

ГОСТ Р 51158—98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



**Москва
Стандартинформ
2009**

ГОСТ Р 51158—98

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБ и ВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрана РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17 сентября 1997 г. № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 31 марта 1998 г. № 99

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Поправкой (ИУС 9—2001).

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Общие технические условия

Sparkling wines.
General specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на игристые вина, полученные методом шампанизации из подслащенных обработанных сухих и десертных виноматериалов, недобродов, мистелей или виноградного сока путем сбраживания в герметичных сосудах под давлением образующейся при брожении двуокиси углерода и обладающие игристыми свойствами.

Требования безопасности продукта изложены в 4.1.3, 4.2.1 (в части нормирования общего диоксида серы и давления двуокиси углерода в бутылке), 4.1.5, маркировка — 4.4.

(Поправка).

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 3760—79 Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 4207—75 Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидккая. Технические условия

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 13195—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия

ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ Р 51158—98

ГОСТ 26927—86 Продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 27198—87 Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров
ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ Р 51145—98 Спирты коньячные. Технические условия
ГОСТ Р 51147—98 Виноматериалы шампанские. Технические условия
ГОСТ Р 51157—98* Вина виноградные оригинальные и виноматериалы виноградные обработанные оригинальные. Общие технические условия
ГОСТ Р 51618—2000 Коньяки Российские. Общие технические условия
ГОСТ Р 51620—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта
ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот
ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Технические условия
ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта
ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
ГОСТ Р 52195—2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52404—2005 Вина специальные и виноматериалы столовые. Общие технические условия
ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия
ГОСТ Р 52558—2006 Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия
ГОСТ Р 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия
ОСТ 10—16—92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок. Технические условия
ОСТ 18—49—71 Бентониты для винодельческой промышленности

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

- 3.1 Игристые вина различают по давлению двуокиси углерода в бутылке, цвету, массовой концентрации сахаров, продолжительности выдержки после шампанизации.
- 3.2 Вина с пониженным давлением двуокиси углерода относят к «Жемчужным винам».
- 3.3 По цвету различают игристые вина: белые, розовые и красные.
- 3.4 По массовой концентрации сахаров различают игристые вина: брю, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.
- 3.5 Вина, приготовленные с использованием только естественного сахара винограда, получают название «Натуральные».
- 3.6 Для больных диабетом производят игристые вина с использованием сахара-заменителя (подсластителя).
- 3.7 По продолжительности выдержки игристые вина подразделяют:
 - без выдержки;
 - выдержаные — со сроком выдержки после окончания шампанизации не менее 6 мес;
 - коллекционные — реализуемые с обозначенным годом шампанизации вина после выдержки в бутылках не менее 2-х лет.
- 3.8 Игристые вина подразделяют на «Игристые вина» без присвоенного наименования, «Игристые вина» с присвоенным наименованием, отличающиеся оригинальными органолептическими показателями или специфическими особенностями технологии, и на «Жемчужные вина».

* ГОСТ Р 51157—98 отменен с 1 октября 2003 г. (ИУС 8—2003, здесь и далее).

Белые игристые вина массовой концентрации сахаров до 20,0 г/дм³ вырабатывают только с присвоенным наименованием.

4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Характеристики

4.1.1 Игристые вина должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил.

Игристые вина без присвоенного наименования и с присвоенным наименованием вырабатываются по технологической инструкции, утвержденной для продукта данного вида в установленном порядке.

4.1.2 Игристые вина по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|------------------------------|--|
| Прозрачность | Прозрачное, без осадка и посторонних включений |
| Цвет для вин: | <p>- белых Светло-соломенный с оттенками зеленоватыми, золотистыми, янтарными</p> <p>- розовых Преимущественно розовый различной интенсивности с характерными оттенками, близкими к розовому (малиновым, брусничным)</p> <p>- красных От светло- до темно-красного с конкретными оттенками (вишневым, гранатовым, рубиновым)</p> |
| Букет | Развитый, гармоничный, характерный для вина конкретного наименования с учетом сортового состава используемого винограда, а также полностью соответствующий его возрасту и способу производства |
| Вкус | Полный, гармонирующий с букетом, без посторонних привкусов, отличающийся специфическими для вин с присвоенными наименованиями оттенками, соответствующими ампелографическим сортам винограда, используемым для приготовления вина, возрасту и способу производства |
| Пенистые и игристые свойства | При наливе вина в бокал должна образовываться пена и происходить длительное выделение пузырьков двуокиси углерода — «игра» |

4.1.3 Игристые вина по химическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|-----------|
| Объемная доля этилового спирта, %, не менее: | |
| - для жемчужных | 8,5 |
| - для остальных | 10,0 |
| Массовая концентрация сахаров, г/дм ³ : | |
| - брюют, не более | 15,0 |
| - сухое | 20,0—25,0 |
| - полусухое | 35,0—45,0 |
| - полусладкое | 55,0—65,0 |
| - сладкое | 75,0—85,0 |
| Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм ³ , не менее: | |
| - для белых и розовых | 16,0 |
| - для красных | 18,0 |
| Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм ³ | 5,0—8,0 |

ГОСТ Р 51158—98

Окончание таблицы 2

| Наименование показателя | Норма |
|--|-------|
| Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ , не более | 200 |
| Массовая концентрация железа, мг/дм ³ , не более: | |
| - для белых | 10 |
| - для розовых и красных | 15 |
| Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа, не менее: | |
| - для жемчужных | 200 |
| - для остальных | 350 |
| П р и м е ч а н и я | |
| 1 Вина с присвоенными наименованиями допускается вырабатывать с индивидуальной для конкретного вина массовой концентрацией сахаров от 0 до 100 г/дм ³ без указания марок по сладости. | |
| 2 В винах для больных диабетом с использованием подсластителей массовая концентрация сахаров не нормируется и не контролируется. Контроль количества подсластителя осуществляют по закладке. | |

(Поправка).

4.1.4 Органолептические, химические и физико-химические показатели для вин конкретных наименований устанавливают в технологических инструкциях.

Допускается отклонение от норм, установленных для вин конкретного наименования: объемная доля этилового спирта — ±1,0 %; массовая концентрация сахаров — ±5,0 г/дм³ (для натуральных ±10,0 г/дм³); массовая концентрация титруемых кислот — ±1,0 г/дм³.

Если для вин конкретных наименований в технологической инструкции установлены пределы значений по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, то отклонения от этих пределов не допускаются. Разница между пределами значений не должна превышать по объемной доле этилового спирта 2,0 %, по массовой концентрации сахаров 10,0 г/дм³ (для натуральных 20,0 г/дм³), по массовой концентрации титруемых кислот 2,0 г/дм³.

4.1.5 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в игристых винах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для производства игристых вин используют следующее сырье:

- виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ 27198, ГОСТ Р 53023;

- виноматериалы шампанские по ГОСТ Р 51147;

- виноматериалы необработанные отечественные, соответствующие требованиям, указанным в таблице 3, или импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида.

Таблица 3

| Наименование показателя | Норма для необработанных виноматериалов | | | | |
|--|---|--------------|------------|-------------|-------------|
| | сухих | | недобродов | десертных | мистелей |
| | белых и розовых | красных | | | |
| Объемная доля этилового спирта, % | 9,0—12,0 | 10,0—12,0 | 7,0—12,0 | 13,0—16,0 | 9,0—16,0 |
| Массовая концентрация сахаров, г/дм ³ | Не более 2,0 | Не более 3,0 | 30,0—140,0 | 120,0—180,0 | 150,0—220,0 |
| Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм ³ | 6,0—10,0 | 5,0—9,0 | 4,0—8,0 | 4,0—8,0 | 4,0—6,0 |
| Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм ³ , не более | 0,8 | 1,0 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |

Окончание таблицы 3

| Наименование показателя | Норма для необработанных виноматериалов | | | | |
|---|---|---------|------------|-----------|----------|
| | сухих | | недобродов | десертных | мистелей |
| | белых и розовых | красных | | | |
| Массовая концентрация железа, мг/дм ³ , не более | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ , не более | 100 | 100 | 150 | 150 | 150 |

Содержание токсичных элементов и радионуклидов в необработанных виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1];

- виноматериалы виноградные обработанные оригинальные по ГОСТ Р 51157;
- виноматериалы виноградные обработанные отечественные, соответствующие требованиям ГОСТ Р 52195, ГОСТ Р 52404, ГОСТ Р 52523, ГОСТ Р 52558 или импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сусло виноградное концентрированное отечественное [2] и импортное, разрешенное к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;
- подсладители, разрешенные к применению органами Минздрава России (в производстве игристых вин для больных диабетом);
- спирт коньячный выдержаный и молодой по ГОСТ Р 51145;
- дистиллят винный, соответствующий требованиям, предъявляемым к спирту коньячному молодому по ГОСТ Р 51145;
- коньяки по ГОСТ Р 51618;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- пищевые вкусоароматические добавки, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида.

(Поправка).

4.2.2 В процессе производства используют вспомогательные материалы:

- танин [3];
- коньяки по ГОСТ Р 51618;
- спирт этиловый ректифицированный высшей очистки по ГОСТ Р 51652 (для растворения танина);
- клей рыбный пищевой [4];
- калий железистосинеродистый (желтая кровяная соль) по ГОСТ 4207;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- аммиак водный по ГОСТ 3760;
- бентониты для винодельческой промышленности по ОСТ 18—49;
- дрожжи винные чистых культур;
- двуокись углерода газообразная и жидккая по ГОСТ 8050 и азот газообразный и жидкий по ГОСТ 9293 (для создания противодавления и перемещения находящихся под давлением двуокиси углерода вин).

4.3 Упаковка

4.3.1 Игристые вина разливают в новые стеклянные бутылки типов II, VII ГОСТ 10117.1—ГОСТ 10117.2. Жемчужные вина разливают в новые и оборотные бутылки. Налив в бутылки осуществляется по уровню. Высота уровня вина, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять (8±1) см при температуре 20 °C по ГОСТ 23943.

Игристые вина разливают в бутылки других форм и размеров, изготовленные из материалов, разрешенных органами Минздрава России, при условии их соответствия требованиям ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2 по термостойкости и сопротивлению внутреннему давлению в бутылках для шампанского. Вместимость этих бутылок должна составлять 0,2; 0,375; 0,75; 1,5 и 3,0 дм³.

4.3.2 Бутылки с игристыми винами укупоривают корковой или пластмассовой пробкой по нормативному документу, с коллекционными винами — корковой пробкой.

ГОСТ Р 51158—98

4.3.3 Пробку на бутылке закрепляют специальной уздачкой (мюзле) по нормативному документу. Между корковой пробкой и мюзле помещают металлическую прокладку. Горлышко бутылки вместе с пробкой и мюзле оформляют фольгой или специальным колпачком по нормативному документу. Нижний край фольги оформляют кольереткой по нормативному документу (5).

4.3.4 Бутылки с игристым вином упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, в пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по ОСТ 10—16 и в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативному документу, а также в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 на картонную подложку. Допускается упаковывание в художественно оформленные сувенирные коробки. Игристое коллекционное вино упаковывают в ящики только из гофрированного картона или художественно оформленные коробки.

При укладывании в контейнеры бутылки обертывают бумагой по нормативному документу.

4.3.5 Вина, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

4.4 М а р к и р о в к а

4.4.1 Информацию для потребителя наносят в соответствии с ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

- номер партии продукта;
- год шампанизации или тиража (для коллекционных вин);
- метод шампанизации (при бутылочном методе шампанизации);
- условия хранения;
- при использовании подсладителя надпись «для больных диабетом».

Допускается указывать:

- краткую информацию о предприятии-изготовителе;
- происхождение шампанских виноматериалов;
- особенности состава купажа;
- штриховой код продукта;
- отличительные органолептические достоинства продукта;
- рекомендации к употреблению.

4.4.2 Транспортная маркировка ящиков из гофрированного картона — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Штабелирование ограничено».

На ящиках наносят следующие дополнительные обозначения:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование вина;
- количество бутылок;
- объем бутылок, л.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в игристых винах осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Методы анализа — по ГОСТ 12258, ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51620, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51655.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Игристые вина транспортируют при температуре от 5 до 20 °С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. В таре-оборудовании и торговых контейнерах игристые вина транспортируют крытым автомобильным транспортом.

7.2 Игристые вина хранят в крытых складских и торговых помещениях при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности не более 85 %.

Бутылки с игристым вином не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

7.3 Срок хранения продукта (устанавливает изготовитель в технологических инструкциях): со дня розлива — не менее 6 мес; для коллекционных вин со дня отделки — не менее одного года.

*ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)*

БИБЛИОГРАФИЯ

- | | |
|-----------------------------|--|
| [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] ТУ 9176-358-05031531—96 | Сусло виноградное концентрированное |
| [3] ФС 2217—84 | Танин |
| [4] ТУ 15-05-253—90 | Клей рыбный пищевой |
| [5] ТУ 9571-01611624078—97 | Этикетки, контрэтикетки и кольеретки для бутылок с пищевыми жидкостями |

ГОСТ Р 51158—98

УДК 663.223.2:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7220

Ключевые слова: игристые вина, классификация, жемчужные вина, технические требования, упаковка, маркировка, методы контроля, правила приемки, хранение и транспортирование
