

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52673—  
2006

---

# СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

## Термины и определения

Издание официальное

БЗ 11—2006/313



Москва  
Стандартинформ  
2007

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии» (ГНУ «ВНИИПБТ»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликеро-водочная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 444-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартиформ, 2007

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

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства этилового спирта из пищевого сырья.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Заклученная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящие в круглые скобки части термина образуют его краткую форму.

Для сохранения целостности терминосистемы в стандарте приведены терминологические статьи из других стандартов, действующих на том же уровне стандартизации, которые заключены в рамки из тонких линий.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три) термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Определение термина, содержащего все необходимые и достаточные признаки понятия, не приведено и вместо него поставлен прочерк.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, не рекомендуемые к применению термины-синонимы — курсивом.

## СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

## Термины и определения

Ethanol from food raw materials. Terms and definitions

Дата введения — 2008—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства этилового спирта из пищевого сырья.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по производству этилового спирта из пищевого сырья, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

## 2 Термины и определения

## Общие понятия

**1 пищевое сырье спиртового производства:** Пищевое сырье, за исключением плодово-ягодного, содержащее достаточное для промышленной переработки количество крахмала или сахара, и головная фракция этилового спирта, полученная при производстве этилового спирта из пищевого сырья.

2

**крахмалсодержащее сырье:** Органы растений, содержащих крахмал в количестве, достаточном для их промышленной переработки.

**П р и м е ч а н и е** — В зависимости от вида растений различают корнеклубневое, зерновое и зернобобовое крахмалсодержащее сырье.  
[ГОСТ Р 51953, статья 1]

**3 сахаросодержащее сырье:** —

**4 осаживающий материал:** Материал, содержащий ферменты, необходимые для гидролиза полисахаридов.

**5 абсолютный этиловый спирт:** Ректификованный этиловый спирт, содержащий не более 0,2 % воды по объему.

**6 этиловый спирт из пищевого сырья:** Этиловый спирт, произведенный методом спиртового брожения пищевого сырья с последующей перегонкой и ректификацией или без нее, или брагоректификацией.

## Полупродукты, продукты и отходы спиртового производства

**7 зерновой замес (спиртовое производство):** Смесь измельченного зерна с водой.

**8 картофельная кашка (спиртовое производство):** Масса измельченного картофеля.

**9 разваренная масса** (спиртовое производство): Зерновой замес или картофельная кашка, подвергнутые тепловой обработке.

**10 сусло из крахмалсодержащего сырья** (спиртовое производство): Охлажденная разваренная масса, подвергнутая воздействию ферментов осаживающих материалов.

**11 мелассное сусло** (спиртовое производство): Меласса, разбавленная водой, с добавлением питательных веществ, кислот и антисептиков.

**12 основное мелассное сусло:** Мелассное сусло с концентрацией сухих веществ 30 % — 40 %, приготавливаемое при двухлоточном способе сбраживания для главного спиртового брожения.

**13 сусло для дрожжей:** Сусло из крахмалсодержащего сырья или мелассное сусло, используемое для выращивания производственных дрожжей.

**14 засевные дрожжи** (Нрк. *матка; задаточные дрожжи*): Дрожжи, выращенные из чистой культуры дрожжей и предназначенные для получения производственных дрожжей.

**Примечание** — Чистая культура — культура микроорганизма одного вида на питательной среде.

**15 производственные дрожжи:** Дрожжи, применяемые для сбраживания сусла спиртового производства.

**Примечание** — Суслом спиртового производства являются сусло из крахмалсодержащего сырья и мелассное сусло.

**16 отъемные дрожжи:** Дрожжи в бражке, отобранной из бродильного аппарата в период главного спиртового брожения сусла спиртового производства.

**17 солод** (спиртовое производство): Пророщенное с целью накопления гидролитических ферментов зерно хлебных злаков.

**18 солодовое молоко:** Смесь измельченного солода с водой.

**19 сухой солод** (спиртовое производство): Солод с массовой долей влаги не более 11 %.

**20 бражка:** Сусло спиртового производства, сбраживаемое дрожжами.

**21 зрелая бражка:** Сусло спиртового производства, сброженное дрожжами, содержащее этиловый спирт и продукты метаболизма дрожжей.

**22 головная фракция этилового спирта:** Этиловый спирт, образующийся при брагоректификации или ректификации, имеющий повышенную концентрацию метанола, эфиров и альдегидов, являющийся отходом спиртового производства.

**23 (этиловый) спирт-сырец:** Этиловый спирт, получаемый перегонкой зрелой бражки, со всеми сопутствующими примесями.

24

**ректификованный (этиловый) спирт из пищевого сырья** (Ндп. *спирт-ректификат*): Этиловый спирт, приготавливаемый брагоректификацией зрелой бражки или ректификацией этилового спирта-сырца.

[ГОСТ Р 52190, статья 3]

**25 сивушное масло:** Побочный продукт спиртового производства, образующийся при ректификации или брагоректификации, представляющий собой смесь этилового, амилового, пропилового, бутилового спиртов и их изомеров, воды и незначительного количества других органических соединений.

**26 концентрат головных примесей этилового спирта:** Отход спиртового производства, получаемый из головной фракции этилового спирта, содержащий этиловый спирт с высокой концентрацией альдегидов, эфиров и метанола.

**27 промежуточная фракция этилового спирта:** Отход спиртового производства, образующийся при брагоректификации, содержащий этиловый спирт с повышенной концентрацией компонентов сивушного масла.

**28 лютерная вода:** Вода, образующаяся при ректификации или брагоректификации, являющаяся отходом спиртового производства.

**29 барда:** Побочный продукт спиртового производства в виде жидкого остатка, образующегося в результате перегонки зрелой бражки, содержащего нерастворимую часть исходного пищевого сырья и дрожжевую биомассу.

30 **вторичная барда:** Продукт в виде жидкого остатка, образующегося после выращивания на барде кормовых дрожжей.

#### Технологические процессы и операции спиртового производства

31 **подваривание крахмалсодержащего сырья** (спиртового производства): Предварительный нагрев зернового замеса или картофельной каши до температуры 45 °С—90 °С.

32 **разваривание крахмалсодержащего сырья** (спиртового производства): Нагрев зернового замеса или картофельной каши до температуры 100 °С — 175 °С с целью разрушения клеточной структуры и растворения крахмала.

33 **выдувание разваренной массы:** Перемещение разваренной массы из варочного аппарата в паросепаратор под действием разности давлений в них.

34 **вакуум-охлаждение разваренной массы:** —

35 **осахаривание разваренной массы:** Гидролиз полисахаридов и белков в охлажденной разваренной массе под действием ферментов осаживающих материалов.

36 **сбраживание сусла:** Технологический процесс расщепления углеводов, содержащихся в сусле спиртового производства, с образованием этилового спирта, диоксида углерода и других веществ, образующихся в результате жизнедеятельности дрожжей.

37 **возбуждение сусла:** Стадия спиртового брожения сусла спиртового производства, характеризующаяся интенсивным размножением дрожжей.

38 **главное спиртовое брожение сусла:** Стадия спиртового брожения сусла спиртового производства, характеризующаяся интенсивным сбраживанием сахаров.

39 **дображивание сусла:** Стадия спиртового брожения сусла спиртового производства, характеризующаяся резким замедлением сбраживания сахаров.

40 **однопоточное сбраживание мелассного сусла:** Спиртовое брожение мелассного сусла, осуществляемое в одном потоке с размножением дрожжей в этом же сусле.

41 **двухпоточное сбраживание мелассного сусла:** Спиртовое брожение мелассного сусла, осуществляемое в двух потоках — основного мелассного сусла и сусла для дрожжей, с последующим их смешением.

42 **сепарирование зрелой бражки:** Удаление дрожжей из зрелой бражки с применением сепаратора.

43 **перегонка зрелой бражки** (Нрк. *сгонка бражки*): Получение этилового спирта-сырца или бражного дистиллята из зрелой бражки с применением брагоперегонной установки или бражной колонны.

44 **брагоректификация:** Получение ректифицированного этилового спирта из зрелой бражки с применением брагоректификационной установки.

45 **ректификация спирта-сырца:** Получение ректифицированного этилового спирта из этилового спирта-сырца с помощью ректификационной установки.

46 **очистка производственных дрожжей:** Выдерживание производственных дрожжей в условиях повышенной кислотности с целью подавления инфекции.

#### Химико-технологические показатели спиртового производства

47

**крахмалистость сырья:** Массовая доля крахмала в крахмалсодержащем сырье.  
[ГОСТ Р 51953, статья 165]

48 **условная крахмалистость сырья:** Массовая доля общего количества сбраживаемых углеводов (крахмала и сахаров) в крахмалсодержащем сырье.

49 **концентрация сухих веществ в сусле спиртового производства:** Массовая доля сухих веществ в сусле спиртового производства.

50 **видимая концентрация сухих веществ в бражке:** Массовая концентрация сухих веществ в фильтрате бражки, определяемая без удаления этилового спирта.

51 **истинная концентрация сухих веществ в бражке:** Массовая доля сухих веществ в фильтрате бражки, определяемая после удаления этилового спирта.

52 **кислотность сусла спиртового производства [бражки, зрелой бражки]:** Показатель, характеризующий общее количество титруемых кислот в сусле спиртового производства [бражке, зрелой бражке],

выраженный в кубических сантиметрах гидроксида натрия с  $(\text{NaOH}) = 1 \text{ моль/дм}^3$ , израсходованное на титрование 20 см<sup>3</sup> сусла спиртового производства [бражки, зрелой бражки].

**53 осахаривающая активность ферментов в сусле спиртового производства [бражке]:** Показатель, характеризующий способность ферментов катализировать расщепление крахмала до сахаров, выраженный в единицах фермента, содержащегося в 100 см<sup>3</sup> сусла спиртового производства [бражки].

**54 несброженные углеводы зрелой бражки:** Показатель характеризующий количество несброженных углеводов в 100 см<sup>3</sup> зрелой бражки в граммах.

**55 нерастворенный крахмал зрелой бражки:** Показатель, характеризующий количество нерастворенного крахмала в 100 см<sup>3</sup> зрелой бражки, в граммах.

**56 спирторастворимые углеводы зрелой бражки:** Показатель, характеризующий количество спирторастворимых углеводов в 100 см<sup>3</sup> зрелой бражки, в граммах.

**57 концентрация спирта в зрелой бражке:** Объемная доля этилового спирта в зрелой бражке, в процентах.

## Алфавитный указатель терминов

активность ферментов в бражке осаживающая	53
активность ферментов в сусле спиртового производства осаживающая	53
барда	29
барда вторичная	30
брагоректификация	44
бражка	20
бражка зрелая	21
брожение сусла спиртового главного	38
вакуум-охлаждение разваренной массы	34
вода лютерная	28
возбуждение сусла	37
выдувание разваренной массы	33
дображивание сусла	39
<i>дрожжи задаточные</i>	14
дрожжи засевные	14
дрожжи отъемные	16
дрожжи производственные	15
замес зерновой	7
кашка картофельная	8
кислотность бражки	52
кислотность зрелой бражки	52
кислотность сусла спиртового производства	52
концентрат головных примесей этилового спирта	26
концентрация сухих веществ в бражке видимая	50
концентрация сухих веществ в бражке истинная	51
концентрация сухих веществ в сусле спиртового производства	49
концентрация спирта в зрелой бражке	57
крахмал зрелой бражки нерастворенный	55
крахмалистость сырья	47
крахмалистость сырья условная	48
масло сивушное	25
масса разваренная	9
материал осаживающий	4
<i>матка</i>	14
молоко солодовое	18
осаживание разваренной массы	35
очистка производственных дрожжей	46
перегонка зрелой бражки	43
подваривание крахмалсодержащего сырья	31
фракция этилового спирта промежуточная	27
разваривание крахмалсодержащего сырья	32
ректификация спирта-сырца	45
сбраживание мелассного сусла двухпоточное	41
сбраживание мелассного сусла однопоточное	40
сбраживание сусла	36
<i>сгонка бражки</i>	43
сепарирование зрелой бражки	42
солод	17
солод сухой	19
спирт этиловый абсолютный	5
спирт этиловый из пищевого сырья	6
спирт (этиловый) ректифицированный из пищевого сырья	24



спирт-сырец (этиловый)	23
сусло для дрожжей	13
сусло из крахмалсодержащего сырья	10
сусло мелассное	11
сусло мелассное основное	12
сырье крахмалсодержащее	2
сырье сахаросодержащее	3
сырье спиртового производства пищевое	1
углеводы зрелой бражки несброженные	54
углеводы зрелой бражки спирторастворимые	56
фракция этилового спирта головная	22
фракция этилового спирта промежуточная	27

---

УДК 001.4:661.722.002:006.354

ОКС 67.160.10

H00

ОКСТУ 9182

Ключевые слова: спиртовое производство, пищевое сырье, брожение, бражка, перегонка, этиловый спирт, спирт-сырец, ректификованный этиловый спирт, брагоректификация, ректификация, головная фракция этилового спирта, сивушное масло, барда

---

Редактор Л.В. Коретникова  
Технический редактор Л.А. Гусева  
Корректор Т.И. Кононенко  
Компьютерная верстка В.И. Грищенко

Сдано в набор 05.02.2007. Подписано в печать 27.02.2007. Формат 60x84<sup>1/8</sup>. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 684 экз. Зак. 153. С 3740.

---

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ  
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52673—2006 Спирт этиловый из пищевого сырья. Термины и определения**

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.11.2012 № 1264-ст

Дата введения — 2013—07—01

Раздел 2, термин 6 изложить в новой редакции:

«6 **этиловый спирт из пищевого сырья**: Этиловый спирт, произведенный методом спиртового брожения сахаросодержащего и крахмалосодержащего сырья с последующей перегонкой и ректификацией или без нее, или брагоректификацией, содержащий сопутствующие летучие примеси, а также получаемый из головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья»;

термины 22—24 изложить в новой редакции:

«22 **головная фракция этилового спирта**: Этиловый спирт, образующийся при брагоректификации или ректификации этилового спирта-сырца, произведенного из пищевого сырья, содержащий повышенные концентрации летучих органических примесей, являющийся отходом спиртового производства.

23 **этиловый спирт-сырец из пищевого сырья**: Этиловый спирт крепостью не менее 88 %, изготовленный перегонкой зрелой бражки, содержащий сопутствующие летучие примеси.

24

**ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья**: Этиловый спирт из пищевого сырья крепостью не менее 96 %, изготавливаемый методом спиртового брожения крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси.

[ГОСТ Р 52190, статья 3]

Раздел 2 дополнить терминами — 30а и 30б:

«30а **дистиллят**: Спирт этиловый крепостью более 52 %, получаемый простой или фракционированной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусле, вина наливом (виноматериалов), спиртосодержащих дрожжевых, гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей пищевой продукции и применяемый для производства алкогольной продукции; может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен.

**306 дистиллят зерновой (висковый):** Дистиллят, крепостью не более 94,8 %, получаемый одно- или многократной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла из зерна и/или получаемого из него солода»; раздел 2 дополнить термином — 46а:

«**46а дистилляция:** Технологический процесс выделения этилового спирта из зрелой бражки и его очистка путем одно- или многократной перегонки».

(ИУС № 2 2013 г.)

Раздел 2. Термины 1—3 изложить в новой редакции:

«1 **пищевое сырье спиртового производства**: Пищевое сырье, содержащее достаточное для промышленной переработки количество крахмала или сахара, и головная фракция этилового спирта, полученная при производстве этилового спирта из пищевого сырья.

2 **крахмалосодержащее сырье**: Пищевое сырье спиртового производства (картофель, зерно и продукты его переработки), содержащее достаточное для промышленной переработки количество крахмала.

3 **сахаросодержащее сырье**: Пищевое сырье спиртового производства (сахарная свекла; меласса; сахар-сырец; нетоварный белый сахар), содержащее достаточное для промышленной переработки количество сахара»;

дополнить терминами — 18а, 20а:

«18а **солодовое сусло**: Продукт, полученный из солода в процессе его осахаривания.

20а **мелассная бражка**: Мелассное сусло спиртового производства, сбраживаемое дрожжами»;

термины 21, 29 изложить в новой редакции:

«21 **зрелая бражка**: Многокомпонентная смесь, используемая для дальнейшей дистилляции или брагоректификации, полученная в процессе сбраживания дрожжами сусла из крахмало- или сахаросодержащего сырья и состоящая из воды, этилового спирта, сопутствующих ему летучих примесей и других продуктов метаболизма дрожжей.

29 **барда**: Отход спиртового производства в виде жидкого остатка, образующегося в результате перегонки зрелой бражки, содержащего нерастворимую часть исходного пищевого сырья и дрожжевую биомассу»;

дополнить терминами — 29а—29в:

«29а **мелассная барда**: Отход спиртового производства в виде жидкого остатка, образующегося в результате перегонки зрелой мелассной бражки и содержащего растворимую часть исходного сахаросодержащего пищевого сырья и дрожжевую биомассу.

29б **сухая барда**: Побочный продукт спиртового производства, получаемый в процессе полной переработки барды, образующейся в результате перегонки зрелой бражки.

29в **упаренная барда**: Побочный продукт спиртового производства, получаемый путем выпаривания жидкой части барды»;

термины 30, 36 изложить в новой редакции:

«30 **вторичная барда**: Отход спиртового производства в виде жидкого остатка, образующегося после выращивания на барде кормовых дрожжей.

36 **сбраживание сусла**: Технологический процесс преобразования компонентов сусла в этиловый спирт, диоксид углерода и другие вещества, образующиеся в результате жизнедеятельности дрожжей»;

дополнить терминами — 46а, 46б, 57а:

«46а **полная переработка барды**: Совокупность технологических операций, позволяющих преобразовать барду в побочные продукты длительного хранения в целях дальнейшего их использования.

46б **утилизация барды**: Обработка части барды в виде жидкого остатка путем повторного использования в спиртовом производстве и (или) переработки ее различными технологическими методами на очистных сооружениях.

57а **объемная доля этилового спирта**: Показатель отношения содержащегося в продукции объема этилового спирта к общему объему продукции при температуре 20 °С, выраженный в процентах».

Алфавитный указатель терминов дополнить терминами:

«барда мелассная	29а
барда сухая	29б
барда упаренная	29в
бражка мелассная	20а
доля этилового спирта объемная	57а
переработка барды полная	46а
сусло солодовое	18а
утилизация барды	46б».

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52673—2006 Спирт этиловый из пищевого сырья. Термины и определения**

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.11.2012 № 1264-ст

Дата введения — 2013—07—01

Раздел 2, термин 6 изложить в новой редакции:

«6 **этиловый спирт из пищевого сырья**: Этиловый спирт, произведенный методом спиртового брожения сахаросодержащего и крахмалосодержащего сырья с последующей перегонкой и ректификацией или без нее, или брагоректификацией, содержащий сопутствующие летучие примеси, а также получаемый из головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья»;

термины 22—24 изложить в новой редакции:

«22 **головная фракция этилового спирта**: Этиловый спирт, образующийся при брагоректификации или ректификации этилового спирта-сырца, произведенного из пищевого сырья, содержащий повышенные концентрации летучих органических примесей, являющийся отходом спиртового производства.

23 **этиловый спирт-сырец из пищевого сырья**: Этиловый спирт крепостью не менее 88 %, изготовленный перегонкой зрелой бражки, содержащий сопутствующие летучие примеси.

24

**ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья**: Этиловый спирт из пищевого сырья крепостью не менее 96 %, изготавливаемый методом спиртового брожения крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси.

[ГОСТ Р 52190, статья 3]

Раздел 2 дополнить терминами — 30а и 30б:

«30а **дистиллят**: Спирт этиловый крепостью более 52 %, получаемый простой или фракционированной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла, вина наливом (виноматериалов), спиртосодержащих дрожжевых, гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей пищевой продукции и применяемый для производства алкогольной продукции; может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен.

**306 дистиллят зерновой (висковый):** Дистиллят, крепостью не более 94,8 %, получаемый одно- или многократной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла из зерна и/или получаемого из него солода; раздел 2 дополнить термином — 46а:

«**46а дистилляция:** Технологический процесс выделения этилового спирта из зрелой бражки и его очистка путем одно- или многократной перегонки».

(ИУС № 2 2013 г.)



Раздел 2. Термины 1—3 изложить в новой редакции:

«1 **пищевое сырье спиртового производства**: Пищевое сырье, содержащее достаточное для промышленной переработки количество крахмала или сахара, и головная фракция этилового спирта, полученная при производстве этилового спирта из пищевого сырья.

2 **крахмалосодержащее сырье**: Пищевое сырье спиртового производства (картофель, зерно и продукты его переработки), содержащее достаточное для промышленной переработки количество крахмала.

3 **сахаросодержащее сырье**: Пищевое сырье спиртового производства (сахарная свекла; меласса; сахар-сырец; нетоварный белый сахар), содержащее достаточное для промышленной переработки количество сахара»;

дополнить терминами — 18а, 20а:

«18а **солодовое сусло**: Продукт, полученный из солода в процессе его осахаривания.

20а **мелассная бражка**: Мелассное сусло спиртового производства, сброживаемое дрожжами»;

термины 21, 29 изложить в новой редакции:

«21 **зрелая бражка**: Многокомпонентная смесь, используемая для дальнейшей дистилляции или брагоректификации, полученная в процессе сбраживания дрожжами сусла из крахмало- или сахаросодержащего сырья и состоящая из воды, этилового спирта, сопутствующих ему летучих примесей и других продуктов метаболизма дрожжей.

29 **барда**: Отход спиртового производства в виде жидкого остатка, образующегося в результате перегонки зрелой бражки, содержащего нерастворимую часть исходного пищевого сырья и дрожжевую биомассу»;

дополнить терминами — 29а—29в:

«29а **мелассная барда**: Отход спиртового производства в виде жидкого остатка, образующегося в результате перегонки зрелой мелассной бражки и содержащего растворимую часть исходного сахаросодержащего пищевого сырья и дрожжевую биомассу.

29б **сухая барда**: Побочный продукт спиртового производства, получаемый в процессе полной переработки барды, образующейся в результате перегонки зрелой бражки.

29в **упаренная барда**: Побочный продукт спиртового производства, получаемый путем выпаривания жидкой части барды»;

термины 30, 36 изложить в новой редакции:

«30 **вторичная барда**: Отход спиртового производства в виде жидкого остатка, образующегося после выращивания на барде кормовых дрожжей.

36 **сбраживание сусла**: Технологический процесс преобразования компонентов сусла в этиловый спирт, диоксид углерода и другие вещества, образующиеся в результате жизнедеятельности дрожжей»;

дополнить терминами — 46а, 46б, 57а:

«46а **полная переработка барды**: Совокупность технологических операций, позволяющих преобразовать барду в побочные продукты длительного хранения в целях дальнейшего их использования.

46б **утилизация барды**: Обработка части барды в виде жидкого остатка путем повторного использования в спиртовом производстве и (или) переработки ее различными технологическими методами на очистных сооружениях.

57а **объемная доля этилового спирта**: Показатель отношения содержащегося в продукции объема этилового спирта к общему объему продукции при температуре 20 °С, выраженный в процентах».

Алфавитный указатель терминов дополнить терминами:

«барда мелассная	29а
барда сухая	29б
барда упаренная	29в
бражка мелассная	20а
доля этилового спирта объемная	57а
переработка барды полная	46а
сусло солодовое	18а
утилизация барды	46б».