**Technologie šampaňského**

**Autor:** Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.

**Vydavatel:** Vinselekt Michlovský, a.s.

Vázaná plnobarevná kniha formátu B5 „Technologie šampaňského“ je určena všem producentům a konzumentům vína. Kniha podává ucelený přehled o produkci šampaňského vína. Zabývá se jeho historií, organizací vinařů v Champagne, pravidly pro pěstování révy k získávání šampaňského, zpracováním základního vína, kupáží, tiráží, druhotnou fermentací a zráním na kalech, setřásáním, odkalováním a zátkováním. Kniha pojednává i o perlení, vzniku bublinek a pěny a podává informace pro spotřebitele.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Vydání první, 2016. 308 stran, 84 obr., 17 tab.  ISBN: 978-80-905319-7-0  **Cena s DPH: 590,- Kč**  Cena bez DPH: 536,37 Kč |