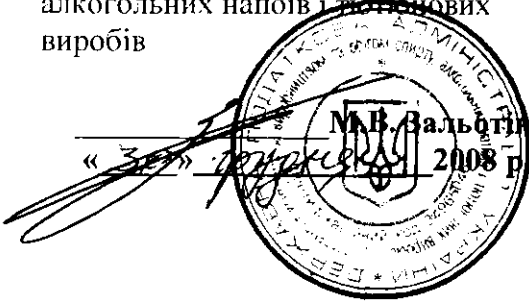


МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

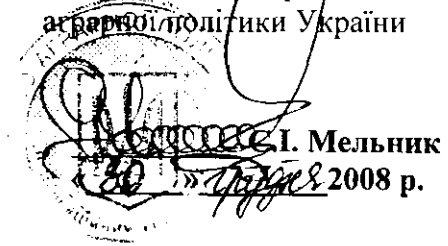
ПОГОДЖЕНО

В.О. Директор Департаменту контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра аграрної політики України



ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ

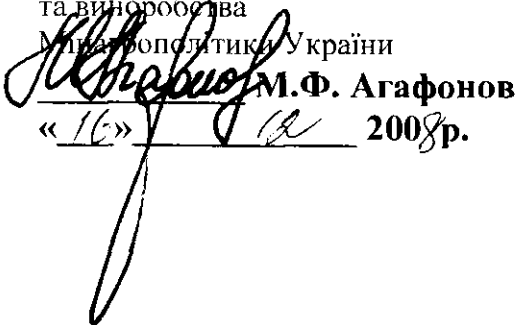
на виробництво ординарних столових сухих вин

ТІ У 00011050-15.93.12-1:2008

ПОГОДЖЕНО

Начальник Відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства

Міністерства аграрної політики України



РОЗРОБЛЕНО

Директор НІВіВ «Магарач»,
Голова ТК-23 «Продукція садів,
виноградників і виноробна
продукція»



А.М. Авідзба

«16» 08 2008 р.

О.Г. Палеха

«16» 08 2008 р.

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; І. Костюченко; І. Кречетов, канд. техн. наук; О. Палеха, 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 ординарных сухих столовых вин», затвердженої МХП СРСР 09.08.67 р.)

Ця технологічна інструкція поширюється на виробництво ординарних столових сухих вин, які виготовляються шляхом повного збродження виноградного суслу або м'язги без додавання спирту та відповідають вимогам ДСТУ 4806.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

1.1 Вина ординарні столові сухі поділяють на сортові і купажовані.

Вина столові сухі, виготовлені із одного певного сорту винограду, є сортовими. При виробленні сортових вин може бути використано до 15 відсотків винограду других сортів того ж ботанічного виду та кольору. Вина, в яких добавлений сорт винограду належить до іншого ботанічного виду або його кількість перевищує 15 відсотків, а також вина, вироблені із декількох сортів винограду або їх суміші, належать до купажованих вин.

1.2 Вина ординарні столові сухі за кольором поділяють на білі, рожеві і червоні.

1.3 Вина ординарні столові сухі виготовляють шляхом повного збродження суслу без використання сторонніх добавок будь якого походження, за винятком речовин, дозволених у певних дозах для освітлення вина та його стабілізації. Вина столові сухі є завжди натуральними.

1.4 Вина ординарні столові сухі, які вироблені із виноматеріалів, виготовлених із використанням спеціальних технологічних прийомів, що надають вину характерні органолептичні властивості (бродиння на м'яззі із гребенями, використання винограду із підвищеною цукристістю 220-250 г/дм³, теплова обробка виноматеріалів, застосування спеціальних рас дріжджів) відносяться до вин спеціального типу.

1.5 Вина ординарні столові сухі, що вироблені із виноматеріалів окремих сортів винограду або їх суміші і реалізовані в рік врожаю або не пізніше 3 місяців після завершення процесу бродиння називаються молодими винами.

Вина ординарні столові сухі, які виготовлені за загальноприйнятою чи спеціальною технологією із виноматеріалів певних сортів винограду або їх суміші і з метою підвищення якості витримані у дубовій тарі не менше ніж 6 місяців, називаються винами ординарними столовими сухими витриманими.

1.6 За органолептичними показниками вина ординарні столові сухі повинні відповідати вимогам, які вказані у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники ординарних столових сухих вин

Назва показника	Характеристика
1	2
Прозорість	Прозорі з блиском, без осаду і сторонніх включень
Колір: - столових білих	Від світло-солом'яного із зеленуватим відтінком до світло-золотистого
- столових білих спеціального типу	Від золотистого до янтарного

Кінець таблиці 1

1	2
- столових червоних, у т.ч. спеціального типу	Від червоного до темно-червоного різних відтінків
- столових рожевих	Від світло-рожевого до темно-рожевого різних відтінків
Смак і аромат	Відповідають групі і типу вина, залежать від сортів винограду, з яких виготовляють вино, з приємною терпкістю (у червоних винах), гармонійні.

1.7 За фізико-хімічними показниками вина ординарні столові сухі повинні відповідати вимогам, які вказані у таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники ординарних столових сухих вин відповідно до груп та типів

Група і тип вина	Показники					
	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація цукрів, 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	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
Столові сухі ординарні:						
білі	9-14	3	5-7	1,2	15	200/20
рожеві	9-14	3	5-7	1,3	15	200/20
червоні	9-14	3	5-7	1,5	15	200/20
Столові сухі ординарні спеціального типу:						
білі	10,5-15,0	3	5-7	1,5	15	200/20
червоні	10,5-15,0	3	5-7	1,5	15	200/20

Решта показників – згідно з ДСТУ 4806.

1.8 Вміст токсичних елементів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені «Медико-біологічними 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 При виробництві вин ординарних столових сухих використовують:

- виноград свіжий технічний згідно з ДСТУ 2366;
- виноматеріали ординарні столові сухі оброблені згідно з ДСТУ 4805 або імпорتنі, які відповідають вимогам чинної нормативної документації України;
- решта сировини та допоміжні матеріали – згідно з ДСТУ 4805, ДСТУ 4806 та «Перечнем конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», РД-01.

3 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА

3.1 Збирання і транспортування винограду

3.1.1 Для вироблення ординарних столових сухих вин виноград збирають з масовою концентрацією цукрів не менше: для сортових – 170 г/дм³, для купажованих – 160 г/дм³ і масовою концентрацією титрованих кислот 6-10 г/дм³.

3.1.2 Під час збирання виноград сортують з обов'язковим вибраковуванням гнилих ягід та пошкоджених частин грона. Відбракований виноград переробляють окремо від здорового, а одержані виноматеріали використовують за рішенням головного спеціаліста підприємства на виробництво кріплених вин або для перегонки на спирт.

3.1.3 Зібраний виноград поставляють на пункти переробки автомашинами чи іншими видами транспорту і зразу направляють на переробку. Час від збору до переробки винограду не повинен перевищувати 4 години, а для винограду машинного збирання – 2 години.

3.2 Виробництво ординарних білих столових сухих вин

Для вироблення ординарних столових сухих білих вин використовують виноград білих сортів. Дозволяється також використання червоних сортів винограду з незабарвленою м'якоттю, при цьому переробка їх проводиться за «білим» способом.

Під час виробництва ординарних білих столових сухих вин необхідно дотримуватись таких правил:

- сушло та виноматеріали необхідно охороняти від впливу кисню повітря на протязі усього процесу виробництва виноматеріалів та вин. Рекомендується у сушло перед його відстоюванням додатково вводити сірчисту кислоту, препарат галактаніну та аскорбінову кислоту;

- з метою посилення відновлювальної здатності виноматеріалів під час кожної технологічної операції в м'язгу, сушло чи виноматеріал необхідно вводити сірчисту кислоту або препарати із вмістом сірчистої кислоти;

- важкі метали з виноматеріалів необхідно вилучати як можна раніше;
- всі технологічні операції з виробництва й обробки виноматеріалів необхідно проводити у перші 5-6 місяців, рахуючи від закінчення зброджування сусла, а столових молодих – у перші 1-2 місяці;

- під час виробництва сортових вин виноград слід відбирати з ділянок, де найбільш яскраво проявляються властивості даного сорту.

3.2.1 Виготовлення ординарних білих столових сухих виноматеріалів

3.2.1.1 Виноград для білих столових сухих вин переробляють на валкових дробарках – гребневідділювачах, при цьому валки дробарок необхідно відрегулювати так, щоб не перетиралась м'язга. При відсутності валкових дробарок допускається переробка винограду в дробарках – гребневідділювачах інших систем.

3.2.1.2 Одержану м'язгу направляють у стікачі для відокремлення сусла-самопливу. Попередньо м'язгу рекомендується сульфітувати із розрахунку 50 мг діоксиду сірки на 1 кг переробленого винограду. Не допускається залишати м'язгу у стікачах більш як на 50 хвилин.

3.2.1.3 При переробці ароматичних сортів винограду рекомендується застосовувати настоювання м'язги терміном до 15 годин за температури 10-15°C для посилення сортового аромату, повноти і типовості.

3.2.1.4 Після відділення сусла-самопливу м'язгу негайно пресують. Сусло першого тиску об'єднують із суслем-самопливом. Загальна кількість сусла, яку направляють на виробництво столових сухих вин, не повинна перевищувати 60 дал з 1 тонни винограду. При використанні для відділення сусла пневматичних пресів ця кількість може складати до 70 дал при позитивному висновку дегустаційної комісії підприємства.

Подальші пресові фракції сусла використовують для виготовлення ординарних кріплених вин.

3.2.1.5 Одержане сусло сульфітують та направляють на відстоювання. Залежно від стану винограду і температури сусла застосовують дози діоксиду сірки від 50 до 200 мг/дм³.

3.2.1.6 Відстоювання сусла проводять при температурі навколишнього середовища до його освітлення, але терміном не більш як 24 години. Перед відстоюванням сусло рекомендується охолодити до температури 10-12°C. Для покращення відстоювання у сусло можна додавати бентоніт у дозах, визначених лабораторією винзаводу, але не більш як 3 г/дм³. При переробці винограду на шокових пресах допускається направляти сусло на бродіння без відстоювання.

Після відстоювання освітлене сусло декантують і направляють на бродіння. Осади об'єднують та зброджують.

3.2.1.7 Бродіння сусла проводять у бродильних установках (в потоці) чи емалевих, нержавіючих резервуарах, у ємностях з захисним покриттям, дубових бочках та бутах. Проводити бродіння допускається у великих резервуарах шляхом ступеневого доливання сусла. В сусло перед бродінням задають 2-4 % розводки чистої культури дріжджів.

У бродильних установках бродіння проводять до вмісту залишкового цукру 20-30 г/дм³, після чого виноматеріали направляють на доброджування в інші ємності. Для запобігання одержання недобродів необхідно негайно приймати міри щодо доброджування виноматеріалів.

3.2.1.8 Після закінчення бродіння ємності доливають не рідше одного разу на тиждень, не допускаючи повітряної камери. Великі резервуари рекомендується оснащувати компенсаційними бачками або іншими доливними пристроями.

3.2.1.9 Після закінчення відстоювання виноматеріали підлягають органолептичній оцінці, їх сортують за якістю, знімають з дріжджових осадів (перше перели-

вання), сульфітують із розрахунку 25-30 мг/дм³ діоксиду сірки і направляють на зберігання.

Виноматеріали, які мають недоброджені цукри або пороки (сірководневий тон та ін.) можуть бути використані на виробництво столових вин тільки після усунення існуючих вад.

3.2.1.10 Через 1-1,5 місяці проводять друге переливання виноматеріалів з одночасним введенням в них 25-30 мг/дм³ діоксиду сірки, після чого виноматеріали, у разі потреби, купажують і направляють на технологічну обробку з метою забезпечення стабільності продукції згідно з чинними нормативними документами.

3.2.1.11 Допускається при виробленні ординарних столових білих сухих купажованих виноматеріалів додавання пресових фракцій сусла (чи сухих виноматеріалів із них) від вироблення шампанського України, ігристих, столових сухих сортових і марочних вин, після їх відповідної обробки (у разі потреби).

3.2.1.12 Оброблені виноматеріали направляють на розлив або зберігають за умов, які не допускають їх окислення.

3.2.2 Виробництво ординарних білих столових сухих малоокислених вин

3.2.2.1 Виноматеріали виготовляють згідно з вимогами, які викладені у п. 3.2.1 цієї інструкції.

3.2.2.2 Зняття виноматеріалів з дріжджових осадів проводять у різні строки в залежності від намічуваної технології їх обробки.

3.2.2.3 Обробку виноматеріалів проводять за одною із трьох нижченаведених технологічних схем.

Схема 1

Відмінною особливістю цієї технологічної схеми є довготривала витримка виноматеріалів на дріжджових осадах. Ця схема рекомендується для гармонійних виноматеріалів, виготовлених з цілком здорового винограду.

Виноматеріали витримують на дріжджовому осаді протягом 3-6 місяців за температури не вище 10°C (краща температура для витримки 4-8 °C). За виноматеріалами ведуть систематичний контроль. Якщо з'явився сірководневий тон, виноматеріали негайно знімають з осаду з одночасною сульфитацією.

Після витримки терміном чотири місяці виноматеріали знімають з дріжджових осадів, проводять їх оклейку жовтою кров'яною сіллю та бентонітом і вводять у виноматеріали 30 мг/дм³ діоксиду сірки. Дози ЖКС та бентоніту визначають на підставі пробної оклейки.

Для виробничої оклейки приймають мінімальну дозу бентоніту, яка забезпечують стабільність вина.

Після освітлення виноматеріали знімають з осаду берлінської лазурі та бентоніту і фільтрують. Одночасно вводять 30 мг/дм³ діоксиду сірки та проводять обробку холодом (за наявності холодильного устаткування). Виноматеріали охолоджують у теплообміннику до мінус 5°C і витримують при такій температурі 2-3 доби, потім фільтрують за температури охолодження і вводять 30 мг/дм³ діоксиду сірки.

Схема 2

Виноматеріали знімають з дріжджових осадів після закінчення бродіння і відстоювання і вводять до них 25-30 мг/дм³ діоксиду сірки. У випадку проведення яблучно-молочного бродіння зняття виноматеріалів з дріжджового осаду проводять після закінчення бродіння і освітлення і вводять 60 мг/дм³ діоксиду сірки.

Через місяць після зняття виноматеріалів з дріжджових осадів проводять друге переливання та вводять 30 мг/дм³ діоксиду сірки одночасно з купажуванням (егалізацією) та оклейкою вина ЖКС і бентонітом.

Після освітлення виноматеріали знімають з осаду берлінської лазурі та бентоніту і фільтрують. Одночасно вводять 30 мг/дм³ діоксиду сірки та проводять обробку холодом (за наявності холодильної установки). Виноматеріали охолоджують пропуском їх через теплообмінник до мінус 5°C, витримують при такій температурі 2-3 доби, потім фільтрують за температури охолодження і вводять до них 30 мг/дм³ діоксиду сірки.

Схема 3

Через 2-3 тижня після закінчення бродіння виноматеріали знімають з дріжджових осадів і вводять 30 мг/дм³ діоксиду сірки.

Через місяць після зняття виноматеріалів з дріжджових осадів проводять друге переливання та вводять 30 мг/дм³ діоксиду сірки. Цю операцію поєднують з купажуванням (егалізацією) та обробкою ЖКС.

Після освітлення виноматеріали знімають з осаду берлінської лазурі, фільтрують, вводять 30 мг/дм³ діоксиду сірки і піддають термічній обробці: пастеризують при температурі 60°C та фільтрують, потім охолоджують (за наявності холодильної установки) до мінус 5°C, витримують за такої температури 2-3 доби та фільтрують за температури охолодження з введенням 30 мг/дм³ діоксиду сірки.

Після обробки за одною з указаних схем виноматеріали направляють на розлив або на зберігання у герметичні резервуари. Зберігати виноматеріали рекомендується при температурі не вище 12°C.

Загальний технологічний цикл виробництва ординарних білих столових сухих вин від переробки винограду до підготовки вина до розливу у пляшки повинен бути не більше 4-5 місяців, а при витримці виноматеріалів на дріжджах – не більше 6 місяців.

3.3 Виробництво ординарних червоних та рожевих столових сухих вин

Червоні та рожеві ординарні столові сухі вина виробляють із червоних (рожевих) сортів винограду. Допускається виготовлення рожевих вин із суміші червоних та білих сортів винограду, а також купажуванням червоних і білих виноматеріалів.

3.3.1 Виготовлення червоних та рожевих ординарних столових сухих виноматеріалів

3.3.1.1 Подрібнення винограду для червоних та рожевих ординарних столових сухих вин проводять у дробарках-гребеневідділювачах різних систем з відділенням гребенів.

3.3.1.2 Одержану м'язгу сульфітують (краще у потоці під час перекачування). У залежності від стану винограду та температури м'язги встановлюють дози діоксиду сірки від 50 до 200 мг на 1 кг винограду.

Під час переробки винограду на червоні вина з недостатнім вмістом дубильних речовин рекомендується додавати у м'язгу добре визрілі гребені.

3.3.1.3 Подальшу переробку винограду (м'язги) на рожеві вина, а також обробку вироблених виноматеріалів проводять за технологією для білих столових сухих вин (п. 3.2 цієї технологічної інструкції).

3.3.1.4 Подальшу переробку винограду (м'язги) на червоні вина проводять за однією з трьох нижченаведених технологічних схем.

Схема 1

Бродіння м'язги

Після сульфитації м'язгу подають у бродильний резервуар, заповнюючи його приблизно на 80-85 % вмісту, при цьому вводять 3-4 % розводки чистої культури дріжджів у стадії бурхливого бродіння.

Бродіння проводять у відкритих або закритих ємностях з плаваючою чи зануреною «шапкою». У процесі бродіння у відкритій ємності з плаваючою «шапкою» м'язгу ретельно перемішують 3-4 рази на добу механічною мішалкою чи насосом.

При бродінні із зануреною шапкою сушло, що бродить, перекачують насосом із нижньої частини резервуару у верхню для покращання екстракції барвних та дубильних речовин. Таке перемішування повторюють 3-4 рази на добу.

Зброджування м'язги проводять при температурі 28-32°C. У випадку підвищення температури приймають заходи щодо зниження її до вказаних меж.

Після того, як виноматеріали набули у процесі бродіння характерного для них кольору, терпкості і повноти, м'язгу пресують. Бродильний резервуар розвантажують. Виноматеріали направляють на доброджування, а м'язгу, що залишилася – на пресування для остаточного відділення виноматеріалів.

Пресові фракції виноматеріалів першого та другого тиску об'єднують із самопливом. Відбір сусла із 1 тонни винограду на конкретне найменування виноматеріалу не повинен перевищувати вказану кількість у декалітрах згідно з вимогами технологічної інструкції. Останню пресову фракцію збирають окремо і використовують у купажах кріплених ординарних вин.

Після закінчення бродіння (залишковий цукор не повинен перевищувати 3,0 г/дм³) виноматеріали знімають з дріжджових осадів (перше переливання) ставлять на 30-45-денний відпочинок, після чого їх купажують (у разі потреби) і направляють на обробку.

Схема 2

Нагрівання м'язги із подальшим зброджуванням сусла за «білим» способом

Після сульфитації м'язгу нагрівають до 55-60°C (у м'язгопідігрівачі чи іншим способом), витримують за цієї температури у резервуарах з термоізоляцією до набуття суслем потрібного кольору, після чого м'язгу охолоджують до 25-28°C і пресують.

Сусло-самоплив і пресові фракції сусла першого і другого тиску об'єднують, вводять 3-4 % дріжджової розводки чистої культури дріжджів та направляють на бродіння за «білим» способом.

Бродіння проводять у спеціальних бродильних установках, в окремих резервуарах чи бочках при температурі не вищій як 26°C.

Після закінчення бродіння (залишковий цукор не повинен перевищувати 3,0 г/дм³) виноматеріали знімають з дріжджових осадів (перше переливання) направляють на 30-45-денний відпочинок, після чого їх обробляють.

Схема 3

Екстрагування фенольних речовин збродженими виноматеріалами

Після сульфитації м'язгу направляють у екстрактор, відбирають з неї сусло-самоплив (до 50 дал з 1 тонни винограду), яке направляють на бродіння за «білим» способом. У сусло вводять 3-4 % розводки чистої культури дріжджів.

Бродіння проводять при температурі 22-26°C до одержання недоброду виноматеріалів із залишковим цукром 10-30 г/дм³. Цими виноматеріалами потім екстрагують з винограду фенольні речовини.

Виноматеріали-недоброди подають у верхню частину екстрактора через зрошувач. Екстракцію фенольних речовин проводять шляхом багаторазового перекачування виноматеріалів м'язговим насосом з нижньої у верхню частину екстрактора – «на шапку». Процес екстракції проводять при температурі 30-35°C до набірвання виноматеріалом потрібної кількості фенольних речовин.

Після екстрагування виноматеріали із вмістом залишкового цукру до 40 г/дм³ направляють на доброджування, а м'язгу – на пресування. Відпрацьовану м'язгу видаляють із екстрактора методом витіснення її свіжою м'язгою, яку подають в нижню частину резервуару.

Пресові фракції виноматеріалів першого і другого тиску об'єднують із суслом-самопливом. Останню пресову фракцію збирають окремо і використовують у купажах ординарних кріплених вин.

Після закінчення бродіння (залишковий цукор у виноматеріалах не повинен перевищувати 3 г/дм³) та відстоювання виноматеріали знімають з дріжджових осадів (перше переливання) і після 30-45-денного відпочинку направляють на обробку.

3.3.1.5 Допускається при виробленні ординарних столових червоних сухих купажованих виноматеріалів додавання пресових фракцій сусла (чи сухих виноматеріалів із них) від вироблення ігристих, столових сухих сортових і марочних вин, після відповідної обробки (у разі потреби).

3.4 Розлив ординарних столових сухих вин

3.4.1 Розлив ординарних столових сухих вин проводять згідно з ДСТУ 4806.

3.4.2 Перед розливом у пляшки вино перевіряють на розливостійкість згідно з чинними методиками.

3.4.3 Розлив вина у пляшки проводять по можливості у стерильних умовах, а також за умов, які запобігають збагаченню вина киснем повітря. Для цього рекомендується:

- фільтр, розливальну машину, арматуру і комунікації для вина перед початком роботи обробити гострою парою протягом 25-30 хвилин;
- вино, яке підготовлено для розливу, фільтрувати через фільтруючі матеріали, які забезпечують знепліднення мікроорганізмів;
- пляшки після ретельного миття обробляти 2 %-вим водним розчином діоксиду сірки;

- пробки добре промити, потім обробити їх свіжо підготовленим 1%-вим розчином діоксиду сірки;

3.4.4 Підготовку фільтрів, розливальних машин, комунікацій, пляшок (посуду) та закупорювальних матеріалів, а також розлив вин проводять з дотриманням мікробіологічного контролю.

3.4.5 Ординарні столові сухі вина, крім молодих, реалізують не раніше 1 січня наступного за врожаєм винограду року.

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 сухих вин здійснюють згідно з ГОСТ 14137, перевірку якості готової продукції – згідно з вимогами ДСТУ 4806 та цієї технологічної інструкції.

ЕТАПИ КОНТРОЛЮ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

5.1. Етапи контролю технологічного процесу повинні відповідати 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
1	Виноград	Кожна транспортна ємність	У кожній транспортній партії	Ампелографічний сорт Якість, механічний склад грони: наявність засохлих, пошкоджених шкідниками та хворобами ягід	Згідно з розділом 2 цієї інструкції Згідно з розділом 1 п. 1.1 ДСТУ 2366	ДСТУ 2366 ДСТУ 2366

Продовження таблиці 3

1	2	3	4	5	6	7
				<p>Масова концентрація цукрів, г/дм³, не менше:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для сортових вин - для купажованих вин <p>Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту, г/дм³</p>	<p>170</p> <p>160</p> <p>6-10</p>	<p>ГОСТ 27198</p> <p>ДСТУ 4112.13 або ГОСТ 14252</p>
2	М'язга (настоювання)	Резервуар для настоювання	У кожному резервуарі	<p>Масова концентрація цукрів, г/дм³, не менше:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на столові сортові - на купажовані <p>Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм³</p> <p>Температура настоювання</p> <p>Термін настоювання, годин, не більше</p>	<p>170</p> <p>160</p> <p>50-200</p> <p>Оптимально 10-15°C</p> <p>15</p>	<p>ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192</p> <p>ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351</p> <p>Термометр</p> <p>Годинник</p>
3	М'язга під час екстрагування фенольних речовин (нагрівання, бродіння м'язги)	Екстрактор	У кожній партії	<p>Температура бродіння на м'яззі для подальшого екстрагування, °C</p> <p>Масова концентрація цукрів у недобродах, г/дм³</p> <p>Температура екстрагування, °C</p>	<p>22-26</p> <p>10-30</p> <p>30-35</p>	<p>Термометр</p> <p>ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192</p> <p>Термометр</p>
4	Сусло під час відстоювання	Ємність для відстоювання	У кожній ємності	<p>Масова концентрація цукрів, г/дм³, не менше:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на столові сортові - на купажовані <p>Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм³</p> <p>Масова концентрація титрованих кислот, г/дм³</p> <p>Час відстоювання, годин, не більше</p>	<p>170</p> <p>160</p> <p>50-200</p> <p>6-10</p> <p>24</p>	<p>ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192</p> <p>ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351</p> <p>ДСТУ 4112.13 або ГОСТ 14252</p> <p>Годинник</p>

Продовження таблиці 3

1	2	3	4	5	6	7
5	Чиста культура дріжджів	Виробнича розводка	Перед введенням в сусло	Фізіологічний стан дріжджів	Активний	ИК 10-04-05-40
6	Сусло під час бродіння	Резервуар для бродіння	У кожному резервуарі	Об'ємна частка етилового спирту, % Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм ³ Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³ Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ Температура, °С, не більше: - білих - рожевих та червоних Стан дріжджових клітин	Фактично Фактично 6-10 50-100 26 32 Активний	ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191 ДСТУ 4112.5 або ДСТУ ГОСТ 13192 ДСТУ 4112.13 або ГОСТ 14252 ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351 Термометр Мікроскопіювання
7	Виноматеріали, зняті з дріжджів, до обробки	Ємність для зберігання або купажування	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: - білі - рожеві, червоні	9-15,0 3 5-9 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

Кінець таблиці 3

1	2	3	4	5	6	7
				Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше: - загальної - вільної Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³ , не менше Масова концентрація заліза, мг/кг Колір, аромат, смак Мікробіологічний стан Схильність до помутнінь	200 20 15 Фактично Згідно з табл.1 Здоровий	ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351 ГОСТ 14251 ДСТУ 4112.30 або ГОСТ 13195 ГОСТ 26928 ГОСТ 30178 Органолептично ИК 10-04-05-40
8	Виноматеріали після обробки	Резервуар для зберігання	У кожній партії	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 у відповідності з п. 7 цієї таблиці		
9	Готова продукція	Ємність перед розливом, пляшки	Кожна партія	Згідно з вимогами таблиць 1, 2 цієї технологічної інструкції		

5.2 Періодичність контролю сировини і 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 сухих столових 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	п. 5.1
ДСТУ 4112.3-2002	Вина і виноматеріали. Визначання вмісту спирту. Контрольний метод	пп. 1.7, 5.1
ДСТУ 4112.5-2002	Вина і виноматеріали. Визначання відновлюваних сахарів. Контрольний метод	пп. 1.7, 5.1
ДСТУ 4112.13-2002	Вина і виноматеріали. Метод визначення загальної кислотності	пп. 1.7, 5.1
ДСТУ 4112.14-2002	Вина і виноматеріали. Визначання летких кислот. Контрольний метод	пп. 1.7, 5.1
ДСТУ 4112.25-2002	Вина і виноматеріали. Метод визначення діоксиду сірки	пп. 1.7, 5.1
ДСТУ 4112.30:2003	Вина і виноматеріали. Визначення 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 13191-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта	пп. 1.7, 5.1
ДСТУ ГОСТ 13192:2009	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров	пп. 1.7, 5.1
ГОСТ 13193-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот	пп. 1.7, 5.1

Продовження таблиці 4

1	2	3
ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	п. 5.1
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. 1.7, 5.1
ГОСТ 14252-73	Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот	пп. 1.7, 5.1
ГОСТ 14351-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	пп. 1.7, 5.1
ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые. Метод определения железа	п. 5.1
ГОСТ 27198-87	Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров	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.1.7
ИК 10-04-05-40-89	«Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства», затверджена 01.06.89 НВО напоїв і мінвод Мінагропрому 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.1.5
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

Кінець таблиці 4

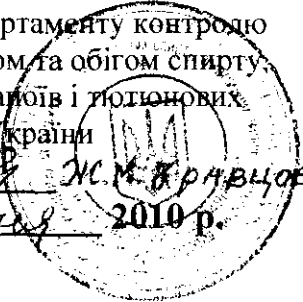
1	2	3
РД 202.13.027-99	Інструкція «Санитарная обработка технологического оборудования, винопроводов, инвентаря и помещений в винодельческой промышленности»	п. 4.2

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

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

О.С.С. *Н.М. ВРЧУЦОВА*
«27» *квітня* 2010 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Л.С.С. Заступник Міністра
аграрної політики України

С.І. Мельник
2010 р.



ЗМІНА № 1

до Технологічної інструкції на виробництво ординарних столових сухих вин

ТІ У 00011050-15.93.12-1:2008

Чинна з «*20*» *квітня* 2010 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник Відділу розвитку
садівництва, виноградарства
та виробництва

Міністерства аграрної політики України
М.Ф. Агафонов

«» 2010 р.

М.Ф. Агафонов

РОЗРОБЛЕНО

Директор НВіВ «Магарач»

А.М. Авідзба
«» 2010 р.

Директор ДП «ІКП

«Плодмашпроект»
Г. Палеха

«» 2010 р.

Г. Палеха

Зміна № 1

ТІ У 00011050-15.93.12-1:2008

Технологічна інструкція на виробництво ординарних столових сухих вин

Сторінка 1

Сторінок 1

Пункт 1.7, таблиця 2, пункт 5.1, таблиця 3. Замінити позначення стандартів «ГОСТ 13191» на «ДСТУ ГОСТ 13191», «ГОСТ 14252» на «ДСТУ ГОСТ 14252», «ГОСТ 14351» на «ДСТУ ГОСТ 14351»

Пункт 3.2.1.11 Доповнити текстом: «Допустимо, як виняток, використання в якості ординарних столових сухих білих виноматеріалів для виробництва білих столових вин дегоржажних залишків та кульозного кюве, отриманих під час виробництва шампанського України та вин ігристих білих пляшковим способом»

Пункт 3.3.1.5. Доповнити текстом: «Допустимо, як виняток, використання у якості ординарних столових сухих виноматеріалів для виробництва рожевих і червоних столових вин дегоржажних залишків та кульозного кюве, отриманих під час виробництва вин ігристих рожевих і червоних пляшковим способом»

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

Розділ 7, таблиця 4. Замінити позначення стандартів: «ДСТУ 2366–94» на «ДСТУ 2366:2009», «ГОСТ 13191–73» на «ДСТУ ГОСТ 13191:2009», «ГОСТ 14252–73» на «ДСТУ ГОСТ 14252:2009», «ГОСТ 14351–73» на «ДСТУ ГОСТ 14351:2009».

Замінити посилання «ГОСТ 14137–74 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб» на «ДСТУ 6040:2008 Продукція виноробна. Правила приймання і методи відбирання проб»