



BEVANDE

ACQUA



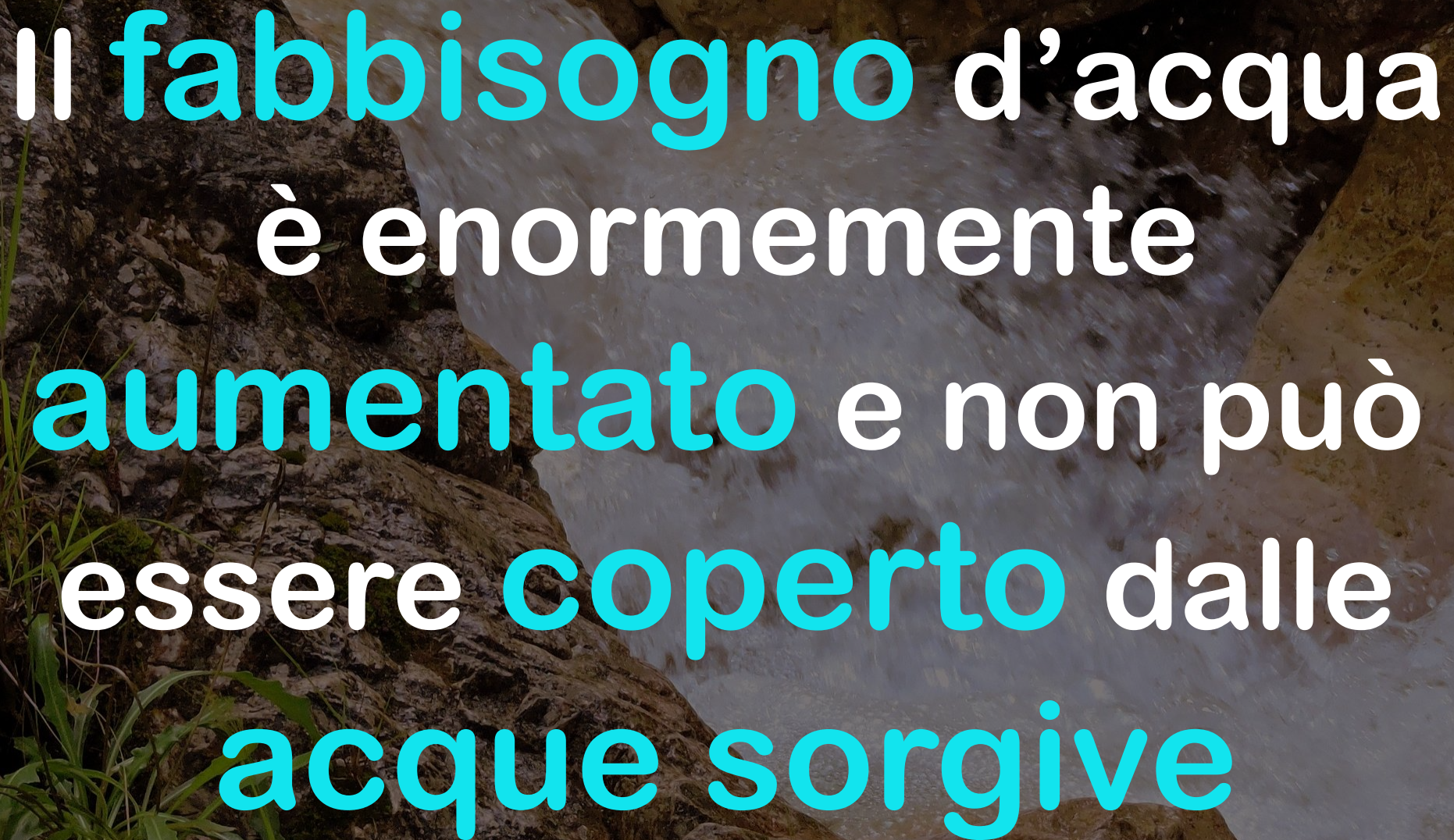
L'**acqua** è
indispensabile
per la **vita** e
la si assume
attraverso
cibi e
bevande





Per essere
bevuta deve
essere
POTABILE

Un metodo
semplice per la
sterilizzazione è
l'EBOLLIZIONE

A photograph of a waterfall cascading over dark, mossy rocks. The water is white and frothy as it falls. The background is a dense forest of green trees. The text is overlaid on the image in a bold, sans-serif font. The words 'fabbisogno', 'aumentato', and 'acque sorgive' are in a bright cyan color, while the other words are in white. The text is arranged in five lines, centered horizontally.

Il fabbisogno d'acqua
è enormemente
aumentato e non può
essere **coperto** dalle
acque sorgive

Vengono perciò
utilizzate le **ACQUE** di:



FIUMI





LAGHI



VENE

FALDE SUPERFICIALI





LE ACQUE

MINERALI

Devono essere:

Di origine
sotterranea e
protetta





Batteriologicamente
pure all'origine

Con composizione
chimica
caratteristica e
costante

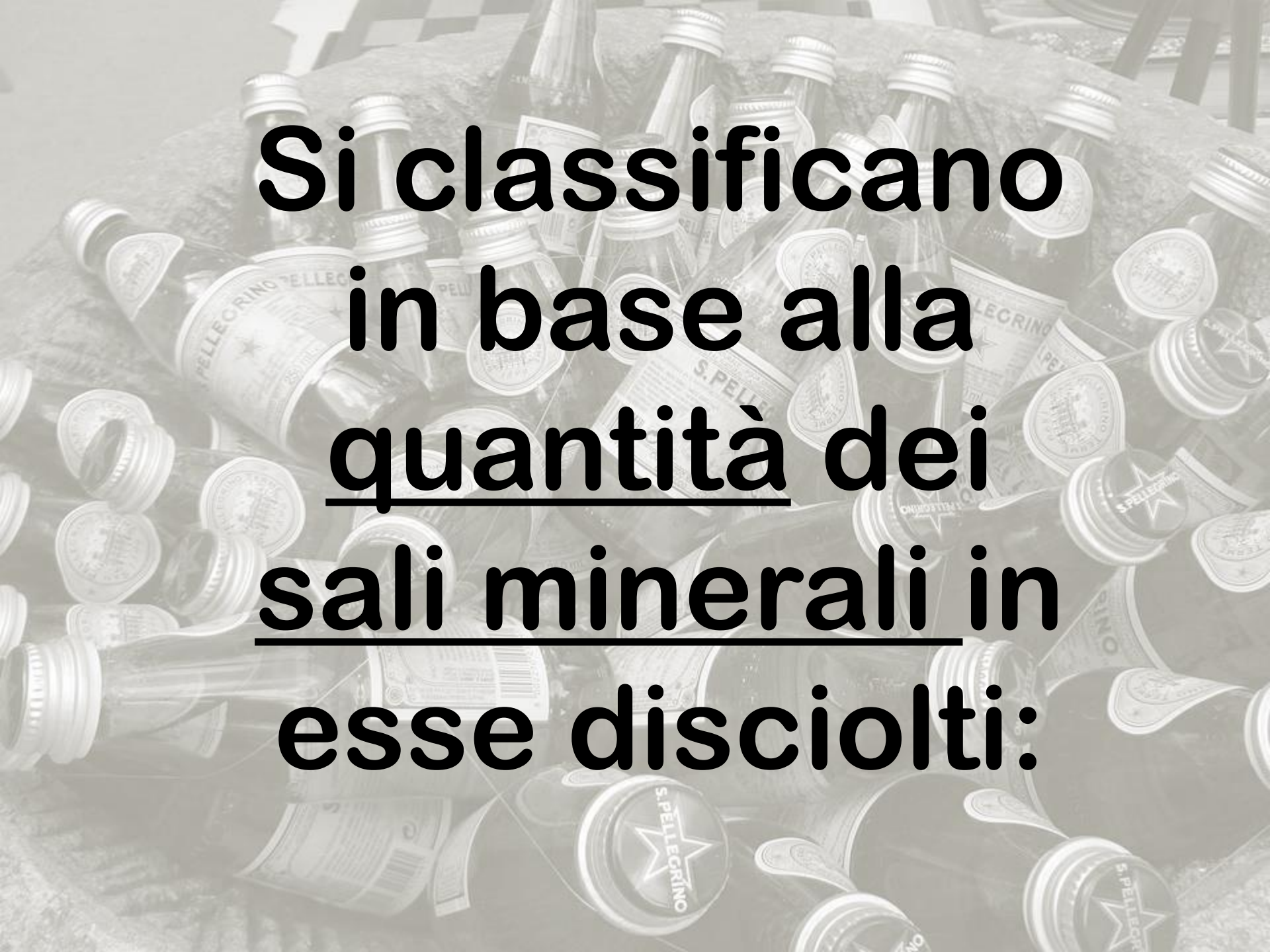


Con effetti
favorevoli sulla
salute

Imbottigliata all'origine in
contenitori **sicuri** e **controllati**

CLASSIFICAZIONE ACQUE MINERALI





**Si classificano
in base alla
quantità dei
sali minerali in
esse disciolti:**



Acque **mineralmente**
mineralizzate

Acque **medio** - minerali

Acque **minerali** o **fortemente**
mineralizzate

**Si suddividono
ulteriormente in
base all'uso:**



Acque minerali da tavola



Acque minerali TERAPEUTICHE



VINO





Il **VINO** è una bevanda
alcolica ottenuta
attraverso la
fermentazione del
mosto d'**uva**



CONTIENE:

**acqua, alcool,
acidi, glicerine,
minerali e
coloranti**

The background is a blurred photograph of a dining table. In the foreground, two wine glasses filled with red wine are visible. Behind them, there are plates of food, including what appears to be a piece of bread and some vegetables. The overall scene is dimly lit, creating a warm and intimate atmosphere.

Le
caratteristiche
dei vini variano a
seconda di diversi
fattori

PREPARAZIONE

The image features a close-up view of several woven baskets made from natural fibers, arranged in a cluster. The baskets vary in color, including shades of brown, tan, and white. Each basket contains a small, clear glass jar. In the center of the composition, there is a prominent purple oval with the word "CLICK" written in a bold, yellow, sans-serif font. The background is dark, making the baskets and the central text stand out.

CLICK

ACQUA



PIGIATURA



FERMENTAZIONE
TUMULTOSA



SVINATURA



FERMENTAZIONE
LENTA



MATURAZIONE



INVECCHIAMENTO

FERMENTI
NATURALI



ANIDRIDE
CARBONICA



VINACCE



FECCIA,
GRUMA, ECC...





I vini si possono

CLASSIFICARE

in vari modi:

In base al COLORE:



In base al **SAPORE**:

SECCHI

AMABILI

DOLCI



In base all'USO:

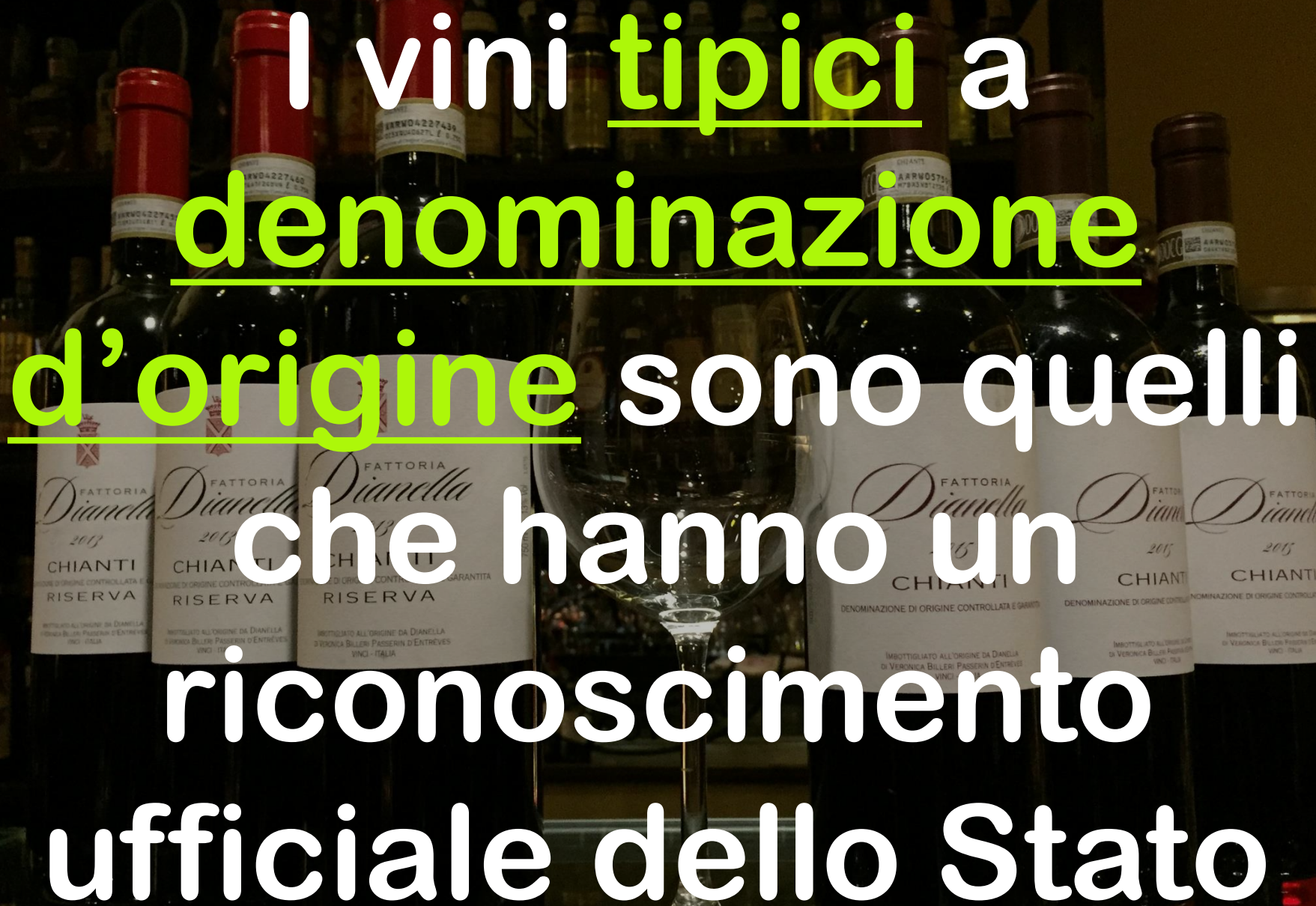
DA TAGLIO

DA PASTO

DA DESSERT

SPUMANTI



The image shows a row of wine bottles on a shelf. The bottles in the foreground have white labels with black text that reads 'FATTORIA Dianella CHIANTI RISERVA' and '2015'. A wine glass is positioned in front of the bottles. The background is dark, with more bottles visible on higher shelves.

I vini tipici a denominazione d'origine sono quelli che hanno un riconoscimento ufficiale dello Stato

DOS

Denominazione

Origine

Semplice

IGT

Indicazione

Geografica

Tipica

DOC

Denominazione

Origine

Controllata

VQPRD

Vino

Qualità

Prodotto

Regione

Delimitata

DOCG

Denominazione

Origine

Controllata

Garantita

BIRRA





La **BIRRA** è un
infuso fermentato di
malto e **luppolo**

Si dividono in:

**Birre
chiare**

**Malto chiaro
meno
aromatico**

**Birre
scure**

**Malto scuro
più
aromatico**



Contiene dal **3%**
al **4%** di alcol



Viene prodotta con:

Malto di orzo

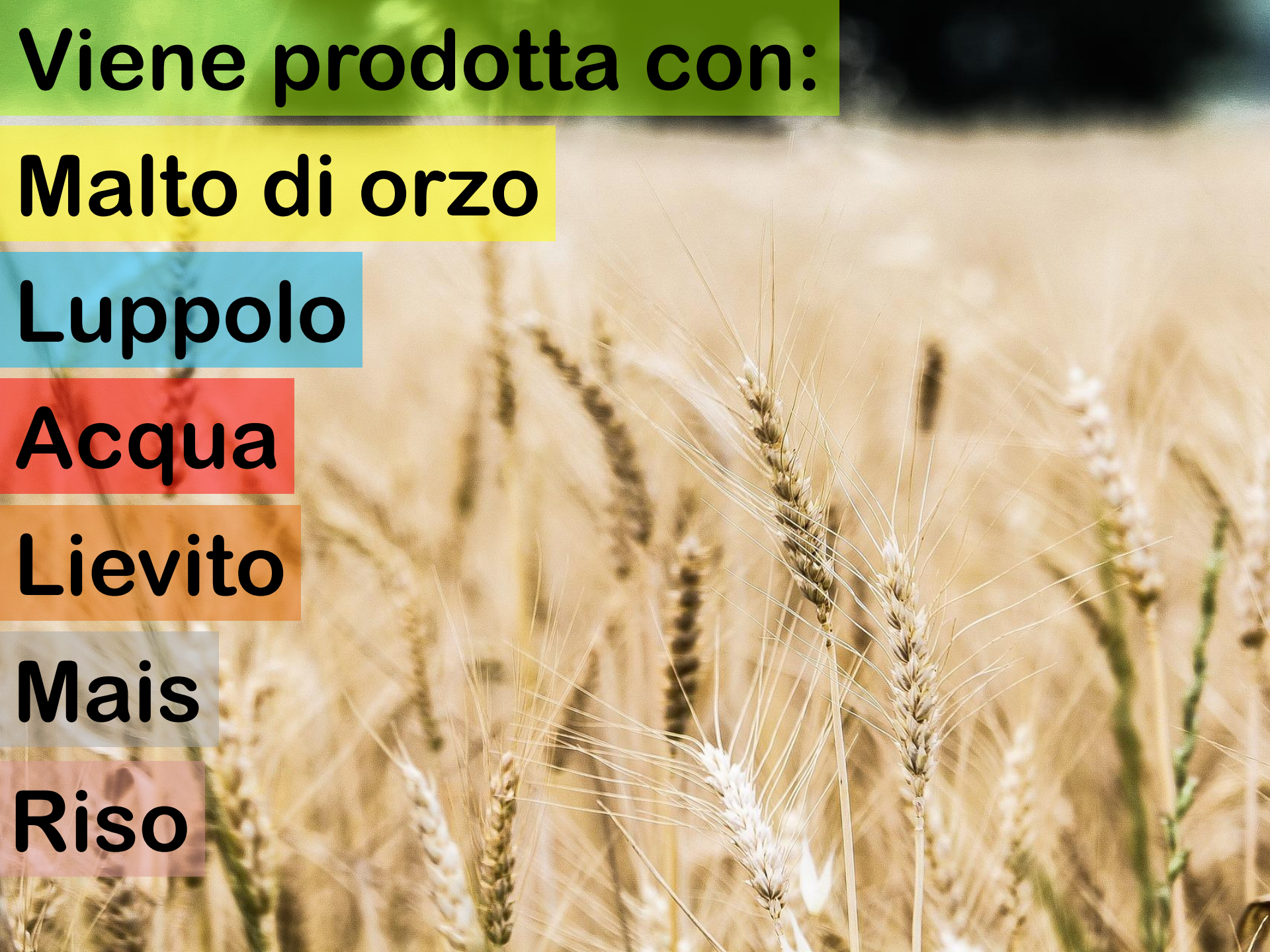
Luppolo

Acqua

Lievito

Mais

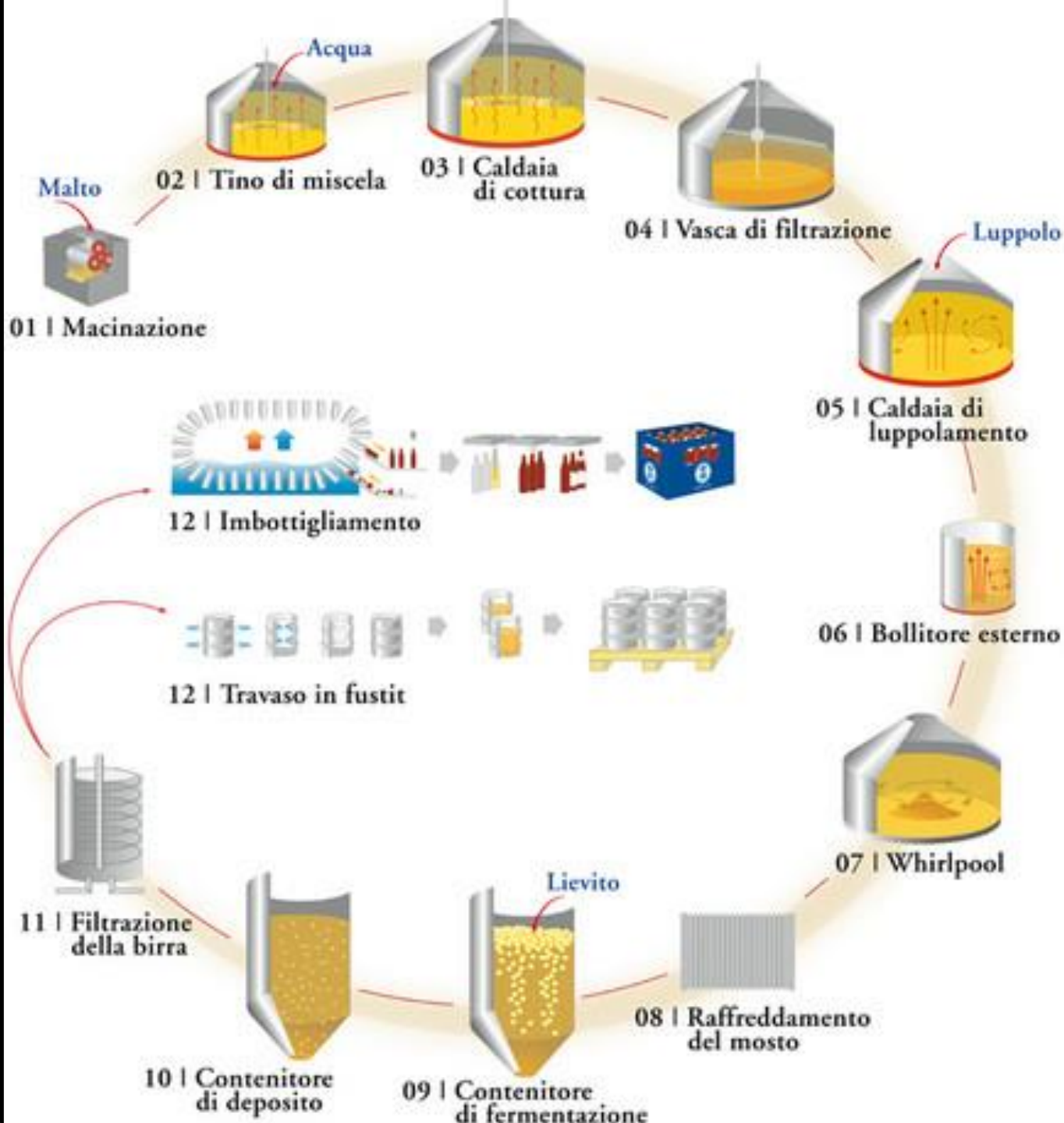
Riso

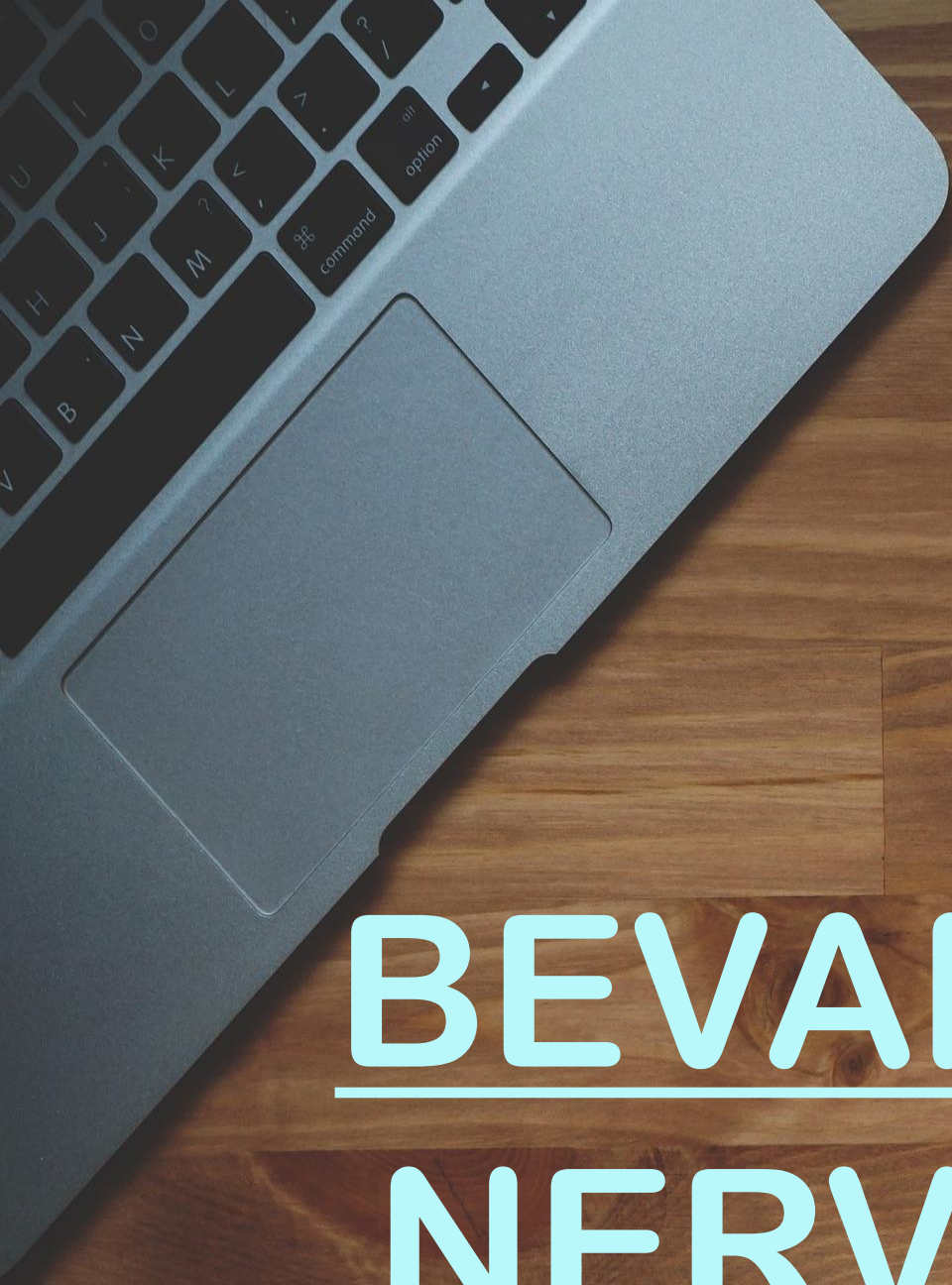


La produzione industriale
della **BIRRA** avviene in
2 fasi:

**Preparazione
del malto**

**Produzione
della birra**





BEVANDE
NERVINE

**Le BEVANDE NERVINE sono
caratterizzate da piccoli
componenti chimici:**

CALMANTI

STIMOLANTI

CAFFÉ





**Ricavato da
semi tostati**

TÉ



Infuso di **foglie essiccate**
ne esistono diverse
qualità:



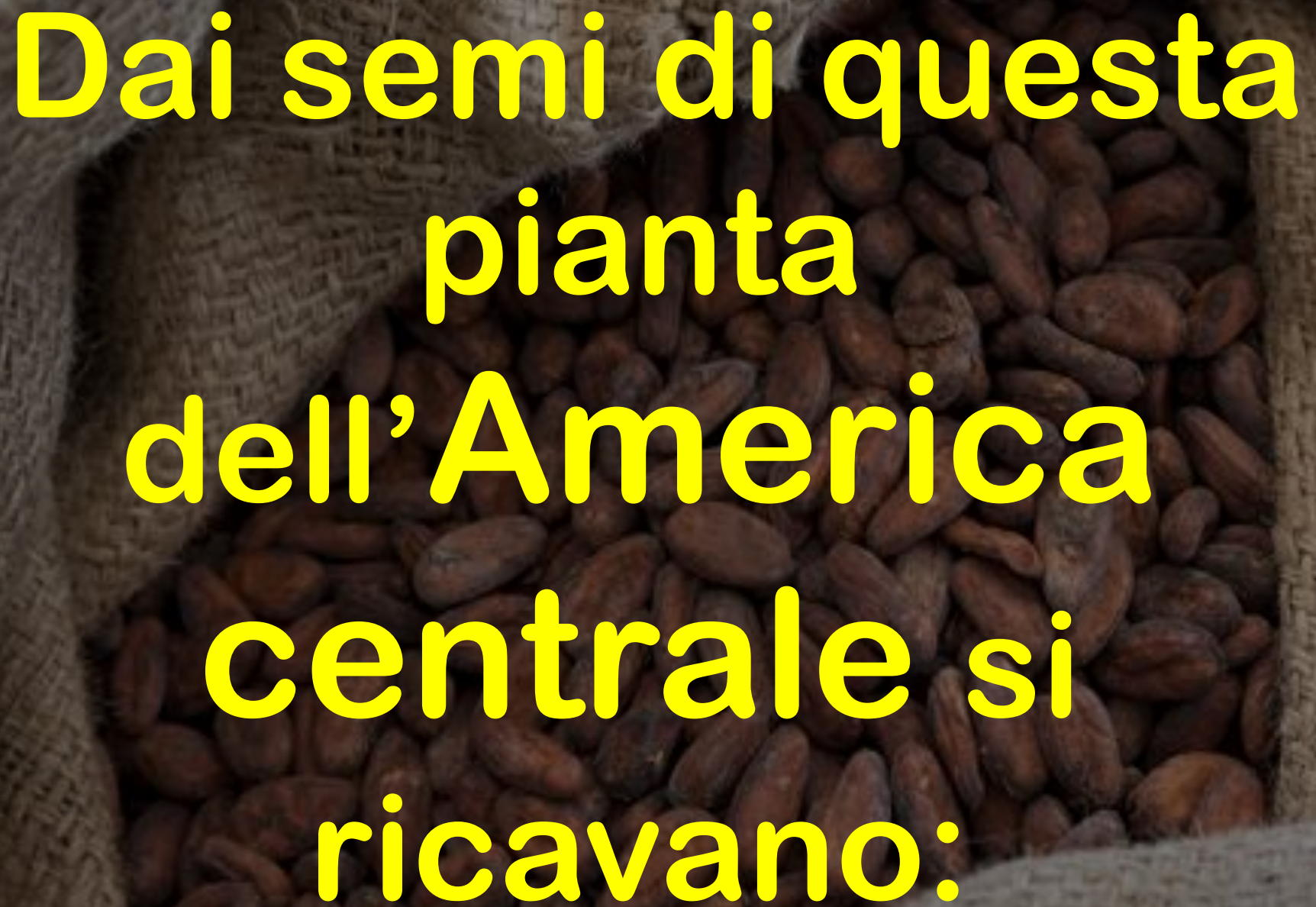
ROSSO

NERO

VERDE

CACAO





**Dai semi di questa
pianta
dell'America
centrale si
ricavano:**



cioccolata



cacao



cioccolato

CAMOMILLA





Si utilizzano fiori

BIBITE



E

SUCCHI DI FRUTTA

**Bibite che derivano
da FRUTTI A SUCCO
almeno 12% di frutta**



Bibite che
derivano da
FRUTTI
NON A
SUCCO





Bibite FANTASIA

**Essenza
di limone**

GASSOSE

Bibite analcoliche



Cola

SUCCHI DI FRUTTA

A collection of fresh fruit juices and whole fruits. In the background, two glasses of juice are visible: one with a reddish-orange hue and another with a bright yellow-orange hue. In the foreground, there are several pieces of fruit: a whole green apple, a sliced orange showing its segments, a whole orange, and a sliced strawberry.

**Estrazione o
spremitura
della frutta da
succo**

**50% di
frutta**

CONSERVAZIONE

DELLE

BEVANDE

LA CONCENTRAZIONE



PASTORIZZAZIONE



SUCCHI di FRUTTA E BIRRA
vengono portati a 63°C prima
dell'aggiunta dello zucchero

ZUCCHERO



ALCOOL





**ANIDRIDE
CARBONICA**

ADITTIVI CHIMICI



CONSERVANTI CHIMICI



AROMATIZZANTI





COLORANTI

CONSERVAZIONE DOMESTICA



CLASSE IIC

CESANA CLARA

GRANZA SAMUELE

LENTINI DAMIANO

ODIERNA SABRINA