

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

# Виноградное сусло

## Уважаемые коллеги!

---

Благодарю вас за интерес, проявленный к нашей работе.

Сегодня правовое пространство трансформируется особенно динамично. В этих условиях важно своевременно отслеживать наиболее значимые изменения законодательства, оставаясь в курсе актуальных тенденций и при этом не теряться в потоке избыточной информации.

На протяжении многих лет мы занимаемся правовой экспертизой, анализируем большой объем законов и иных нормативных правовых актов, судебной практики и профессиональных публикаций. Результаты этой работы мы представляем вам в сжатом, систематизированном и концентрированном виде.

На сайте вы найдете учебную, научную и практическую литературу.

Искренне надеюсь, что представленные материалы окажутся полезными в вашей профессиональной деятельности и помогут в принятии правильных решений.

С уважением,  
кандидат юридических наук  
**Алексей Борисов**

## Виноградное сусло

Виноградное сусло – это зеленовато-желтая мутная жидкость, получаемая при прессовании свежего винограда. В нём содержится смесь сахаров (глюкоза и фруктоза), кислот (винная, яблочная и др.), белковые и минеральные вещества, растительные камеди, а также ароматические соединения, придающие характерный запах и вкус вина. Узнайте о процессе производства, свойствах сусла и его роли в виноделии.

<https://alexeyborisov.ru/enc/2021/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

---

# Благодарю за внимание

Полные материалы, архив дайджестов и  
юридическая база — на сайте [алексейборисов.рф](http://алексейборисов.рф)