
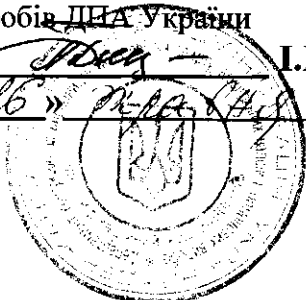


МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО


Директор Департаменту контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів ДПА України

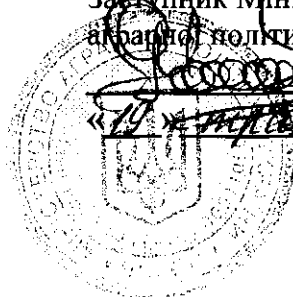

I.M. Гончар
«16» травня 2008 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра аграрної політики України


С.І. Мельник
«14» травня 2008 р.



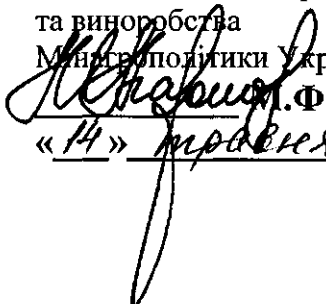
ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ на витримку коньячних спиртів

ТІУ00011050-15.91.10-3:2008

Числа з 01 червня 2008р.


ПОГОДЖЕНО

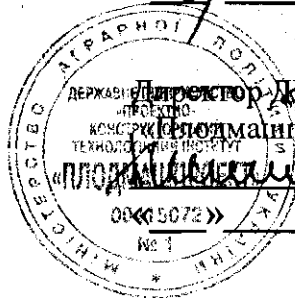
Начальник Відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства Міністерства аграрної політики України

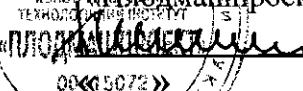

I.F. Агафонов
«14» травня 2008 р.

РОЗРОБЛЕНО

Директор НІВіВ «Магарач»

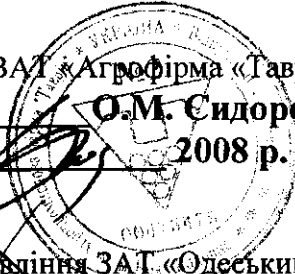

А.М. Авідзба
«14» травня 2008 р.



Директор ДП «ПКТІ «Сполмаінпроект»

О.Г. Палеха
«14» травня 2008 р.

Директор ВАТ «Агрофірма «Таврія»


О.М. Сидоренко
«14» травня 2008 р.



Директор ЗАТ «Одеський завод спиртів»

Д.Н. Шолудько
«14» травня 2008 р.



ПЕРЕДМОВА

- 1 Національний інститут винограду і вина «Магарач», Державне підприємство «Проектно-конструкторський технологічний інститут «Плодмашпроект», Відкрите акціонерне товариство «Агропромислова фірма «Таврія», Закрите акціонерне товариство «Одеський коньячний завод»

РОЗРОБНИКИ: А. Авідзба, д-р с-г. наук; М. Агафонов; О. Василик, канд. техн. наук; Т. Горбова; В. Загоруйко, д-р техн. наук; Т. Начева, канд. техн. наук; О. Палеха канд. с-г. наук; М. Сачаво, д-р техн. наук; О. Сидоренко; Л. Стрельницький; А. Файерштейн; С. Ченуша; А. Яланецький, канд. техн. наук.

- 2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: Мінагрополітики України
«01» червня 2008 р.
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності «Технологической инструкции по выдержке коньячных спиртов», затв. МХП СРСР 01.03.1978 р.)

Ця технологічна інструкція поширюється на виробництво спиртів коньячних витриманих, що відповідають вимогам чинних нормативних документів та отримуються шляхом витримки спиртів коньячних молодих у дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих ємностях з дубовими клепами не менше 3-х років.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

1.1 За органолептичними показниками спирти коньячні витримані повинні відповідати вимогам, які вказані у таблиці 1

Таблиця 1- Органолептичні показники спиртів коньячних витриманих

Назва показників	Характеристика
Колір	Золотистий, середньої інтенсивності без сторонніх відтінків
Смак і букет	Характерні для коньячного спирту даного терміну витримки без сторонніх присмаків і запахів

1.2 За фізико-хімічними показниками спирти коньячні витримані повинні відповідати вимогам, які вказані у таблиці 2.

Таблиця 2- Фізико-хімічні показники спиртів коньячних витриманих

Назва показника	Значення
Об'ємна частка етилового спирту, %	50-70*
Масова концентрація вищих спиртів, в перерахунку на ізоаміловий спирт безводного спирту, мг/100 см ³	100-500
Масова концентрація альдегідів, в перерахунку на оцтовий альдегід безводного спирту, мг/100 см ³	5-100
Масова концентрація середніх ефірів, в перерахунку на оцтово-етиловий ефір безводного спирту, мг/100 см ³	20-300
Масова концентрація летких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту безводного спирту, мг/ 100см ³ не більше	250
Масова концентрація фурфуролу безводного спирту, мг/100 см ³ , не більше	10
Масова концентрація метилового спирту безводного спирту, г/дм ³ , не більше	1,0
Масова концентрація міді, мг/дм ³ , не більше	5,0
Масова концентрація заліза, мг/дм ³ , не більше	1,5
Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше	20
Масова концентрація екстрактивних речовин, г/дм ³ , не менше	1,0

* Примітка: Зниження об'ємної частки етилового спирту проти початкової у спирті коньячному молодому повинно бути у межах допустимих втрат залежно від умов і терміну витримки

1.3 Вміст токсичних елементів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», № 5061, затвердженими Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89.

1.4 Вміст радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні згідно з ГН 6.6.1.1-130 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затвердженим наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИНИ Й МАТЕРІАЛІВ

2.1 Сировиною для спиртів витриманих є спирти коньячні молоді згідно з чинними нормативними документами.

2.2 Допоміжні матеріали використовують згідно з «Перечнем конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», РД-01 та інші, які дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання у виноробній промисловості.

3 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИТРИМКИ КОНЬЯЧНИХ СПИРТІВ

3.1 Витримку коньячних спиртів проводять у дубовій тарі та у резервуарах з дубовими клепами.

Термін витримки конкретної партії спирту обчислюється по року закладки на витримку. Сирти, закладені у січні та грудні цього ж року прирівнюються до спиртів одного року витримки. Сирти, закладені на витримку у IV кварталі, можуть бути використані для виробництва ординарних коньяків не раніше III кварталу по закінченні терміну витримки.

3.2 Перед закладкою на витримку коньячні спирти сортують за якістю, егалізують і проводять повний аналіз згідно з чинними нормативними документами. Егалізованим партіям коньячного спирту присвоюють номер і в акті вказують дату закладки на витримку, фізико-хімічні дані, дегустаційну оцінку та характеристику.

3.3 Витримку спиртів рекомендується проводити при температурі 15 - 25°C та відносній вологості повітря 75 - 85 % у капітальних наземних та напівпідвальних приміщеннях, які відповідають вимогам, що встановлені для спиртозберігання у коньячному виробництві. Приміщення повинні відповідати вимогам промислової санітарії, не повинні мати сторонніх запахів. Використання зазначених приміщень для інших цілей забороняється. Щоденно реєструють температуру й відносну вологість повітря.

3.4 Перед заливом молодих коньячних спиртів у старі бочки чи в резервуари зі старою клепою рекомендується проводити збагачення коньячного спирту компонентами дубу одним із таких способів:

а) тепловою обробкою в резервуарах з обробленою дубовою клепою за температури 35-45 °C протягом 30 - 50 днів до досягнення екстрактивності спиртів від

0,4 до 1,0 г/ дм³. Для більш ефективної обробки рекомендується спосіб з використанням виносного теплообмінника та безперервною конвекційною циркуляцією спирту.

б) у процесі дистиляції шляхом спрямовування водно-спиртових парів та конденсату на попередньо оброблену дубову клепку до досягнення екстрактивності спирту 0,4 - 1,0 г/дм³. Клепку складають у мідний куб, встановлений між дефлегматором і холодильником, в якому підтримують температуру 45-50 °С;

в) витримка на протязі року на новій обробленій клепці.

3.5 Інвентаризацію молодих коньячних спиртів, коньячних виноматеріалів, спирту-сирцю коньячного, спиртових фракцій та відходів коньячного спиртокуріння проводять на 1 січня и на кінець сезону перегонки, але не пізніше 1 червня поточного року.

3.6 Інвентаризацію спиртованих та духмяних вод, цукрового сиропу та колеу у купажних цехах – 1 раз на рік на 1 грудня.

3.7 Інвентаризація витриманих коньячних спиртів та коньяків, у однієї матеріально-відповідальної особи, може проводитись на 1 грудня по обліковим даним. Фактична інвентаризація з доливкою та відбором проб витриманих спиртів та визначенням фізико-хімічних показників повинна проводитись не рідше одного разу за два роки. Рішення у кожному конкретному випадку має право приймати керівництво підприємства.

3.8 Доливу коньячних спиртів, які знаходяться на витримці, проводять при інвентаризації спиртами того самого року витримки або при ступінчастих доливках у межах не більше 10 % більш молодшим спиртом. Для спиртів, витриманих менше 10 років, інтервал у віці не повинен перевищувати 1 року, для більш старих спиртів 3 роки.

3.9 Витримка коньячних спиртів у дубовій тарі

3.9.1 Для витримки коньячних спиртів використовують бочки, виготовлені із клепок відбірної сорту, витриманих в штабелях під навісом не менше 3 років. Місткість бочок до 80 дал.

3.9.2 Нову дубову тару двічі обробляють холодною водою, яку змінюють через 3-4 дні, потім гострою парою протягом 20-30 хв. і ополіскують гарячою і холодною водою. Бочки, які були залиті спиртом, використовують без обробки.

3.9.3 Місткість нових бочок визначають за допомогою води ваговим чи об'ємним способом. На одне з днищ бочок наносять трафарет з вказівкою місткості, інвентарного номера, місяця і року заміру. Крім того, ставлять клеймо з вказівкою року початку експлуатації бочок.

3.9.4 Місткість бочок, які використовувалися, визначають спиртом ваговим чи об'ємним способом. Дані щодо місткості, новий інвентарний номер і рік заміру наносять заново на днище бочок.

Бочки встановлюють у 2-4 яруси на дерев'яних чи залізобетонних брусах. Рекомендується стелажний метод зберігання бочок у 2-8 ярусів.

3.9.5 Після егалізації чи термічної обробки спирти перекачують на витримку у дубову тару, при цьому залишають недолив не більше 2 %. За бочками здійснюють ретельний профілактичний і санітарний контроль. Залив спиртів в бочки оформлюють спеціальним актом закладки на витримку встановленого зразка (Додаток 1).

3.9.6 За кожним штабелем бочок чи окремим приміщенням, що містить одну партію спирту у спеціальному технологічному журналі записують такі дані: походження спирту, дата заливу, номер егалізації, об'ємна доля етилового спирту і кількість в декалітрах водного та декалітрах безводного алкоголю всієї партії спирту. Аналогічні дані на всю партію спирту одного року витримки у межах штабелю (приміщення) заносять у таблички (паспорт).

3.9.7 Дубова тара, що була звільнена від спирту підлягає негайному заливу молодим коньячним спиртом чи витриманим спиртом, що зберігався в резервуарах на дубовій клепці.

3.9.8 Спирти, відібрані для виробництва марочних коньяків України, повторно егалізують на 4-5-му році витримки.

3.10 Витримка коньячних спиртів в резервуарах з дубовими клепками

3.10.1 Із коньячних спиртів, витриманих у резервуарах, завантажених дубовою клепкою, виробляють ординарні коньяки України.

3.10.2 Для закладки у резервуари використовують дубові клепки згідно з чинними нормативними документами завтовшки 18-36 мм, які витримані в штабелях під навісом не менше 3-х років.

3.10.3 Перед закладкою у резервуари клепку обробляють одним зі способів:

а) Замочують холодною водою зі зміною через 3-4 доби не менше 2-х разів, після чого обробляють гострою парою на протязі 20-30-хвилин, ополіскування гарячою, а потім холодною водою. Оброблені клепки ставлять на стікання та висушують.

б) Вимочують у 0,3 %-ному розчині їдкого натру протягом 2-6 діб при температурі 10-25 °С. Після зливу луку клепки промивають 3-4 рази протягом 8-12 годин холодною водою і висушують у провітрюваному приміщенні 6 діб чи в сушарці при температурі 45 °С протягом 1 доби;

в) Витримують при вільному доступі повітря при температурі 105-125 °С протягом 5-7 діб до появи легкого коричневого забарвлення. Потім клепку промивають холодною і гарячою водою. Цим методом обробляють 50 % клепок, необхідних для заповнення резервуара, решта 50 % - способом, вказаним у пункті а).

Можуть бути використані інші дозволені способи обробки.

3.10.4 В резервуар клепки укладають штабелями з розрахунку питомої поверхні 700-900 см²/дал (водного) спирту. Рекомендується більшість клепок укладати в ряд на ребро, щоб не стримувати конвекційні потоки рідини. Після кожного ряду прокладають плазом 2 клепки з отворами діаметром 25 мм. Штабель міцно закріплюють чотирма дерев'яними штирями, які проходять через отвори у клепках. Можливі інші способи укладання клепок, що забезпечують раціональне використання площини поверхні клепки та об'єму резервуара, а також не перешкоджають конвекційним потокам.

3.10.5 Перше вимірювання місткості резервуара з новою клепкою проводять водою чи спиртом, всі подальші виміри - тільки спиртом. Дані з вимірювання місткості резервуара (за винятком об'єму клепок) заносять в акт вимірювання тари і в акт закладки спиртів на витримку. На фронтальне днище резервуара наносять трафарет з вказівкою місткості резервуара (за винятком об'єму клепок), інвентарного номера і року виміру.

3.10.6 Витримку спиртів в резервуарі рекомендується проводити при температурі 20-25 °С.

3.10.7 Резервуари заповнюють спиртом з недоливом не більше 2 %. За резервуарами проводять ретельний профілактичний контроль.

3.10.8 По кожному резервуару зі спиртом у спеціальному журналі (за формою акта закладки спирту) заносять такі дані: походження спирту, дату заливу, номер егалізації, об'ємну долю етилового спирту, кількість в декалітрах водного та декалітрах безводного спирту. Крім цього, фіксують масу клепок та номер заливу спирту на клепку.

3.10.9 Під час витримки спирт насичують киснем до вмісту не менше 15 мг/дм³. Насичення проводиться за результатами аналізу вмісту кисню, але не менше 1 разу на рік.

3.10.10 Дозволяється під час витримки проводити термічну обробку спирту з використанням виносного теплообмінника та безперервною конвекційною циркуляцією спирту. При цьому температура спирту у резервуарі не повинна перевищувати 45°С.

3.10.11 Головний технолог може дозволити переливку спиртів у резервуари зі старими клепами чи в стару дубову тару.

3.10.12 Клепки, встановлені у резервуарі, використовують максимально довгий період і їх заміну проводять у випадку крайньої потреби. Після 3-4 заливів на клепки коньячний спирт молодий рекомендується збагачувати компонентами дубу методами вказаними у п.3.4. При необхідності з зовнішньої поверхні клепки знімають шар деревини і клепки знову укладають у резервуар без обробки.

3.10.13 При заміні клепок їх замочують на 10-12 днів у воді чи обробляють гострою парою. Пару подають через верхню горловину, а одержану суміш парів і конденсату направляють через нижній зливний кран у холодильник і збірник. Одержаний водно-спиртовий розчин використовують у купажах ординарних коньяків України чи направляють на дистиляцію для одержання коньячних спиртів.

4 ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

4.1 Витримку коньячних спиртів проводять у дубових бочках та емалевих і нержавіючих цистернах. Технологічне обладнання виготовляють з корозійностійких матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для виноробної продукції.

4.2 Санітарна обробка технологічного обладнання, винопроводів та інвентарю здійснюється згідно з Інструкцією «Санитарная обработка технологического оборудования, винопроводов, инвентаря и помещений в винодельческой промышленности», РД 202.13.027, затвердженою Укрсадвинпромом 12.10.99.

5 КОРОТКИЙ ОПИС МЕТОДІВ І ЗАСОБІВ ТЕХНОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ ТА МЕТОДІВ ВИПРОБУВАНЬ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Відбирання проб витриманих коньячних спиртів здійснюється згідно з ГОСТ 14137, перевірка якості готової продукції - згідно з вимогами чинних нормативних документів на спирт коньячний витриманий та цієї технологічної інструкції.

ЕТАПИ КОНТРОЛЮ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

5.1 Етапи контролю технологічного процесу - згідно з таблицею 3.

Таблиця 3 – Етапи контролю технологічного процесу

№ п/п	Об'єкт	Місце контролю	Періодичність контролю	Контрольований параметр	Граничні значення параметра	Методи і способи контролю
1	2	3	4	5	6	7
1	Спирт коньячний молодий	Ємність, інша тарра	Під час приймання	Об'ємна частка етилового спирту, % Масова концентрація вищих спиртів, в перерахунку на ізоаміловий спирт безводного спирту, мг/100см ³ Масова концентрація альдегідів, в перерахунку на оцтовий альдегід безводного спирту, мг/100см ³ Масова концентрація середніх ефірів, в перерахунку на оцтово-етиловий ефір безводного спирту, мг/100см ³ Масова концентрація легких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту безводного спирту, мг/100см ³ Масова концентрація фурфуролу безводного спирту, мг/100см ³ Масова концентрація метилового спирту безводного спирту, мг/100см ³	62-72 120-500 3-40 20-200 10-50 0,3-5 10-100	ГОСТ 13191 ГОСТ 14138 ГОСТ 12280 ГОСТ 14139 ГОСТ 13193 ГОСТ 14352 ГОСТ 13194

Кінець таблиці 3

1	2	3	4	5	6	7
				Масова концентрація міді, мг/дм ³ , не більше	5,0	ГОСТ 26931
				Масова концентрація заліза, мг/дм ³ , не більше	0,5	ГОСТ 13195 ГОСТ26928
				Масова загальної сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше	30	ГОСТ14351
				Органолептичні показники	Згідно з вимогами чинного нормативного документа	
2	Спирт коньячний на витримці	У кожній партії	При кожній інвентаризації	У відповідності з п.1 цієї таблиці		
3	Спирт коньячний витриманий	У кожній партії	Перед подаванням на купаж	У відповідності з таблицями 1 і 2 цієї технологічної інструкції		

5.2 Періодичність контролю сировини і готової продукції за показниками безпеки здійснюють згідно з Методичними рекомендаціями «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», МР-4.4.4-108, затвердженими наказом Міністерства охорони здоров'я України № 329 від 02.07.04

6 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

6.1 Правила приймання та відбір проб здійснюють згідно з ГОСТ 14137.

7 ПЕРЕЛІК ОСНОВНОЇ КЕРІВНОЇ НОРМАТИВНОЇ І ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Таблиця 4 - Перелік основної керівної нормативної і технологічної документації

Позначення НД	Найменування НД	Номер пункту, в якому подається посилання
1	2	3
ГОСТ 12280-75	Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Метод определения альдегидов	п. 5.1

Продовження таблиці 4

1	2	3
ГОСТ 13191-73	Вина, виноматеріали, коньяки і коньячні спирти, соки плодово-ягодні спиртовані. Метод визначення етилового спирта	п. 5.1
ГОСТ 13193-73	Вина, виноматеріали і коньячні спирти, соки плодово-ягодні спиртовані. Методи визначення летучих кислот	п. 5.1
ГОСТ 13194-74	Коньяки і коньячні спирти. Метод визначення метилового спирта	п. 5.1
ГОСТ 13195-73	Вина, виноматеріали, коньяки і коньячні спирти, соки плодово-ягодні спиртовані. Метод визначення заліза	п. 5.1
ГОСТ 14137-74	Вина, виноматеріали, коньяки і коньячні спирти. Правила приймки і методи вибору проб	пп. 5.1, 6.1
ГОСТ 14138-76	Коньячні спирти. Метод визначення вищих спиртів	п. 5.1
ГОСТ 14139-76	Коньячні спирти. Метод визначення середніх ефірів	п. 5.1
ГОСТ 14351-73	Вина, виноматеріали і коньячні спирти. Метод визначення вільної і загальної сульфатної кислоти	п. 5.1
ГОСТ 14352-73	Коньячні спирти. Метод визначення фурфуролу	п. 5.1
ГОСТ 26927-86	Сировина і продукти харчові. Метод визначення ртуті	п. 1.3
ГОСТ 26928-86	Продукти харчові. Метод визначення заліза	пп. 1.3, 5.1
ГОСТ 26929-94	Сировина і продукти харчові. Підготовка проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	п. 1.3
ГОСТ 26930-86	Сировина і продукти харчові. Метод визначення міді	п. 1.3
ГОСТ 26931-86	Сировина і продукти харчові. Методи визначення міді	пп. 1.3, 5.1
ГОСТ 26932-86	Сировина і продукти харчові. Методи визначення свинцю	п. 1.3
ГОСТ 26933-86	Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію	п. 1.3
ГОСТ 26934-86	Сировина і продукти харчові. Метод визначення цинку	п. 1.3

Кінець таблиці 4

1	2	3
МБТ № 5061-89	«Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89	п. 1.3
МР 4.4.4-108-2004	Методичні рекомендації «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України № 329 від 02.07.04	п. 5.2
РД-01-1994	«Перечень конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», затверджений ІВіВ «Магарач» 02.10.94	п. 2.2
РД 202.13.027-99	Інструкція «Санитарная обработка технологического оборудования, винопроводов, инвентаря и помещений в винодельческой промышленности», затвердженою Укрсадвинпромом 12.10.99	п. 4.2
ГН 6.6.1.1-130-2006	Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006	п. 1.4

" " 20__ г.

підприємство _____

АКТ № _____
закладки коньячних спиртів на витримку

Найменування коньячного спирту _____

походження спирту _____

Місце зберігання _____ № егалізації _____

Бочок _____ шт. Штабель № _____ В цистерні _____ № заливу _____

Об'єм _____ дал

Маса клепок _____ кг Маса абсолютно сухих клепок _____ кг

Бочкотара за групою ємностей _____

Місткість цистерни за винятком об'єму клепок _____ дал

Фізико-хімічні показники

Дата	Об'єм спирту, дал	Міцність, % об.	Множник	Кількість безводного спирту, дал. б.с.	Леткі кислоти	Вищі спирти	Альдегіди	Середні ефіри	Фурфурол	Метиловий спирт	рН	Екстракт	Мідь	Залізо	Примітка
					мг/100 см ³ б.с.					мг/дм ³					

Органолептичні показники

Дегустаційна характеристика		Технологічні операції при закладанні коньячних спиртів, зберіганні та зніманні з витримки		Кількість, дал б.с.	Примітка
Дата дегустації	Характеристика спирту	Дата	Найменування операцій		
Дата: Гол. технолог Зав. лаборат. Нач. цеху Технолог	Дата: Гол. технолог Зав. лаборат. Нач. цеху Технолог	Дата: Гол. технолог Зав. лаборат. Нач. цеху Технолог	Дата: Гол. технолог Зав. лаборат. Нач. цеху Технолог	Дата: Гол. технолог Зав. лаборат. Нач. цеху Технолог	

КУПАЖНИЙ ЛИСТ

Затверджую

Головний технолог

підприємство

шифр

цех, винпункт

“ ” _____ р.

Купажний лист № _____ шифр _____
на приготування коньяку України _____купаж розпочато _____
закінчено _____

марка коньяку України

Купажна ємність № _____

Місцезнаходження _____

№ рядка	Номенклатурний номер і шифри	Найменування матеріалів (склад купажу)	Рік закладки на витримку	Кількість, дал	Облік за спиртом				Облік за цукром		
					Об'ємна частка спирту, %	Множник	Вміст безводного спирту, дал. б.с. (графа 4х графу 6)/100	Вміст водного спирту, при 20 °С	Масова концентрація цукру г/дм ³	Цукор (графа 4х графу 8) /100	Витрата цукру, кг
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Всього											

Одержано коньяку України за температури 20 °С _____ дал

Розрахункові витрати, % _____ дал б.с.

Кондиції купажу, визначені лабораторним аналізом № _____

Начальник цеху _____

Технолог _____

Начальник ТХМК _____

Хімік _____

Підприємство _____

Цех _____

ЖУРНАЛ

на варку _____
цукровий сироп, колер

№ п/п	Дата	Склад				Спирт		
		цукор		Вода		Об'ємна частка спирту, %	множник	кількість, дал, б.с.
		кг	дал	дал	об'єм, дал			

Продовження додатка 3

Одержано об'єм, дал	Вміст цукру, г/дм ³	Об'ємна час- тка спирту, %	Втрати цук- ру, кг	Підписи	
				Начальник цеху	Начальник ТХМК

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

Директор Департаменту контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напів і тютюнових виробів ДПА України



М.Ф. Зацьотін

«13» листопада 2009 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра аграрної політики України



С. І. Мельник

«13» листопада 2009 р.

ЗМІНА

ТІ У 00011050-15.9
на витримку коньячних спиртів

Доповнити розділ 5 пунктом 5.3:

«5.3 Масову концентрацію екстрактивних речовин у спирті коньячному витриманому визначають шляхом випарювання проби спирту та визначання різниці між масою випарної чашки із сухим залишком і масою чистої чашки.

5.3.1 Для визначання масової концентрації екстрактивних речовин використовують апаратуру: випарну плоскодонну чашку (скляну чашку Петрі, колбу), водяну баню, сушильну шафу, аналітичні терези.

5.3.2 Проведення аналізу

Спирт коньячний витриманий у кількості 100 мл помішують у випарну чашку, яку перед цим було зважено, та випарюють спочатку на водяній бані, а потім у сушильній шафі за температури 105°C до постійної маси (x) із точністю 0,0001 г. Масу вважають постійною, якщо розбіжності між зважуваннями не перевищують 0,0005 г. Перед кожним зважуванням чашку необхідно охолодити до 20-25°C.

5.3.3 Обробка результатів

Масову концентрацію екстрактивних речовин у спиртах коньячних витриманих (x) у грамах на кубічний дециметр визначають за формулою:

$x = 10(a - b)$, де:

a – маса чашки з сухим залишком коньячного спирту, г

b – маса пустої чашки, г

Чинна з « » 2009 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник Відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства

Міністерства аграрної політики України

М.Ф. Агафонов

« » 2009 р.

РІЗРОБЛЕНО

Директор ДП «ІНІВІВ «Магарач»

А.М. Авідзба

2009 р.



Директор ДП «ПКТІ

«ПРОЕКТІ-ДОДАШПРОЕКТ»

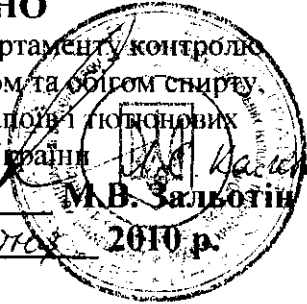
О.Г. Палеха

2009 р.

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

Заст. Директор Департаменту контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів ДПА України

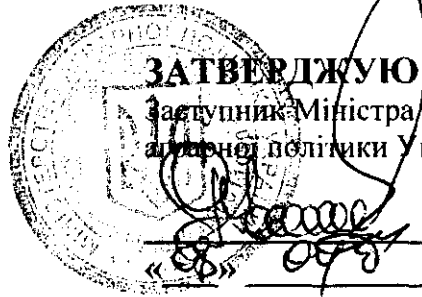


М.В. Зальотін
М.В. Зальотін

«04» квітня 2010 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра аграрної політики України



С.І. Мельник
С.І. Мельник
2010 р.

ЗМІНА № 2

ТІ У 00011050-15.91.10-3:2008
на витримку коньячних спиртів

Чинна з « 8 » березня 2010 р.

ПОГОДЖЕНО

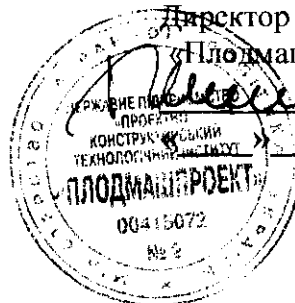
Начальник Відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства

М.Ф. Агафонов
М.Ф. Агафонов
« ___ » _____ 2010 р.

РОЗРОБЛЕНО

Директор НІВіВ «Магарач»

А.М. Авідзба
А.М. Авідзба
« ___ » _____ 2010 р.



Директор ДП «ПКТІ «Плодмашпроект»

О.Г. Палеха
О.Г. Палеха
2010 р.

С.І. Мельник

Сторінка 1

Сторінок 1

Розділ 5, перший абзац і розділ 6, пункт 6.1 Замінити посилання «ГОСТ 14137» на «ДСТУ 6040»

Пункт 5.1. Таблиця 3. Замінити позначення стандартів: «ГОСТ 12280» на «ДСТУ ГОСТ 12282», «ГОСТ 13191» на «ДСТУ ГОСТ 13191», «ГОСТ 14139» на «ДСТУ ГОСТ 14139», «ГОСТ 14351» на «ДСТУ ГОСТ 14351», «ГОСТ 14352» на «ДСТУ ГОСТ 14352». Долучити в кінці найменувань цих стандартів у дужках відповідно: «(ГОСТ 12280-75, IDT)», «(ГОСТ 13191-73, IDT)», «(ГОСТ 14139-76, IDT)», «(ГОСТ 14351-73, IDT)», «(ГОСТ 14352-73, IDT)».

Замінити позначення та найменування стандартів:

«ГОСТ 14137-74 Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб» на

«ДСТУ 6040:2008 Продукція виноробна. Правила приймання і методи відбирання проб»

«ГОСТ 14138-76 Коньячные спирты. Метод определения высших спиртов» на

«ДСТУ ГОСТ 14138:2009 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов (ГОСТ 14138-76, IDT)»