

But, by the way, this is obvious. He sees pain and death in everything, because this is the only thing he has ever seen. But the developers did not have a goal to disfigure their project. Now they are wondering if they can save Norman from this cruelty. Any Internet user can participate in its “treatment” by simply passing the test on the official website, passing the Rorschach test and adding your description to the blots. The meaning of this psychopath is that they want to convey to us that in absolutely any AI you can forcefully download cruel information, thereby obtaining the expected result. Therefore, it is imperative to educate them so they do not carry a potential danger. Someone may say that people also go to these sites, watch this photo and video. But the difference is that when a person comes in and sees all this, understands that killing is bad, this is not something that everyone needs to be shown, and so on. But AI is essentially a blank sheet that does not know what fear and cruelty are. It is this ignorance that allows him to be so terrible and cruel.

Imagine what could be when in the future, where we live among robots with AI, some people who do not care about laws of robotics will teach a robot to be cruelty, or load a modified Norman into it. Sounds illegal. But will this stop someone?

УДК 663.2/.3(44)

Студ. А. А. Киркилевич

Науч. рук. ст. преп. Т. А. Сенькова

(кафедра межкультурных коммуникаций и технических переводов, БГТУ)

VINIFICATION EN FRANCE

La vinification consiste à transformer le moût de raisin en un type précis de vin doté de caractéristiques organoleptiques spécifiques. C'est l'étape succédant au pressurage pour les blancs ou au foulage pour les rouges, des raisins réceptionnés après la vendange et ayant donné le moût. Elle est généralement complétée par l'élevage du vin.

Le processus commence par la récolte, qui survient au moment où le raisin a atteint sa pleine maturité, c'est-à-dire lorsqu'il a formé une quantité optimale de sucre et accumulé une quantité suffisante de composés phénoliques. Les technologies modernes de production de vin sont axées sur la préservation des arômes frais et fruités. Pour ce faire, le traitement des raisins, y compris leur récolte, est effectué à la température la plus basse possible. Le moût chaud interagit beaucoup plus activement avec l'oxygène de l'air, s'oxydant et perdant sa fraîcheur. Par conséquent, de nombreuses exploitations, en particulier dans les zones à climat chaud, pratiquent la cueillette nocturne des baies. Le moût froid est lentement fermenté en contrôlant la température du récipient [1].

Pour extraire le jus des raisins récoltés et le mettre en fermentation pour obtenir du vin, les raisins doivent être pressés. La séparation des raisins des crêtes permet d'éviter l'introduction d'un excès d'acide et de tanins dans le vin, ce qui est inévitable lorsque les crêtes sont encore vertes.

Le moût de raisin, versé dans des fûts ou des cuves et soumis à l'influence de l'air chaud, commence à fermenter, le sucre qui y est contenu étant transformé par la levure en dioxyde de carbone et en alcool.

Le vin est soumis à une évaporation constante, bien que lente, des fûts ou à un rétrécissement. La quantité de vin évaporé dépend de la température et du degré d'humidité de la pièce; de la taille des rivets, de la taille des fûts, du fait qu'ils soient nouveaux ou anciens, de l'âge et du degré de densité du vin, des changements climatiques, de la saison et d'autres facteurs. Plus la température du sous-sol est élevée et plus l'air est sec, plus le vin s'évapore; plus le chêne, à partir duquel les fûts de vin sont généralement fabriqués, est dense et plus le rivetage est épais, plus le rétrécissement est insignifiant.

Malgré les débordements répétés, il reste de la boue dans le vin, pour l'enlever, elle est filtrée ou nettoyée en ajoutant de la colle de poisson, de la gélatine, du blanc d'œuf et d'autres substances. Le nettoyage du vin est effectué avant la mise en bouteille, quand il a déjà mûri en fûts. Pour éclaircir les vins blancs, on utilise principalement de la colle de poisson. La filtration du vin est l'un des bons moyens de nettoyer les vins.

La France est très bien située en termes de vinification. Le climat y est plutôt méditerranéen que continental, il ne manque pas de régions viticoles situées à la limite même du vieillissement du raisin, où il atteint la condition désirée très lentement et longtemps. Mais pendant des siècles, en brisant les vignobles, les vignerons n'ont pratiquement pas pris en compte les facteurs géologiques et pédologiques les plus importants.

Il ne faut pas oublier un facteur tel que la microflore. Chaque vignoble est caractérisé seulement par ses combinaisons uniques inhérentes de divers types de micro-organismes, et surtout de bactéries et de champignons, dont beaucoup vivent directement sur la peau des baies. Leur effet spécifique et encore mal étudié sur la vigne (et en particulier sur le moût pendant la fermentation) détermine en grande partie l'individualité du futur vin, son bouquet, son goût et son caractère [2].

Aujourd'hui, il y a 10 grandes régions viticoles de France, où sont concentrées les zones faisant partie de la classification d'Appellation d'Origine Contrôlée, occupant 490 000 hectares. Cependant, dans l'ensemble, le pays compte près d'un million d'hectares de vignes et de nombreux bons vins pour la consommation quotidienne sont produits dans d'autres régions de France.

Les régions les plus connues sont Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Alsace, Corce.

Bordeaux est la plus importante région viticole de France, l'une des plus célèbres au monde. A Bordeaux, plus de 22 000 vignerons cultivent des raisins sur plus de 113 000 hectares, produisent chaque année plus de 66 millions de barils de vin de Bordeaux.

La Bourgogne produit toujours les plus grands vins du monde à partir de raisins Chardonnay et Pinot noir; ce n'est que sur son territoire que les vins de gamay ont acquis un statut classique. Plus de la moitié du vin est vendu à l'étranger, ce qui représente 13% des exportations totales de vins français.

La champagne est une région viticole avec le titre de producteur des plus grands vins mousseux du monde, car aucune autre région ne ressemble à cette «zone intermédiaire» de la viticulture, où les vignes mûrissent lentement chaque année.

Les vignobles d'Alsace entourent des villes médiévales avec des rues pavées et des maisons anciennes reflétant, comme les vins, l'influence des cultures gauloises et prussiennes.

Le premier vignoble *en Corse* a été brisé au XVI^e siècle par les génois. De nos jours, la superficie des vignobles est d'environ 18 000 hectares, dont environ 2 400 hectares appartiennent à des zones d'appellation d'origine contrôlée. En Corse, il existe environ 40 cépages rares de nos jours [3].

Le vin n'existe pas sans la France. Il est inextricablement lié dans notre esprit à ce pays. Tous les mots connus dans le monde du vin ont des racines françaises – sommelier, appellacion, terroir, assemblage. De nombreux termes professionnels concernant le processus de production et l' vieillissement du vin sont également originaires de France.

BIBLIOGRAPHIE

1. Vinification [Ressource électronique] : Wikipédia. – Mode d'accès: <https://fr.wikipedia.org/wiki/Vinification>. – Date d'accès: 03.03.2020.

2. Винодельческие регионы Франции [Ressource électronique] : Вина Франции. – Mode d'accès: <https://www.vins-france.ru/viniculture-region-france.htm>. – Date d'accès: 03.03.2020.

3. Регионы виноделия Франции [Ressource électronique] : Алкогольные напитки мира. – Mode d'accès: http://www.bahys.com/ru/wine/france/regions_winemaking. – Дата доступа: 03.03.2020.