

ТН ВЭД

Раздел IV. Готовые
пищевые продукты;
алкогольные и
безалкогольные напитки и
уксус; табак и его
заменители

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Группа 22. Алкогольные и безалкогольные напитки и уксус

2204 Вина виноградные натуральные, включая крепленые; сусло виноградное, кроме указанного в товарной позиции 2009

2205 Вермуты и виноградные натуральные вина прочие с добавлением растительных или ароматических веществ

2207 Спирт этиловый неденатурированный с концентрацией спирта 80 об.% или более; этиловый спирт и прочие спиртовые настойки, денатурированные, любой концентрации

2208 Спирт этиловый неденатурированный с концентрацией спирта менее 80 об.%; спиртовые настойки, ликеры и прочие спиртные напитки

- Найдены следующие эффективные дозы спирта в миллилитрах на килограмм живого веса:
- 0,6—0,8 мл — эйфория или отсутствие заметного эффекта;
- 1—2 мл — легкое опьянение;
- 2,5—3,5 мл — сильное опьянение.
- 4—5 мл — тяжелое коматозное состояние;
- 6 и более мл — угрожающее и смертельное состояние.

- 20 г чистого алкоголя - в пересчете на водку 40% - 50 г не опасно.
- Потребление 30 г спирта или 75 г водки — это предел нормы.
- Потребление свыше 100 г спирта или 250 г водки — просто опасно.
- Злоупотребление спиртным - 400 г в неделю и более, расширяет сосуды лица и оболочек мозга, вызывают прилив крови к голове, приводит к инсульту, циррозу печени, раку легких и др. органов,. Умственная работоспособность снижается на 12 — 14%
- У 10 — 15% злоупотребляющих алкоголем атрофируются яичники, возникает импотенция

В 1 г алкоголя содержится 7 ккал, а в рюмке водки (0,02 л) — 6 г алкоголя - 42 ккал

Группа 22. Алкогольные напитки

- Сброженные алкогольные напитки (пиво, вино, сидр и т.д.).
- Жидкие алкогольные дистилляты и напитки (ликеры, спиртные напитки и т.д.) и этиловый спирт.

Этиловый спирт

- Этиловый спирт используется для многих промышленных целей, например, в качестве растворителя при производстве химических продуктов, лаков и т.д., для обогрева и освещения, для приготовления спиртных напитков.

Этиловый спирт

- Этиловый спирт и прочие спиртовые настойки, денатурированные, являются спиртовыми настойками, смешанными с прочими веществами, которые делают их непригодными для питья, но не препятствуют их использованию для промышленных целей.
- В разных странах используются различные денатурирующие средства в соответствии с национальным законодательством. К ним относятся древесный лигроин, метиловый спирт, ацетон, пиридин, ароматические углеводороды (бензол и т.д.), красители.
- Неденатурированный этиловый спирт получают из сброженного продукта путем последующей очистки (например, дистилляцией, фильтрованием и т.д.) до устранения характеристик сброженного продукта и получения прозрачной, бесцветной, негазированной жидкости, имеющей только запах и вкус этилового спирта.

Виды очистки спирта

- **Дистилляция** — перегонка, испарение жидкости с последующим охлаждением и конденсацией паров. Дистилляцию рассматривают прежде всего как технологический процесс разделения и рафинирования многокомпонентных веществ
- **Ректификация** — это процесс разделения двойных или многокомпонентных смесей за счёт противоточного массообмена между паром и жидкостью. Ректификация — разделение жидких смесей на практически чистые компоненты, отличающиеся температурами кипения, путём многократного испарения жидкости и конденсации паров.

Алкогольные напитки

Классификация этилового спирта

Этиловый спирт – сырец

Спирт этиловый ректификованный

Спирт этиловый питьевой 95%

В зависимости от вида сырья

Пищевой

неденатурированный этиловый спирт

В зависимости от вида очистки:

Люкс
Экстра
I сорта
Высшей очистки

Технический

денатурированный спирт

Вырабатывают из древесины или нефтепродуктов путем химического гидролиза (Использование для пищевых целей запрещено)

Сырье для производства спирта

Ягоды

Сахар-сырец

Плоды

Все виды зерновых культур

Сыриовая

меласса

В зависимости от содержания этилового спирта

Высокоалкогольные
(до 96% спирта + этиловый спирт)

Пиво
Квас

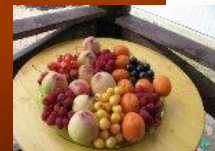
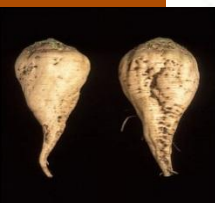
Слабоалкогольные
(от 1,5% до 8% спирта)

Крепкие
(от 31% до 63% спирта)

Ром
Водка
Коньяк

Среднеалкогольные
(от 9% до 30% спирта)

Ликеры
Виноградные вина
Наливки



Меласса — отход сахарного производства, сахарной свеклы, некондиционного сахара-сырца, стеблей сахарного тростника, некондиционных плодов и ягод, включая виноград, а также из отходов виноделия



Сивушное масло - состоит из ряда высших спиртов (6% пропилового, 34% изобутилового, 60% амилового и т. д.). Ядовитость амилового в 19 раз выше этилового спирта, пропилового - в 3,5 раза, изобутилового - в 8, фурфурола - в 83 раза. Летальная доза (на 1 кг живого веса) фурфурола составляет 0,14 - 0,24 г, амилового спирта - 0,63 г, альдегида - 1,14 г, изобутилового спирта - 1,45 г, пропилового спирта - 3,4 г.

Крепость спирта и алкогольных напитков выражается в **объемных %** - количество см^3 чистого алкоголя, содержащегося в 100см^3 напитка при 20^0C .

В настоящий момент крепость измеряют с помощью ареометра (спиртомера).



- **Ликероводочные изделия** – спирт, водка, крепкие напитки, коньяки, бренди, коньячные напитки, ликероналивочные изделия

ТН ВЭД 2208

Спирт этиловый неденатурированный с концентрацией спирта менее 80 об.%; спиртовые настойки, ликеры и прочие спиртные напитки



Питьевой спирт

Получение питьевого этилового спирта

Спирт-ректификат

очищают

воду

разбавляют до крепости 95% ← смягчают

реализация только в районах
Крайнего Севера



Экстра - 96,5%;

Люкс - 96,3%;

Высшей очистки – 96,2%;

1-го сорта - 96,0%

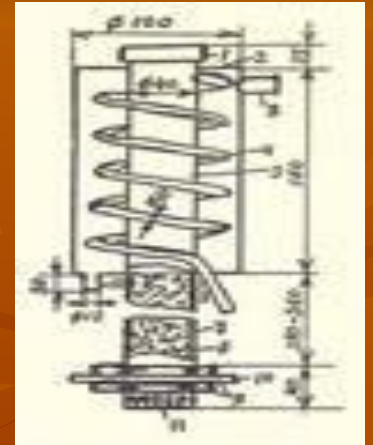


ВОДКА

Водку получают в результате дистилляции перебродившего сусла из сельскохозяйственных культур (например, злаков, картофеля) и иногда подвергают дальнейшей обработке активированным или древесным углем

Технология производства водок:

- разваривание сахарной массы,
- извлечение спирта из бражки,
- очистка от примесей (сивушных масел)
на ректификационных аппаратах,
- купажирование
- разлив.



Основой приготовления водки является дистилляция - очистка путём перегонки.

В промышленности для очистки и разделения смесей используются способы дистилляции и ректификации.

Ректификация (очистки от примесей) представляет собой многократную перегонку.

- Различают две группы водок — обыкновенные и особые.
- *К обыкновенным* относятся водки: водка крепостью 40, 50, 56% об.

Особыми считаются водки, при производстве которых использованы различные вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус и запах, смягчающие жгучий вкус спирта.



- **Водка всех видов должна быть** бесцветной, прозрачной, без инородных частиц, мути и осадка, без посторонних привкуса и запаха.



Для улучшения вкуса отдельных видов водки применяют добавки:

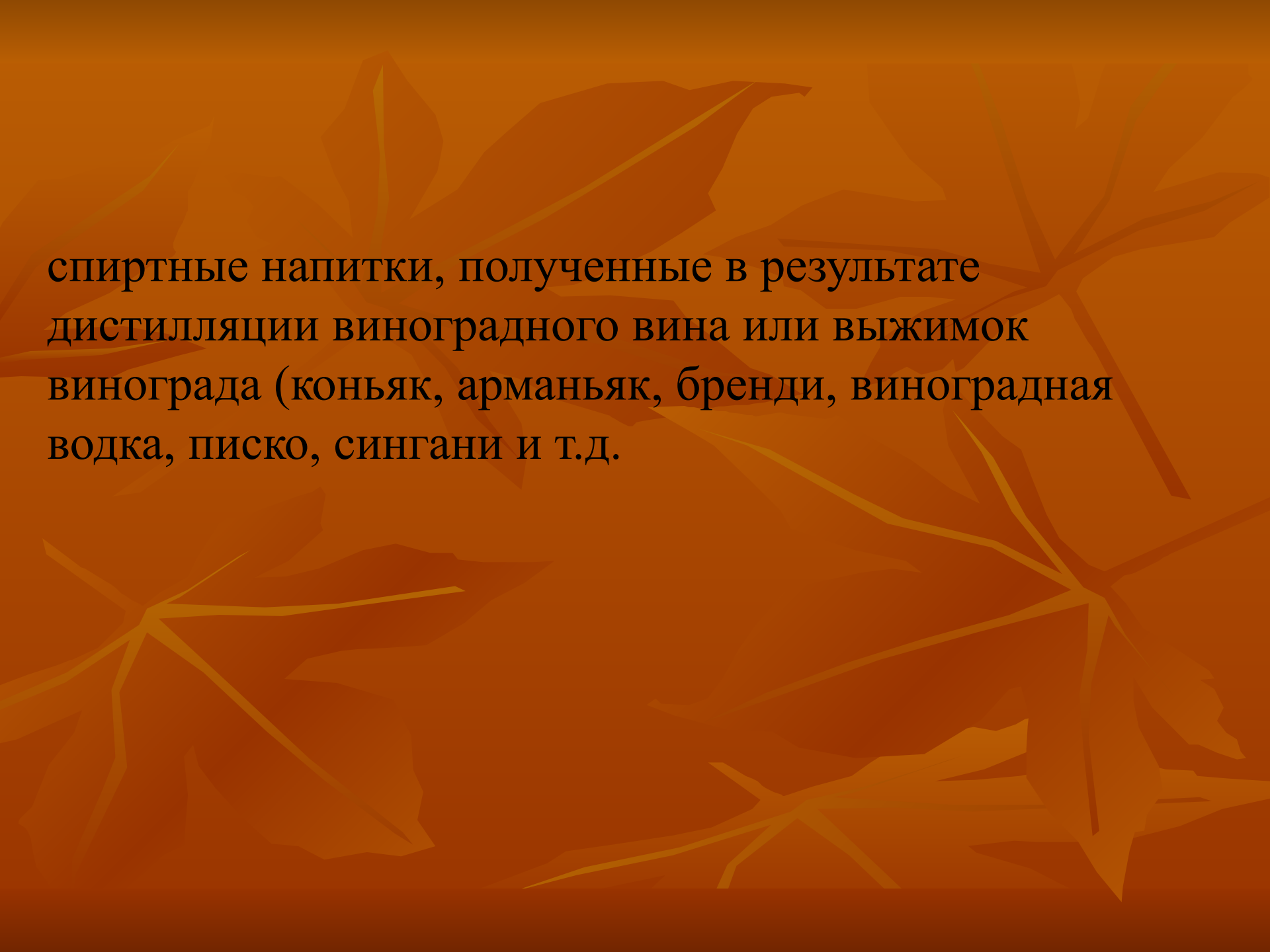
- двууглекислый и уксуснокислый натрий,
- сахар,
- определенные наборы ароматических трав и ягод

Для производства водки “Флагман” используются ароматные спирты
квасного сусла с березовыми почками



Для водок класса «премиум» осуществляется дополнительная обработка полученного продукта — молоком, яичным белком, серебром и т. п. — так называемая «очистка».

Подобная обработка очисткой вовсе не является - можно говорить о насыщении водно-спиртового раствора дополнительными микроэлементами (например, если речь идет о молоке) или о маркетинговом приеме.



спиртные напитки, полученные в результате
дистилляции виноградного вина или выжимок
винограда (коньяк, арманьяк, бренди, виноградная
водка, писко, сингани и т.д.

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Коньяк – алкогольный напиток с характерным букетом и вкусом, приготовленный из выдержанного не менее 3-х лет коньячного спирта.

Бренди – крепкие алкогольные напитки, вырабатываемые из коньячного спирта или виноматериалов с добавлением различных компонентов.



Следует отметить, что в СССР коньяком назывался любой сорт бренди, производимый по технологии, близкой к технологии производства настоящего коньяка. Коньяк ординарный (звездочки), марочный (КВ, КВВК, КС) и коллекционный (ОС)

Своё название напиток коньяк получил по имени города Коньяк (Франция) в латинском написании Cognac.

- Крепкие напитки других стран из спирта, полученного дистилляцией виноградных вин, могут именоваться коньяками только при реализации на внутреннем рынке, во всех других случаях они называются арманьяк, бренди, виноградная водка, писко, сингани и т.д



Писко (исп. *Pisco*) — крепкий алкогольный напиток, разновидность виноградной водки. Производится в Перу и Чили из винограда сорта мускат.



Виноградная водка: винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 37,5%, изготовленный из винного или виноградного дистиллята с добавлением или без добавления винного или виноградного спирта и имеющий вкус и аромат используемого сырья..



Арманьяк (фр. *Armagnac*) — крепкий спиртной напиток (подвид бренди), производимый посредством дистилляции белого виноградного вина в провинции Гасконь.



Сингани (Singani) является напитком, произведенным путем дистилляции из жмыха белого винограда Мускат (Алекса). Напиток производится только в Боливии и считается национальным и культурным наследием Боливии.. Его характер и методы производства ближе всего к виски, но он классифицируется как бренди для целей международной торговли. (индрийский).



Российская классификация коньяка по ГОСТ

Коньяк	Срок выдержки, лет	В чем выдерживается
Трехлетний	> 3	ДБ, ЭР
Четырехлетний	> 4	ДБ, ЭР
Пятилетний	> 5	ДБ, ЭР
Выдержанный «КВ»	> 6	ДБ
Выдержанный высшего качества «КВВК»	> 8	ДБ
Старый «КС»	> 10	ДБ
Очень старый «ОС»	> 20	ДБ

ДБ - дубовые бочки, дубовые буты;

ЭР - эмалированные резервуары с дубовой клепкой.

В разряд коллекционного переходит коньяк «КВ», «КВВК», «КС», «ОС» после дополнительной выдержки не менее трех лет в дубовой таре.

эмалированные резервуары с дубовой клепкой



Дубовая бочка



Содержание спирта и сахара в коньяках

Коньяки

- Основное сырье:

Коньячный спирт, выдержанный не < 3 лет дубовых бочках

- Делят на:

Оранжарные – 3 звездочки, выдержаны не < 3 лет, 5 звездочек, специальные

– объемная доля спирта – 40-42%

– содержание сахара – 0,7-1,5%

Марочные – выдерживают в бочках не < 6 лет

– делят на группы:

КВ – коньяки выдержанные (не < 6 лет)

КВВК – не < 8 лет

КС – коньяки старые (не < 10 лет)

– объемная доля спирта – 42-57%

– содержание сахара – 0,7-2,5%

Коллекционные

Коньяки (бренди) – на экспорт

Технология производства:

Коньячный спирт производят из полностью перебродившего (сухого) виноградного вина крепостью 8-10 %, путём двукратной перегонки.



Получившийся виноградный спирт крепостью около 70 % выдерживают несколько лет в дубовых бочках, при этом напиток приобретает характерный слегка терпкий вкус (из-за содержащегося в дереве танина) и золотистый цвет.

В процессе выдержки значительная часть спирта испаряется. Коньяк получают путем купажирования — смешивания коньячных спиртов разных лет выдержки.

Международная классификация коньяка:

Коньяк нельзя продавать без выдержан менее 2 лет, отчёт ведётся от конца дистилляции - очистка (с 1 апреля года, следующего за годом урожая).

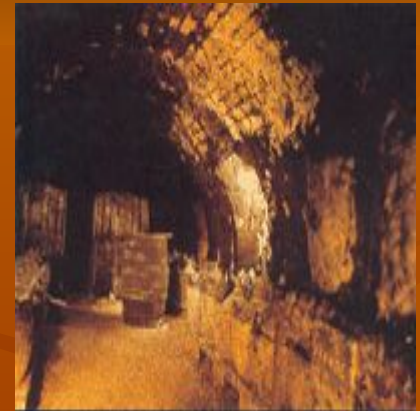
Маркировка Коньяка:

В зависимости от процесса приготовления, условий и времени выдержки, различают следующие градации коньяка:

Jean Fillioux XO Imperial "E" - специальный, "F" - великолепный,
"V" - очень,
"O" - старый,
"S" - превосходный,
"P" - бледный,
"X" - экстра,
"C" - коньяк.



-**V. S. O. P** - обозначает "Очень, превосходный, старый, бледный», коньяки с выдержкой в бочке не менее 4-х лет;



-**V.S. (Very Special) или Trois Etoiles («Три звёздочки»)**
– очень превосходный, коньяки, имеющие выдержку в бочке не менее 2,5 лет.

- **V.O. (Very Old), Reserve** - очень старый (более 5 лет)

- **V.V.S.O.P. (Very-Very Superior Old Pale), Grande Reserve** - переводится как: еще более качественный, старый, бледный, светлый коньяк, выдержанный не менее 5-ти лет.

- **X.O.(Extra Old)**, Extra, Napoleon, Hors d'age, Tres Vieux, Vieille Reserve - экстра-старый, выдержанный не менее 6 лет.



Extra, Napoleon, Grand Reserve означают не название коньяка, а марку в классификации.

Особой гордостью французских коньячных домов являются элитные коньяки, возраст которых достигает **25 - 60 лет**.

На этикетках этих напитков вместо выдержки ставят собственные имена: «Remi Martin Louis XIII», «Delamain Reserve de la Famille», «Hine Family Reserve», «Camus Jubilee».



спиртовые настойки, полученные исключительно в результате дистилляции сброженных продуктов из сахарного тростника (сока сахарного тростника, сиропа сахарного тростника, тростниково-сахарной мелассы), например, ром, тафия, кашаса



Ром

- Получают путем разбавленного ромового спирта до определенной крепости
- Лучший ром – кубинский.
Марки: – “Гавана Клаб”; – “Лайт-Драй”
- Бывает ром:
 - тяжелого типа
 - среднего типа
 - ромовые смеси

Виски

• *Получают:*
перегонкой сброженного сусла из ржи, овса и др.,
и выдержка в дубовых, обугленных внутри бочках
от 3 до 10 лет

• *Подразделяют на три типа:*

- солодовое
- зерновое
- смешанное

• *Ассортимент:*

• *Виски*

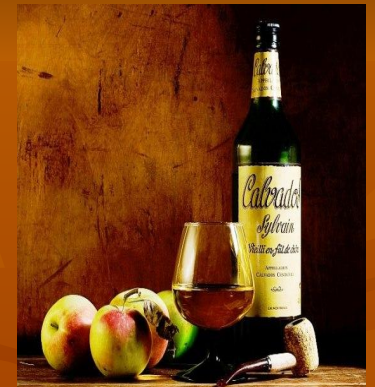
- виски-бурбон
- канадское
- шотландское
- Самая популярный напиток на западе

• *Коньяк*

- Армения – марочный
- Багратион – марочный
- Белый лист – оранжированный
- Специального наименования



Кальвадос – это напиток типа бренди, производимый на лучших землях французской провинции Нормандии, полученный перегонкой яблочного сидра.



Джин - настойка, содержащая ароматические вещества ягод можжевельника



Теки́ла (исп. *Tequila*) — (мескаль), изготавливаемый в окрестностях Текилы, на западе мексиканского штата Халиско, сырьём является голубая агава

В текиле содержится не менее 51 % сока агавы; остальная часть — спирт, полученный из другого сырья (например, кукурузы или сахарного тростника).



Текила, изготовленная исключительно из сока агавы, должна быть произведена в Мексике и промаркирована «*Hecho en Mexico*» (сделано в Мексике).



Текилы класса «премиум» производятся исключительно из голубой агавы, и на бутылке обязательно должна присутствовать надпись «100% agava» либо «100% blue agava».

Если надпись отсутствует, то это более дешёвая марка текилы - mixto.



Ликероналивочные изделия – алкогольные напитки крепостью от 12 до 45 объемных %, содержащие экстрактивные вещества пряно-вкусовых растений



Ликероналивочные изделия

Алкогольные напитки, состоящие из смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев, ароматических спиртов, полученных переработкой плодово-ягодного растительного сырья с добавлением сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты, спирта, воды и других добавок.



Классификация ликероналивочных изделий:

- По виду сырья :

- **Фруктово-ягодные** (напитки десертные, ликеры, наливки, кремы, настойки сладкие и полусладкие)



- **Ликеры кремы** – обычно имеют относительно низкое содержание спирта и очень сладкие большое содержание сахара (50-60%) и тягучая консистенция (например, крем-ликер какао, банановый, ванильный, кофейный)



- Многокомпонентные (бальзамы, пунши, коктейли)



- На пряных травах (настойки горькие, ликеры крепкие, аперитивы)



- На молочных, яичных продуктах (ликеры эмульсионные)



Производство:

- купажи́рование (смешивание отдельных составных частей и полуфабрикатов,
- тщательное перемешивание,
- фильтрация,
- выдержка в купажных чанах 24-72 ч.);
- выдержка высококачественных ликеров в дубовых бочках от 6 мес. до 2 лет; розлив.



Настойки -

напиток, получаемый в результате настаивания на спирте (или водке) различных частей растений (ягод, зерен, семян, листьев, корней, плодов), обладающих выраженным ароматом

Десертные напитки

по составу похожи на настойки, но отличаются содержанием спирта (12-16%) и сахара до 30г/дм³



Коктейли

- это смешанные напитки, которые содержат (как правило) не более 5 ингредиентов, включая все добавочные, используемые в очень малых количествах, такие как соль, специи, биттеры и т. д.



Аперитив - ароматизированный травами и пряностями, зачастую горьковатый.

Традиционно подавался к столу как средство, возбуждающее аппетит.

Известными аперитивами являются Чинзано, Дюбон, Пикон, Кампари, Ричард и Мартини.



Глинтвейн (нем. *Glühwein* от *glühender Wein*) — горячий алкогольный напиток на основе вина.



Пунш - это древнеиндийский горячий напиток, приготовленный из рома, вина, сахара или меда, фруктового сока и пряностей.



Наливки - является высокая степень содержания в ней экстрактивных веществ (сока ягод, фруктов).



Абсент

– напиток, содержащий обычно 70% алкоголя, полынь - содержит туйон, (Туйон в больших количествах это яд); анис, фенхель, аир, мята, мелисса, лакрица, дягиль и некоторые другие травы.

Абсент может быть прозрачным, желтым, коричневым и даже красным, но чаще абсент имеет изумрудно-зелёный цвет. Абсент мутнеет от добавления воды.



Хранение

Хранение бутылок в складах осуществляется при температуре не ниже 5°C.

Гарантийный срок хранения коньяков в бутылках со дня розлива — 2 года.

Если в течение двух лет не появились помутнение или осадок, то они пригодны для дальнейшего хранения и реализации.



Вина виноградные и плодовые

ТН ВЭД 2204 Вина виноградные натуральные, включая крепленые

- сусло виноградное, кроме указанного в товарной позиции 2009:
- вина игристые
- вина прочие;
- виноградное сусло, брожение которого было предотвращено или приостановлено путем добавления спирта
- прочее сусло виноградное

Виноградное сусло

Виноградное сусло, получаемое прессованием свежего винограда, представляет собой зеленовато-желтую мутную жидкость со сладким привкусом. Оно содержит в растворе смесь сахаров (глюкозы и фруктозы), кислот (винной, яблочной и т.д.), белковых, минеральных веществ и растительных камедей, а также ароматические вещества, придающие вину характерный для него запах и вкус.

Виноградное сусло обычно сбраживается самопроизвольно (причем сахар превращается в спирт); конечным продуктом этого брожения является вино.

Естественный ход брожения сусла можно прервать процессом, известным под названием "мютирование", который может либо замедлить брожение, либо остановить его полностью.

Мютирование можно провести различными способами:

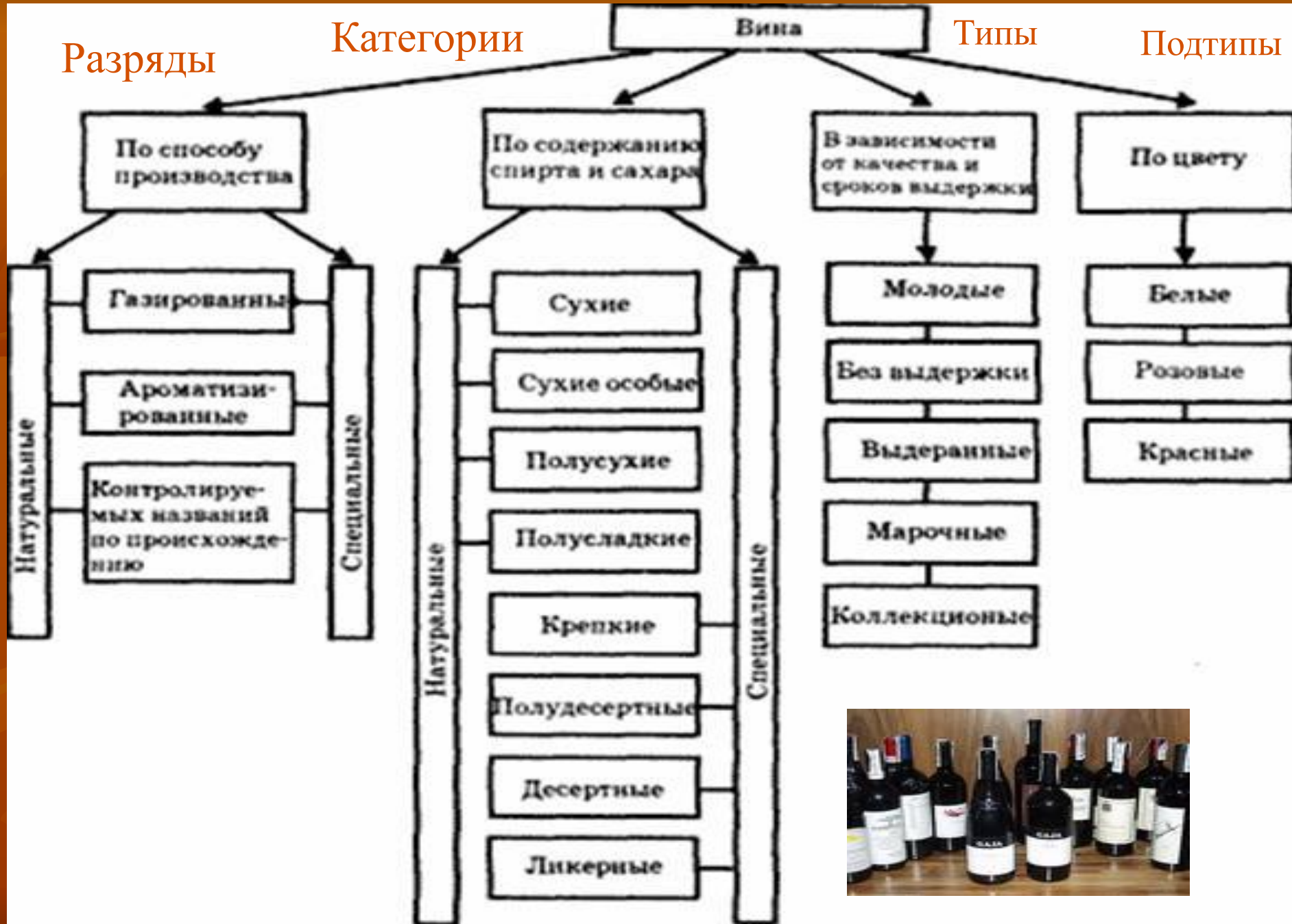
- (1) путем добавления салициловой кислоты или прочих антисептических средств;
- (2) путем сатурирования сусла диоксидом серы;
- (3) путем добавления спирта. Этот вид продукта часто потребляется в качестве вина без дальнейшей обработки.

Прочие продукты, известные как мистелли, применяются при производстве ликерных вин и аперитивов и т.д.;

- (4) путем охлаждения.

К этой группе относится частично сброженное виноградное сусло независимо от того, приостановлено брожение или нет, а также несброженное виноградное сусло с добавленным спиртом, причем концентрация спирта у этих двух продуктов превышает 0,5 об.%.

Разряды Категории Типы Подтипы



Категория вина служит чем-то вроде знака качества.

Во французской классификации 4 категории вин: АОС, VDQS, столовые вина и местные вина.

В общеевропейской классификации две категории — качественные вина, произведённые в определённом регионе — VDPRD (АОС и VDQS) и столовые вина (объединяют столовые и местные вина согласно французской классификации).

В странах СНГ:

Натуральные – этиловый спирт только природного происхождения:

Тихие – не насыщенные CO_2

Игристые - насыщенные CO_2

Специальные – с добавлением этилового спирта

Оригинальные – с использованием пищевой вкусоароматической добавки :

Ароматизированные – с использованием экстракта различных частей растений, с использованием пищевых вкусоароматических добавок (кроме химических) – Вермут, «Martini Rossi», «Rikadonna», «Cinzano», «Gancia», «Carpano». «Черный цветок», «Утренняя роса», «Букет Молдавии».



Контролируемые по происхождению – высокого качества, получаемые по специальной или традиционной технологии из определённых сортов винограда строго регламентируемого района и отличающиеся оригинальными свойствами, связанными с условиями конкретной местности.

АОС - Appellation d'Origine Controlée (фр.) буквально «контролируемое наименование по происхождению».

(Кахетинские, Эчмиадзинские)



DO - по испанской системе классификации обозначение зон "наименований, контролируемых по происхождению", аналог французской категории АОС.

DOC - высшая классификационная категория португальских вин.

DOC - согласно итальянской системе классификации, обозначение зон "наименований, контролируемых по происхождению".

DOCA - высшая классификационная Категория испанских вин.

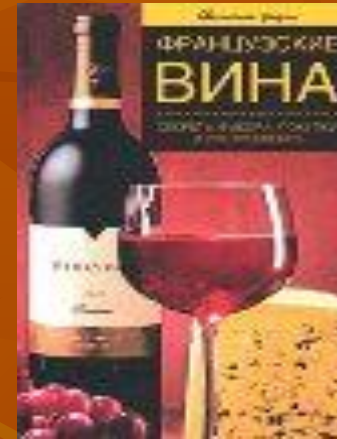
DOCG - высшая категория итальянских вин с государственной гарантией.



Тихие вина в зависимости от качества и сроков выдержки подразделяют

на:

молодые,
без выдержки,
выдержанные,
марочные
коллекционные.



Началом срока выдержки считают 1 января
следующего за урожаем
винограда года.



Молодое – натуральное сухое, реализуемое до 1 января следующего за урожаем винограда года.

(Виноград собрали в июне 2010 года, вино бродило 2-3 месяца; готово оно в сентябре, и молодое оно будет с конца сентября до 31 декабря 2010г)



Без выдержки – реализуемое с 1 января следующего за урожаем винограда года.

(Виноград собрали в июне 2010 года и без выдержки оно будет с 1 января по 30 июня 2011г)

Выдержанное – улучшенного качества, с обязательной выдержкой перед розливом не менее 6 месяцев

(В нашем примере: Виноград собрали в июне 2010 года, Без выдержки оно будет с 1 января по 30 июня 2011г, а с 1 июля 2011г - Выдержанное).

Марочное – высокого качества, из определённых сортов винограда, произрастающего в регламентируемых районах, и обязательной выдержкой перед розливом не менее 1,5 лет (В нашем примере с 1 июля 2012г - Марочное).

Коллекционное – марочное, которое дополнительно выдерживают не менее 3 лет (В нашем примере с 1 июля 2015г).



Ассортимент вин

Сухие натуральные – рислинг «Абрау»,
рислинг «Анапа», Алиготе, Цинандали,
кахетинского типа (более темный цвет)
– Тибаани, Мукузани.

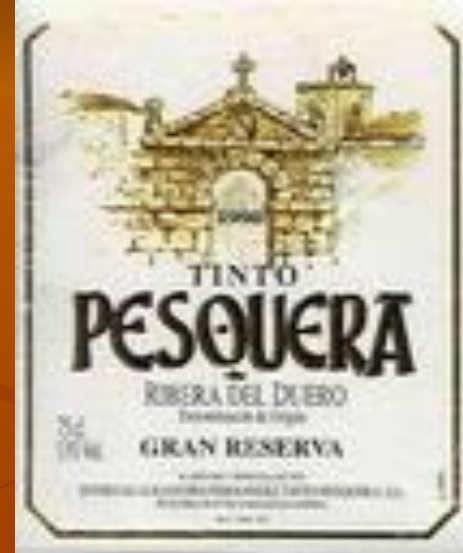
Полусухие, полусладкие – хванчкара,
киндзмараули, Твиши, Арбатское.

Специальные сухие и крепкие:

Портвейн - получают путем теплового
воздействия на вино с ограниченным доступом
воздуха;

Мадера – мадеризация - тепловая обработка в
бочках на солнечных площадках,

Херес - обработка виноградного сусла землей,
брожение вина под пленкой дрожжей.





Полудесертные – «Лидия», «Улыбка».

Десертные и ликерные:

мускаты (из сорта винограда Мускат),

токайские (из перезрелого и заизюмленного винограда пораженного грибом благородской гнили),

малага (с добавлением колера из сильного уваренного сусла),

кагор (нагрев мезги до $t\ 55 - 70\ ^\circ\text{C}$ и выдержка при этой температуре до 24 ч.).

Ароматизированные – (с добавлением полыни и других ароматических веществ)


Вина, насыщенные углекислым газом делят на два типа: *игристые* и *газированные* (шипучие).

Игристые - в их состав входит углекислота, образующаяся в процессе вторичного брожения.

Газированные (шипучие) - результат искусственного насыщения (сатурации) углекислотой.

Игристые вина производят тремя способами:

- классическим французским способом шампанизации в бутылках;

 периодическим способом шампанизации в специальных аппаратах (акратофорах);

 способом шампанизации в непрерывном потоке.

Наиболее известно игристое вино — Шампанское, производится во Франции, в провинции Шампань, вторичным брожением в бутылках из определенных сортов винограда, в течении 3 лет.



Шампанское, полученное бутылочным способом, имеет более высокое качество, чем полученное периодическим (резервуарный) способом.

Игристые вина других винодельческих районов Франции имеют название Муссо. В Германии - Сект . в Италии — Спуманте



**ГОСТ
33336-2015 Вина
игристые.
Общие
технические
условия**

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %:	
- для игристых вин	8,5-13,5
- игристых вин географического наименования	8,5-13,5
- игристых вин с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения	8,5(6,0)*-13,5
- игристых жемчужных вин	9,0-12,5
- игристых жемчужных вин географического наименования	9,0-12,5
- игристых жемчужных вин с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения	9,0(6,0)*-12,5
- игристых вин традиционного наименования	10,5-13,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³ :	
- для экстра брют	Менее 6,0
- брют	От 6,0 до 15,0
- сухих	" 15,0 " 25,0
- полусухих	" 25,0 " 40,0
- полусладких	" 40,0 " 55,0
- сладких	" 55,0

*В зависимости от содержания сахара
игристые вина делят:
на брют,
сухие,
полусухие,
полусладкие
сладкие (7,5-8,5%).*



*Объемная доля этилового спирта в
жемчужных игристых винах не менее 8,5
и в остальных — 10%.*



Плодово-ягодные вина. Болезни вин

Характеристика	Напитки, полученные спиртовым брожением сока плодов и ягод
Особенность	Разбавление кислых соков водой с одновременным введением сахара-песка
Крепость	10 – 18%
Классификация	<ul style="list-style-type: none">• По сырью, способу производства и составу:<ul style="list-style-type: none">– столовые– некрепленые сладкие– крепленые– медовые• По окраске: белые, розовые, красные
Хранение	<ul style="list-style-type: none">• При t от 8 до 16° С• Столовые полусладкие, игристые, шипучие – от -2 до -8°
Контроль качества	Каждые 7-10 дней

Болезни вин

Аэробные болезни

- Цвель вина – появляется пустота, водянистость, затхлость
- укуснокислое скисание – образуется пленка на поверхности, разной толщины, белого цвета

Пороки, недостатки вин

Железный, алюминиевый, белый, черный, синий, мелный, оловянный и др. касссы
(пороки, вызванные избытком в вине металлов)

Анаэробные болезни

- ожирение (тягучесть, вязкость) – вкус слизистый, пустой
- молочнокислое скисание – вино туское, вкус сладковато-кислый
- прогоркание вин – мутное, вкус – горький
- молочное брожение
 - турн и пусс – на дне скапливается черный осадок

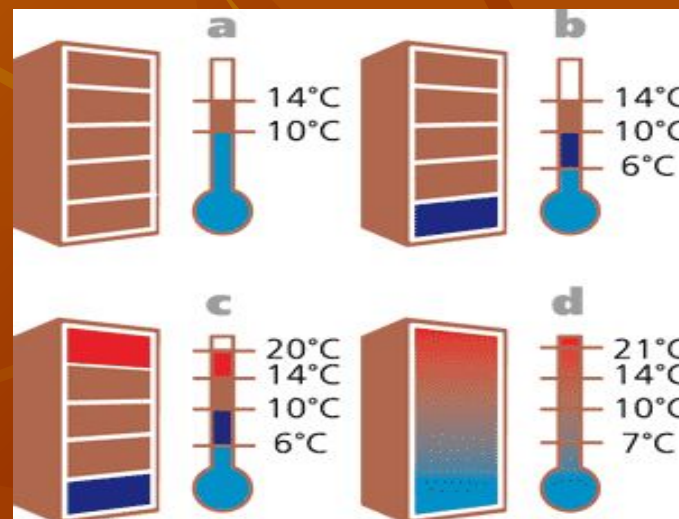
Хранить бутылки с вином всегда необходимо в лежачем положении, чтобы пробки смачивались с внутренней стороны, для плотного закупоривания бутылки.

При хранении же вина в бутылках в стоячем положении пробки быстро пересыхают, съеживаются и закупорка становится неплотной.

Для выдержки и долговременного хранения вина выкапывают яму глубиной в 1-1,5 метра и которая не заливается внешними или почвенными водами, выстилают соломой.

А так же в темных подвалах в бутылках температура 10—14°C.

Влажность помещения не ниже 50%



Четыре типа шкафов для вина. одно- (a), двух- (b), трех- (c) и мультитемпературные (d) шкафы с встроенными вентиляторами