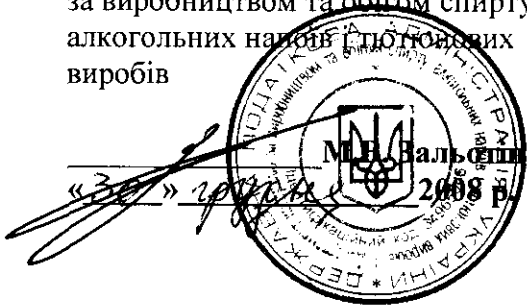


МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

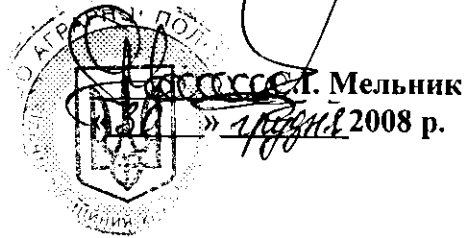
ПОГОДЖЕНО

В. О. директора Департаменту контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напів столових вин виробів



ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший заступник Міністра аграрної політики України



ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ на виробництво ординарних столових напівсухих та напівсолодких вин

ТІ У 00011050-15.93.12-2:2008

ПОГОДЖЕНО

Начальник Відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства

Міністерства аграрної політики України

М. Ф. Агафонов

«16» 12 2008 р.

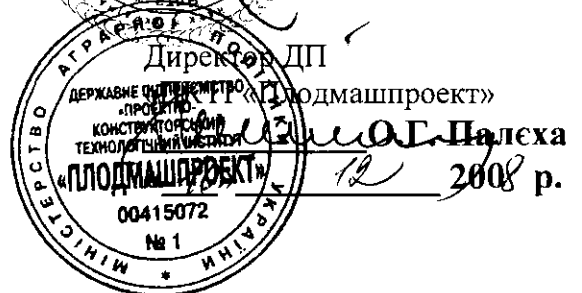
РОЗРОБЛЕНО

Директор НІВіВ «Магарач»,
Голова УК-23 «Продукція садів,
виноградарства і виноробна проду-

кція»

М. М. Авідзба

«16» 12 2008 р.



Handwritten signature or mark.

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Національний інститут винограду і вина «Магарач», Державне підприємство «Проектно-конструкторський технологічний інститут «Плодмаш-проект»

РОЗРОБНИКИ: А. Авідзба, д-р с.-г. наук; М. Агафонов; В. Гержикова, д-р техн. наук; Т. Горбова; В. Загоруйко, д-р техн. наук; С. Кішковська, д-р техн. наук; І. Костюченко; І. Кречетов, канд. техн. наук; О. Палєха, канд. с.-г. наук; Л. Стрельницький; О. Ткаченко, канд. техн. наук; С. Ченуша; А. Яланецький, канд. техн. наук.

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: Мінагрополітики України
«30» грудня 2008 р.

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності «Технологической инструкции по производству столовых полусухих и полусладких вин», затвердженої МХП СРСР 12.08.71 р.)

Ця технологічна інструкція поширюється на виробництво ординарних столових напівсухих та напівсолодких вин, які виготовляють з білих, рожевих та червоних сортів винограду шляхом неповного збродження сусла, а також купажуванням сухих виноматеріалів з свіжим виноградним суслем, консервованим суслем або з концентратами виноградного соку без додавання спирту та відповідають вимогам ДСТУ 4806.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

1.1 За кольором вина ординарні столові напівсухі та напівсолодкі поділяють на білі, рожеві і червоні.

1.2 Вина ординарні столові напівсухі та напівсолодкі поділяють на натуральні та купажовані з цукровмісними речовинами.

1.3 Вина ординарні столові напівсухі та напівсолодкі, виготовлені шляхом часткового бродіння, призупиненого із застосуванням фізичного або біотехнічного засобів, є винами натуральними. Вина столові напівсухі та напівсолодкі натуральні можуть виготовлятися з виноматеріалів одного чи декількох сортів винограду, при виробленні яких дотримувались вимог щодо виготовлення натуральних столових виноматеріалів. Вина купажовані виробляють шляхом купажування сухих виноматеріалів із свіжим чи консервованим суслем або концентратами виноградного соку.

1.4 За органолептичними показниками вина ординарні столові напівсухі та напівсолодкі повинні відповідати вимогам, які вказані у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники вин ординарних столових напівсухих та напівсолодких

| Назва показника | Характеристика |
|--|---|
| Прозорість | Прозорі з блиском, без осаду і сторонніх включень |
| Колір: – білих – рожевих – червоних | Від світло-солом'яного до світло-золотистого Від світло-рожевого до темно-рожевого різних відтінків Від червоного до темно-червоного різних відтінків |
| Аромат і смак | Свіжі, гармонійні, притаманні даному типу вина, без сторонніх присмаків і тонів окисленості. Допускається присутність помітного на смак діоксиду сірки |
| Примітка. При закупорюванні корковою пробкою дозволяються одиничні пилоподібні включення коркової крихти. | |

1.5 За фізико-хімічними показниками вина ординарні столові напівсухі та напівсолодкі повинні відповідати вимогам, які вказані у таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники вин ординарних столових напівсухих та напівсолодких

| Група і тип вина | Показники | | | | | |
|----------------------|------------------------------------|---|--|---|--|---|
| | Об'ємна частка етилового спирту, % | Масова концентрація цукрів, г/дм ³ | Масова концентрація титрованих кислот, в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³ | Масова концентрація летких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³ , не більше | Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³ , не менше | Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше (загальної / вільної) |
| | ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191 | ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 | ДСТУ 4112.13 або ГОСТ 14252 | ДСТУ 4112.14 або ГОСТ 13193 | ГОСТ 14251 | ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Напівсухі: | | | | | | |
| білі | 9-14 | 5-25 | 5-7 | 1,2 | 15 | 250/30 |
| рожеві | 9-14 | 5-25 | 5-7 | 1,3 | 15 | 250/30 |
| червоні | 9-14 | 5-25 | 5-7 | 1,5 | 15 | 250/30 |
| Напівсолодкі: | | | | | | |
| білі | 9-13 | 30-80 | 5-7 | 1,2 | 15 | 250/30 |
| рожеві | 9-13 | 30-80 | 5-7 | 1,3 | 15 | 250/30 |
| червоні | 9-13 | 30-80 | 5-7 | 1,5 | 15 | 250/30 |

Решта показників – згідно з ДСТУ 4806.

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

2 ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИНИ І МАТЕРІАЛІВ

2.1 Для виробництва ординарних столових напівсухих та напівсолодких вин використовуються:

- виноград свіжий технічний згідно з ДСТУ 2366. Для виготовлення ординарних столових напівсухих та напівсолодких вин використовують один або декілька сортів винограду. Рекомендуються такі сорти винограду: Семільйон, Совіньйон зелений, Мускат білий та рожевий, Іршаї Олівер, Рислінг рейнський і італійський, Ркацителі, Шардоне, Аліготе, Піно білий і сірий, Фетяска біла, Трамінер рожевий, Кокур білий, Каберне Совіньйон, Сапераві, Сухолиманський білий, Рубіновий Магарача, Бастардо магарацький, Мерло та інші з масовою концентрацією цукрів не менше 170 г/дм³ і титрованою кислотністю – 6-10 г/дм³.

- виноматеріали ординарні столові сухі оброблені – згідно з ДСТУ 4805;
- сусло виноградне свіже освітлене;
- сусло виноградне консервоване – згідно з чинною технологічною інструкцією;
- концентрати виноградного соку – згідно з ГСТУ 15.9-00032744-007;
- недоброти – згідно з чинними нормативними документами;

- решта сировини та допоміжні матеріали – згідно з ДСТУ 4805, ДСТУ 4806 і «Перечнем конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», РД-01.

3 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА

3.1 Під час виробництва білих столових напівсухих та напівсолодких вин необхідно дотримуватись таких правил:

- протягом усього технологічного процесу виробництва сусло та виноматеріали необхідно оберігати від впливу кисню повітря;
- під час кожної технологічної операції до середовища (м'язга, сусло, виноматеріал) необхідно вводити сірчисту кислоту;
- важкі метали з виноматеріалів необхідно вилучати як можна раніше.

3.2 Переробку винограду, відстоювання та бродіння сусла проводять у відповідності з технологічною інструкцією на виробництво ординарних столових сухих вин.

Виготовлення столових напівсухих та напівсолодких виноматеріалів здійснюють за однією з наступних технологічних схем.

Схема 1 (класична)

Бродіння сусла проводять до вмісту залишкових цукрів на 10-20 г/дм³ вище встановлених у вині кондицій за цукром. Бродіння припиняють швидким охолодженням до температури мінус 5°C в ультраохолоджувачах або теплообмінниках. Після цього виноматеріали сульфітують із розрахунку вмісту до 250 мг/дм³ загальної та 30 мг/дм³ вільної сірчистої кислоти і направляють на зберігання за температури 0-мінус 3 °С.

Виноматеріали, освітлені при зберіганні на холоді (або освітлені сепарацією чи фільтрацією), егалізують з метою отримання однорідних партій з необхідними кондиціями по спирту, цукру та титрованим кислотам. Для забезпечення розливостійкості виноматеріали обробляють згідно з чинною технологічною інструкцією з обробки виноматеріалів та вин на підприємствах виноробної галузі за затвердженими методиками.

Можливе виготовлення ординарних столових напівсухих та напівсолодких вин наступним чином.

Готують та зберігають окремо солодкі виноматеріали-недоброди з масовою концентрацією цукрів 100-140 г/дм³ та зброжені виноматеріали із залишком цукрів 2,0-10 г/дм³.

При виробництві солодких виноматеріалів-недобродів переробку винограду білих сортів проводять з настоюванням м'язги (6-8 годин). Для червоних вин використовують короткочасну теплову обробку м'язги відповідних сортів винограду при температурі + 40...+ 60°C.

Для бродіння використовують раси дріжджів, які рекомендовані для вин із залишковим цукром. Бродіння припиняють швидким охолодженням до 0°C в ультраохолоджувачах або в інших теплообмінниках, після чого додають бентоніт у кількості 2-4 г/дм³. Через 3-4 доби виноматеріал-недоброд знімають з дріжджових

осадів через кізельгуровий фільтр та направляють на повторне заброджування. Після цього сусло знову охолоджують до 0°C, витримують на холоді та фільтрують.

Білі виноматеріали-недоброди зберігають при температурі 0°... + 4°C, червоні – при + 4° ... + 8°C. Виноматеріали сульфітують дрібно при переливках, підтримуючи вміст вільної сірчистої кислоти 25-30 мг/дм³. Масова концентрація загальної сірчистої кислоти в кінці зберігання повинна бути не більше 200 мг/дм³.

Одержані виноматеріали з різним вмістом цукрів (від 2 до 140 г/дм³) перед випуском егалізують для отримання необхідних кондицій по спирту, цукру, титрованим кислотам та обробляють для забезпечення розливостійкості.

Схема 2 (купажна)

Виготовлення столових напівсухих та напівсолодких виноматеріалів проводять купажуванням столових сухих оброблених виноматеріалів з одним чи декількома компонентами сировини:

- сусло виноградне свіже освітлене;
- сусло виноградне консервоване;
- концентрати виноградного соку.

Столові сухі виноматеріали виготовляють у відповідності з технологічною інструкцією на виробництво ординарних столових сухих вин.

Сусло виноградне свіже освітлене до використання в купажах напівсухих та напівсолодких вин зберігають в асептичних умовах або при низьких (близько мінус 2°C) температурах.

Концентрати виноградного соку виробляють згідно з чинними нормативними документами.

Консервування сусла проводять після його відстоювання і освітлення одним з нижченаведених способів:

- сусло пастеризують при температурі 80°C, потім його швидко охолоджують та направляють на зберігання при температурі 0°C-мінус 3°C;

- в сусло вводять сорбінову кислоту у вигляді сорбату натрію або калію у кількості до 250 мг/дм³ (в перерахунку на сорбінову кислоту) з додаванням діоксиду сірки до вмісту загальної сірчистої кислоти 250-300 мг/дм³ і зберігають його до купажування за температури середовища;

- сусло сульфітують до вмісту загальної сірчистої кислоти 800-1000 мг/дм³, перед купажуванням проводять десульфитацію;

- сусло пастеризують при температурі 60-65°C і після охолодження сульфітують до вмісту загальної сірчистої кислоти 250-300 мг/дм³;

- сусло частково концентрують у вакуум-випарних апаратах до вмісту цукру 400-600 г/дм³, освітлюють, вводять діоксид сірки до вмісту загальної сірчистої кислоти 380-400 мг/дм³ загального діоксиду сірки і зберігають до купажування за температури середовища. Концентрування сусла можна здійснювати також методом виморожування у спеціальних холодильних установках до вмісту цукру 300-400 г/дм³.

У виробництві ординарних напівсухих та напівсолодких вин забороняється використовувати у якості цукровмісного матеріалу бекмес.

З метою вироблення однорідних партій вина з необхідними кондиціями за об'ємною часткою етилового спирту, масовими концентраціями цукрів і титрованих кислот столові сухі виноматеріали купажують з необхідними цукровміщуючими компонентами. Готовий купаж обробляють згідно з технологічною інструкцією з обробки виноматеріалів і вин на підприємствах виноробної галузі за затвердженими методиками.

Розливостійке вино зберігають до розливу при температурі, яка виключає підброджування.

Вино рекомендується зберігати в герметичних ємностях у атмосфері діоксиду вуглецю.

3.3 Розлив

3.3.1 Розлив, пакування, маркування, зберігання і транспортування вин ординарних столових напівсухих та напівсолодких проводять згідно з ДСТУ 4806.

3.3.2 На розлив направляють тільки розливостійкі вина, які витримують стабільність протягом встановленого гарантійного терміну. Випробування на схильність до помутнінь проводять згідно з чинними методиками.

3.3.3 Розлив проводять в умовах мінімального доступу кисню одним з нижченаведених способів:

- з використанням пляшкової пастеризації;
- з використанням сорбінової та сірчистої кислот;
- на лініях стерильного розливу;
- на лініях «гарячого» розливу.

3.3.4 Закупорювальні засоби необхідно завчасно стерилізувати 1%-вим розчином діоксиду сірки, нагріванням в автоклавах або іншими способами.

3.3.5 Столові ординарні напівсухі та напівсолодкі вина зберігають при температурі від мінус 2°C до 8°C.

4 ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

4.1 Переробку винограду, виготовлення, зберігання та обробку виноматеріалів і купажів проводять з використанням типових обладнання і технологічних ємностей, виготовлених з корозійностійких матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для виноробної продукції.

4.2 Санітарну обробку технологічного обладнання, винопроводів та інвентарю здійснюють 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 І МЕТОДІВ ВИПРОБУВАНЬ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Відбір проб ординарних столових напівсухих та напівсолодких вин здійснюють згідно з ГОСТ 14137, перевірку якості готової продукції – згідно з ДСТУ 4806 та цією технологічною інструкцією.

ЕТАПИ КОНТРОЛЮ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

5.1. Етапи контролю технологічного процесу повинні відповідати даним таблиці 3.

Таблиця 3 – Етапи контролю технологічного процесу

| № п/п | Об'єкт контролю | Місце контролю | Періодичність контролю | Контрольований параметр | Граничні значення параметра | Метод і засіб контролю |
|----------------|--|--|------------------------------|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Класична схема | | | | | | |
| 1 | Виноград | Кожна транспортна ємність | У кожній транспортній партії | Ампелографічний сорт Якість, механічний склад грони: наявність засохлих, пошкоджених шкідниками та хворобами ягід Масова концентрація цукрів, г/дм ³ , не менше Масова концентрація титрованих кислот, г/дм ³ | Згідно з розд. 2 цієї інструкції Згідно з розділом 1 п. 1.1 ДСТУ 2366 170 6-10 | ДСТУ 2366 ДСТУ 2366 ГОСТ 27198 ДСТУ 4112.13 або ГОСТ 14252 |
| 2 | Сусло під час зброджування | Резервуар для бродиння | У кожному резервуарі | Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, в кінці бродиння, г/дм ³ Температура охолодження, °С, не вище | На 10-20 вище кондицій у вині Мінус 5 | ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 Термометр |
| 3 | Виноматеріал на зберіганні | Резервуар для зберігання | У кожному резервуарі | Температура зберігання, °С Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше: - загальної - вільної | 0- мінус 3 250 30 | Термометр ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351 |
| 4 | Виноматеріали-недоброді солодкі під час виготовлення | Резервуари для настоювання та нагрівання | У кожному резервуарі | Термін настоювання винограду для білих сортів винограду, годин Температура обробки м'язги для червоних сортів, °С Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм ³ | 6-8 Плюс 40 ... + 60 100-140 | Годинник Термометр ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 |

Продовження таблиці 3

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---------------|---|---------------------------|----------------------|---|---|---|
| 5 | Виноматеріали зброджені з залишковим цукром після зупинки бродіння в два етапи збродження | Резервуар для бродіння | У кожному резервуарі | Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм ³ | 2-10 | ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 |
| 6 | Виноматеріали-недоброді солодкі та з залишковим цукром на зберіганні | Резервуари для зберігання | У кожному резервуарі | Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм ³ : – солодких – з залишковим цукром Температура зберігання, °С: – для білих – для червоних Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше: – загальної – вільної Мікробіологічний стан, кількість живих дріжджових клітин, млн./мл, не більше | 100-140 2-10 0° ... + 4°С + 4°С ... + 8°С 200 30 0,25 | ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 Термометр ДСТУ 4112.25 ГОСТ 14351 Мікроскопіювання |
| Купажна схема | | | | | | |
| 7 | Виноматеріали столові сухі оброблені | Ємність для зберігання | У кожній ємності | Об'ємна частка етилового спирту, % Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм ³ , не більше Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³ Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³ , не більше: - білих - рожевих - червоних | 10-14 3 5-7 0,8 0,8 1,0 | ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191 ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 ДСТУ 4112.13 або ГОСТ 14252 ДСТУ 4112.14 або ГОСТ 13193 |

Продовження таблиці 3

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|------------------------|------------------|---|---|--|
| | | | | <p>Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм³, не більше:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загальної 200 - вільної 20 <p>Масова концентрація заліза, мг/кг, не більше 15,0</p> <p>Мікробіологічний стан Здоровий</p> <p>Колір, аромат, смак Згідно з таблицею 1</p> <p>Розливостійкість Розливостійкі</p> | | <p>ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351</p> <p>ДСТУ 4112.30 або ГОСТ 13195 ГОСТ 26928 ГОСТ 30178</p> <p>ИК 10-04-05-40</p> <p>Органолептично</p> <p>Згідно з чинною методикою</p> |
| 8 | Суло консервоване (без часткового концентрування) | Ємність для зберігання | У кожній ємності | <p>Масова концентрація цукрів, г/дм³, не менше 170</p> <p>Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм³ 5-10</p> <p>Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм³:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пастеризоване 250-300 - консервоване сульфитуванням 800-1000 <p>Масова концентрація сорбінової кислоти, мг/дм³, не більше 250</p> <p>Температура пастеризації, °С:</p> <ul style="list-style-type: none"> - з подальшим зберіганням на холоді 80 - з подальшим сульфитуванням 60-65 <p>Температура зберігання пастеризованого несольфитованого сусла, °С 0-мінус 3</p> | | <p>ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192</p> <p>ДСТУ 4112.13 або ГОСТ 14252</p> <p>ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351</p> <p>ГОСТ 26181</p> <p>Термометр</p> <p>Термометр</p> |

Продовження таблиці 3

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--|------------------------|------------------|---|--|---|
| | | | | Масова концентрація заліза, мг/кг, не більше | 15 | ДСТУ 4112.30 або ГОСТ 13195 ГОСТ 26928 ГОСТ 30178 |
| 9 | Сусло консервоване з частковим концентруванням | Ємність для зберігання | У кожній ємності | Масова концентрація цукрів, г/дм ³ : - шляхом нагрівання - шляхом виморожування Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм ³ | 400-600 300-400 380-400 | ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351 |
| 10 | Концентрати виноградно-го соку | Ємність для зберігання | У кожній ємності | Масова частка розчинних у воді сухих речовин, %: тип I тип II Масова частка редукуючих цукрів, %, не менше: тип I тип II Масова частка титрованих кислот, %, не менше: тип I тип II Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, %, не більше тип I тип II Масова концентрація нерозчинних осадів, не більше, % тип I тип II Колір, аромат, смак | 73 ± 3 58 ± 3 60,0 40,0 1,0 2,0 0,01 0,01 1,0 Не допускається Згідно з ГСТУ 15.9-00032744-007 | ГОСТ 28562 ГОСТ 8756.13 ГОСТ 25555.0 ГОСТ 25555.5 ГОСТ 8756.9 Органолептично |

Продовження таблиці 3

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|---------------------------|---|----------------------|--|----------|---------------------------------------|
| 11 | Купаж вина до обробки | Купажна ємність | У кожній ємності | Об'ємна частка етилового спирту, % | 9,2-14,0 | ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191 |
| | | | | Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм ³ , не більше: | | ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 |
| | | | | - напівсухих | 5-25 | |
| | | | | - напівсолодких | 30-80 | |
| | | | | Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³ | 5-7 | ДСТУ 4112.13 або ГОСТ 14252 |
| | | | | Масова концентрація легких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³ , не більше: | | ДСТУ 4112.14 або ГОСТ 13193 |
| | | | | - білі | 1,2 | |
| | | | | - рожеві | 1,3 | |
| | | | | - червоні | 1,5 | |
| | | | | Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше: | | ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351 |
| - загальної | 250 | | | | | |
| - вільної | 30 | | | | | |
| Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³ , не менше | 15 | ГОСТ 14251 | | | | |
| Масова концентрація заліза, мг/кг | Фактично | ДСТУ 4112.30 або ГОСТ 13195 ГОСТ 26928 ГОСТ 30178 | | | | |
| Колір, аромат, смак | Згідно з табл. 1 | Органолептично | | | | |
| Мікробіологічний стан | Здоровий | ИК 10-04-05-40 | | | | |
| Схильність до помутнінь | Згідно з чинною методикою | | | | | |
| 12 | Купаж вина після обробки | Резервуар для зберігання | У кожному резервуарі | Об'ємна частка етилового спирту, % | 9-14 | ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191 |

Кінець таблиці 3

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|------------------|--------------------------------|--------------|--|--|---|
| | | | | Масова концентрація заліза, мг/кг - для виноматеріалів, які не оброблялись жовтою кров'яною сіллю (ЖКС) Розливостійкість | 3-15 Нижня межа не встановлюється Розливостійкий | ДСТУ 4112.30 або ГОСТ 13195 ГОСТ 26928 ГОСТ 30178 Згідно з чинною методикою |
| Решта показників — відповідно до п. 8 цієї таблиці | | | | | | |
| 13 | Готова продукція | Ємність перед розливом, пляшки | Кожна партія | Згідно з вимогами таблиць 1, 2 цієї технологічної інструкції | | |

5.2 Періодичність контролю сировини та готової продукції за показниками безпеки встановлюють 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, від 02.07.04, за № 329.

6 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

6.1 Приймання і відбір проб здійснюють згідно з ГОСТ 14137.

6.2 Кожна партія ординарних столових напівсухих та напівсолодких вин повинна супроводжуватися документами встановленої форми, які свідчать про його якість, та сертифікатом відповідності.

7 ПЕРЕЛІК ОСНОВНОЇ КЕРІВНОЇ НОРМАТИВНОЇ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Таблиця 4 – Перелік основної керівної нормативної та технологічної документації

| Позначення НД | Найменування НД | Номер пункту, в якому подається посилання |
|------------------|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ДСТУ 2366-94 | Виноград свіжий технічний. Технічні умови | пп.2.1, 5.1 |
| ДСТУ 4112.3-2002 | Вина і виноматеріали. Визначання вмісту спирту. Контрольний метод | пп. 1.5, 5.1 |

Продовження таблиці 4

| 1 | 2 | 3 |
|------------------------------------|--|--|
| ДСТУ 4112.5-2002 | Вина і виноматеріали. Визначання відновлюваних сахарів. Контрольний метод | пп. 1.5, 5.1 |
| ДСТУ 4112.13-2002 | Вина і виноматеріали. Метод визначання загальної кислотності | пп. 1.5, 5.1 |
| ДСТУ 4112.14-2002 | Вина і виноматеріали. Визначання летких кислот. Контрольний метод | пп. 1.5, 5.1 |
| ДСТУ 4112.25-2002 | Вина і виноматеріали. Метод визначання діоксиду сірки | пп. 1.5, 5.1 |
| ДСТУ 4112.30:2003 | Вина і виноматеріали. Визначання заліза. Контрольний метод | п. 5.1 |
| ДСТУ 4805:2007 | Виноматеріали оброблені. Загальні технічні умови | п.2.1 |
| ДСТУ 4806:2007 | Вина. Загальні технічні умови | Преамбула, пп. 1.7, 2.1, 3.4.1, розділ 5 |
| ГОСТ 8756.9-87 ГОСТ 8756.9-87 | Продукты пищевые консервированные. Методы определения осадка в плодово-ягодных соках и экстрактах | п. 5.1 |
| ГОСТ 8756.13-87 ГОСТ 8756.13-87 | Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров | п. 5.1 |
| ГОСТ 13191-73 | Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта | пп. 1.5, 5.1 |
| ДСТУ ГОСТ 13192:2009 | Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров | пп. 1.5, 5.1 |
| ГОСТ 13193-73 | Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот | пп. 1.5, 5.1 |
| ГОСТ 13195-73 | Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа | п. 5.1 |
| ГОСТ 14137-74 ГОСТ 14137-74 | Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб | пп. 5, 6.1 |
| ГОСТ 14251-75 | Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта | пп. 1.5, 5.1 |

Продовження таблиці 4

| 1 | 2 | 3 |
|-----------------------------|--|--------------|
| ГОСТ 14252-73 | Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот | пп. 1.5, 5.1 |
| ГОСТ 14351-73 | Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты | пп. 1.5, 5.1 |
| ГОСТ 25555.0-82 | Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности | пп. 1.5, 5.1 |
| ГОСТ 25555.5-82 | Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сернистого ангидрида | пп. 1.5, 5.1 |
| ГОСТ 26181-84 | Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты | п. 5.1 |
| ГСТУ 15.9-00032744-007-2003 | Концентрати виноградного соку. Технічні умови | пп. 2.1, 5.1 |
| ГОСТ 26928-86 | Продукты пищевые. Метод определения железа | п. 5.1 |
| ГОСТ 28561-90 | Продукты пищевые консервированные. Методы определения сухих веществ и влаги | п.5.1 |
| ГОСТ 30178-96 | Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов | п. 5.1 |
| МБТ № 5061-89 | Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов | п.1.3 |
| ИК 10-04-05-40-89 | «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства», затверджена 01.06.89 НПО напоїв і мінвод Мінагропрома СРСР | п. 5.1 |
| 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 від 02.07.04, за № 329 | п.5.2 |

Кінець таблиці 4

| 1 | 2 | 3 |
|------------------|--|--------|
| РД-01-1994 | «Перечень конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», затверджений ІВіВ «Магарач» 02.10.94 | п.2.1 |
| РД 202.13.027-99 | Інструкція «Санитарная обработка технологического оборудования, винопроводов, инвентаря и помещений в винодельческой промышленности» | п. 4.2 |