. С. 16-18.
35. Производство красных вин с интенсивной и стабильной окраской. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 12. С. 52-54.
36. С Новым годом, "Звезда Одессы"! Стандарты качества: кошерное вино Одесского завода шампанских вин. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 10. С. 42-45.
37. Селекционированные винные дрожжи lallemand. Эффективность, безопасность и качество. *Садівництво і виноградарство. Технології та інновації*. 2019. № 2. С. 102-103.
38. Селіхов С. В. Загальносвітові тенденції розвитку ринку вина. *Економіка. Фінанси. Право*. 2018. № 4. С. 10-15.
39. Синтетические и инновационные укупорочные средства: как пойти навстречу производителям и удовлетворить потребности рынка вина. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 12. С. 26-27.
40. Специальные инактивированные дрожжи, обогащенные глутатионом. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 3. С. 24-26.
 Инактивированные дрожжи используются в разных направлениях виноделия.
41. Стекло и вино - идеальный тандем. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 5. С. 32-33.
42. Степан Курдов, Болградский винзавод: "Великие вина - те, что бросают вызов времени!..." *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 5-6. С. 30-33.
43. Стратегии снижения содержания сульфитов в вине. Какие альтернативы? Часть 2. Микробиологический аспект: процессы брожения / О. Пийе и др. *Напитки. Технологии и инновации*. 2018. № 5-6. С. 44-47.
44. Танины "Эрнатис Тан". Инструмент винодела для производства и выдержки высококачественных вин. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 8. С. 38-39.
45. "Технологии напитков": эффективные решения для осветления и стабилизации вин. *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 4. C. 50-51.
46. Ткаченко П. Стратегия производства вин с яркой органолептикой. *Напитки. Технологии и инновации*. 2016. № 4. С. 48-50.
47. Токар А. Ю. Виготовлення некріплених плодово-ягідних вин у фермерських господарствах та домашніх умовах. *Садівництво і виноградарство. Технології та інновації*. 2019. № 6. С. 85-88.
48. Токар А. Ю. Вина плодові, або фруктани. *Садівництво і виноградарство. Технології та інновації.* 2018-2019. № 6-1. С. 78-80.
49. Управление кислотностью и уровнем алкоголя: новое решение от Lallemand. *Напитки. Технологии и Инновации*. 2017. № 4. C. 35-37.
50. Фуркевич В. Его Величество шампанское. *Сад, виноград і вино України.* 2019. № 3-4. С. 28-31. Продолж. Нач. - № 1, 2 - 2019.
51. Фуркевич В. А. На смотре - вина и коньяки Николаевщины. Заметки с дегустации в корпорации "Николаевсадвинром". *Сад, виноград і вино України.* 2016. № 2. С. 32-35.
52. Фуркевич В. А. Органическое виноделие. Что это такое и с чем его "пьют"? *Сад, виноград і вино України*. 2016. № 1. С. 32-35.
53. Хімічний склад винограду й вина. *Виноград. Вино.* 2017. № 4-5. С. 8-14.
54. Шнайдер И., Гергиев М. Винификация с селекционированными штаммами дрожжей. *Напитки. Технологии и инновации.* 2017. № 2-3. С. 28-30.