

**ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ
СБРОЖЕННЫЕ
И СБРОЖЕННО-СПИРТОВАННЫЕ**

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

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 Минсельхозпрода 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 12 марта 1998 г. № 45

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

ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СБРОЖЕННЫЕ
И СБРОЖЕННО-СПИРТОВАННЫЕ

Технические условия

Fruit wine materials fermented and alcoholized after fermentation.
Specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы, предназначенные для производства плодовых вин и напитков.

Требования безопасности продукта изложены в 5.1.7, 5.1.9.

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 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
- ГОСТ 3760—79 Аммиак водный. Технические условия
- ГОСТ 3772—74 Аммоний фосфорнокислый двузамещенный. Технические условия
- ГОСТ 3773—72 Аммоний хлористый. Технические условия
- ГОСТ 6828—89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 6830—89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 9218—86 Автоцистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Технические условия
- 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 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежая. Технические условия
- ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
- ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
- ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности

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 ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 виноматериалы плодовые сброженные: Продукты-полуфабрикаты, получаемые путем спиртового брожения свежих плодовых соков или мезги свежих плодов и предназначенные для производства плодовых вин или сброженно-спиртованных виноматериалов.

3.2 виноматериалы плодовые сброженно-спиртованные: Продукты-полуфабрикаты, получаемые путем спиртового брожения свежих плодовых соков или мезги свежих плодов с последующим добавлением ректификованного спирта и предназначенные для производства плодовых вин и напитков.

3.3 плодовые и ягодные соки: Продукты, получаемые из свежих плодов и ягод в результате дробления, стекания, прессования.

4 АССОРТИМЕНТ

В зависимости от используемого сырья вырабатывают сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы следующих наименований:

- алычевый;
- белосмородиновый;
- брусничный;
- вишневый;
- голубичный;
- ежевичный;
- земляничный;
- клюквенный;
- красносмородиновый;
- крыжовниковый;
- малиновый;
- облепиховый;
- рябиновый;
- сливовый;
- черничный;
- черноплоднорябиновый;
- черносмородиновый;
- яблочный (культурных сортов).

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Характеристики

5.1.1 Плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы должны отвечать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическими инструк-

циями и основными правилами производства плодовых вин с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.1.2 Плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы должны быть здоровыми, иметь цвет, вкус и аромат, свойственные плодам и ягодам, из которых они изготовлены. Плодовые сброженно-спиртованные виноматериалы должны быть фильтрующимися.

5.1.3 Объемная доля этилового спирта в плодовых сброженных виноматериалах должна быть не менее 5,0 %, в плодовых сброженно-спиртованных виноматериалах — $(16,0 \pm 0,3)$ %.

5.1.4 Массовая концентрация сахаров в плодовых сброженно-спиртованных виноматериалах должна быть не более 3,0 г/дм³ в пересчете на инвертный сахар; в сброженных виноматериалах — не более 5,0 г/дм³.

5.1.5 Плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы по массовой концентрации титруемых кислот и остаточного экстракта (приведенного экстракта за вычетом титруемых кислот) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование виноматериала	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм ³	Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм ³ , не менее
Алычевый	10,0—20,0	20,0
Брусничный	11,0—22,0	8,0
Вишневый	8,0—18,0	21,0
Голубичный	7,0—13,0	17,0
Ежевичный	6,0—12,0	15,0
Земляничный	6,0—12,0	14,0
Клюквенный	16,0—30,0	8,0
Красносмородиновый и белосмородиновый	12,0—22,0	17,0
Крыжовниковый	11,0—20,0	11,0
Малиновый	6,0—12,0	16,0
Облепиховый	14,0—26,0	12,0
Рябиновый	12,0—22,0	34,0
Сливовый	6,0—12,0	22,0
Черничный	6,0—12,0	12,0
Черноплоднорябиновый	7,0—13,0	35,0
Черносмородиновый	15,0—25,0	20,0
Яблочный (культурных сортов):		
- Северо-Кавказского территориального экономического района	4,0—8,0	12,0
- остальных районов России	4,0—8,0	11,0

5.1.6 Массовая концентрация летучих кислот в плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалах в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более 1,3 г/дм³.

5.1.7 Массовая концентрация общего диоксида серы не должна превышать в сброженных виноматериалах 250 мг/дм³, в сброженно-спиртованных виноматериалах 200 мг/дм³. При этом массовая концентрация свободного диоксида серы в сброженных виноматериалах должна быть не более 30 мг/дм³, в сброженно-спиртованных виноматериалах — 20 мг/дм³.

(Поправка).

5.1.8 Массовая концентрация железа в плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалах должна быть не более 20 мг/дм³.

5.1.9 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1].

5.2 Требования к сырью и материалам

Для приготовления плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалов применяют следующее сырье и материалы:

- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;

- голубику свежую [2];
- землянику свежую по ГОСТ 6828;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину красную и белую свежую [3];
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- малину свежую [4, 5];
- облепиху свежую [6];
- рябину обыкновенную свежую [7];
- рябину черноплодную (аронию) [8];
- чернику свежую [9];
- сахар-песок по ГОСТ 21 и сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- спирт этиловый ректификованный по ГОСТ Р 51652;
- спирт этиловый ректификованный плодовый [10];
- дрожжи винные чистых культур;
- аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772 или аммоний хлористый по ГОСТ 3773, или аммиак водный по ГОСТ 3760;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918 или калий сернистоокислый пиро [11];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232.

При производстве плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалов используют вспомогательные материалы, разрешенные органами Минздрава России.

5.3 Упаковка

5.3.1 Сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы, отгружаемые на другие предприятия, разливают в деревянные бочки [12], титановые сварные бочки [13] и другие емкости, разрешенные органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

5.3.2 В бочках с виноматериалом, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 2—5 % свободного пространства от общей вместимости бочки. Деревянные бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают холст или рогожу. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркирование бочек — по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- наименования виноматериала;
- массы брутто, тары и нетто, кг;
- номера бочки.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов проводят с периодичностью, установленной производителем продукции по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

7.2 Методы анализа — по ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ Р 51620, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51619, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51654, ГОСТ Р 51655, ГОСТ Р 51653. Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы хранят в деревянных бочках [12], титановых сварных бочках [13], бутах [14], металлических резервуарах.

Внутренняя поверхность металлических резервуаров, кроме резервуаров из нержавеющей стали и титана, должна иметь стойкие защитные покрытия, разрешенные органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

8.2 Сброженные виноматериалы хранят при температуре от 2 до 16 °С.

8.3 Плодовые сброженно-спиртованные виноматериалы, отгружаемые на другие предприятия, транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах или автомобильными цистернами по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Плодовые сброженные виноматериалы, отгружаемые на другие предприятия, транспортируют в крытых транспортных средствах автомобильным транспортом или автомобильными цистернами по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Цистерны должны быть изготовлены из нержавеющей стали или их внутренняя поверхность должна иметь стойкие защитные покрытия, разрешенные органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

8.4 Срок хранения плодовых сброженных виноматериалов (устанавливают в технологической инструкции) — не более 6 мес со дня их выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А *(информационное)*

БИБЛИОГРАФИЯ

- | | |
|----------------------------|--|
| [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] РСТ РСФСР 31—75 | Голубика свежая |
| [3] РСТ РСФСР 356—88 | Смородина красная и белая свежая |
| [4] РСТ РСФСР 19—75 | Малина и ежевика свежие дикорастущие |
| [5] РСТ РСФСР 351—78 | Малина свежая |
| [6] РСТ РСФСР 29—75 | Облепиха свежая |
| [7] РСТ РСФСР 30—75 | Рябина обыкновенная свежая |
| [8] РСТ РСФСР 350—88 | Рябина черноплодная (арония) |
| [9] РСТ РСФСР 27—75 | Черника свежая |
| [10] ТУ 10—05031531—343—93 | Спирт этиловый ректификованный плодовый |
| [11] ТУ 6—09—5312—86 | Калий сернистоокислый пиро |
| [12] ТУ 10.24.15—90 | Бочки деревянные для вин и коньяка |
| [13] ТУ 48.10.110—91 | Бочки титановые сварные |
| [14] ТУ 10.24.30—90 | Буты винные |

УДК 663.3.002.3:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7500

Ключевые слова: виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные, определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение
