ГОСТ 23943—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНА И КОНЬЯКИ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОЛНОТЫ НАЛИВА В БУТЫЛКИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	на виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и коньяки и устанавливает методы определения полноты налива в бутылки при розливе «по объему» и «по уровню» в соответствии с требованиями ГОСТ 5575*, ГОСТ 13918 и ГОСТ 13741**, ГОСТ 12134, ГОСТ 12494, ГОСТ 28685***.	на вино, фруктовое (плодовое) вино, ликерное вино, игристое вино (шампанское), винные напитки, коньяки, кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки (далее — продукт) и устанавливает методы определения полноты налива в бутылки
Второй абзац	Требования настоящего стандарта являются обязательными	—
Сноски к вводной части	* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51149—98	—
	** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000	—
	*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51158—98	—
Раздел 1. Первый абзац; подпункт 1.2.1 второй абзац (четыре раза), примечание 2, подпункты 1.3.1 (два раза), 1.3.2	вина или коньяка	продукта
Подпункт 1.2.1. Первый абзац, примечание 1	вином или коньяком	продуктом
Подпункт 1.2.1. Первый абзац	вино или коньяк	продукт
Подпункт 1.3.1	вино или коньяк доведены	продукт доведен

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Подпункт 1.3.1	коньяка	коньяка, кальвадоса, фруктовой (плодовой) водки
там же	вина	вина, фруктового (плодового) вина, ликерного вина, игристого вина (шампанского), винных напитков
Раздел 2, подпункт 2.3.1 (два раза)	вина	продукта
подпункт 2.2.1	вином	продуктом
там же	шампанские и игристые вина	игристое вино (шампанское)

(ИУС № 2 2013 г.)

МКС 67.160.10

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть, первый абзац	фруктовые (плодовые) водки (далее — продукт) и устанавливает	фруктовые (плодовые) водки, плодовую алкогольную продукцию, плодовые алкогольные напитки, плодовые сброженные материалы (далее — продукт) и устанавливает

* — поправка действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 12 2021 г.)

УДК 663.2.059:006.354 Группа Н79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНА И КОНЬЯКИ

Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 23943—80

Wines and konjaks. Methods for determination of bottle tilling

МКС 67.160.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.01.82
в части п. 1 01.01.83

Настоящий стандарт распространяется на виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и коньяки и устанавливает методы определения полноты налива в бутылки при розливе «по объему» и «по уровню» в соответствии с требованиями ГОСТ 5575*, ГОСТ 13918 и ГОСТ 13741**, ГОСТ 12134, ГОСТ 12494, ГОСТ 28685***.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФАКТИЧЕСКОГО ОБЪЕМА ПРИ РОЗЛИВЕ «ПО ОБЪЕМУ»

Метод основан на измерении объема вина или коньяка с помощью колбы с градуированной горловиной.

1.1. Аппаратура

Колбы стеклянные с градуированной горловиной по ГОСТ 12738.

Колбы мерные по ГОСТ 1770.

Пипетки 6—2—5; 6—2—10.

Цилиндры 2—500 по ГОСТ 1770.

Термометры по ГОСТ 28498 с ценой деления не более 0,5 °С и пределами измерения 0 °С—100 °С.

Воронки типа В по ГОСТ 25336.

Секундомер по ТУ 25—1819.0021, ТУ 25—1894.003 или часы песочные на 2 мин.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Проведение испытаний

1.2.1. Колбу с градуированной горловиной ополаскивают исследуемым вином или коньяком. Остаток промывной жидкости из колбы сливают так, чтобы вытекли последние капли, накапливающиеся на горле колбы. Затем из бутылки, подлежащей проверке, вино или коньяк наливают через воронку в колбу с градуированной горловиной.

После того как жидкость из бутылки будет полностью слита, бутылку выдерживают в положении горлом вниз еще 2 мин и отмечают объем жидкости в колбе по уровню нижнего края мениска. Если уровень вина или коньяка будет выше верхней отметки на колбе, то избыток жидкости отбирают пипеткой до средней отметки и отмечают объем жидкости в пипетке. Если уровень вина или коньяка будет ниже нижней отметки на колбе, то недостающее количество жидкости вносят из пипетки до средней отметки и отмечают объем вина или коньяка, вылитого из пипетки. Сразу же после измерения объема вина или коньяка измеряют их температуру.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51149—98.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51158—98.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1980
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Примечания:

1. Допускается вместо колбы с градуированной горловиной применять мерную колбу соответствующей вместимости.

Ополаскивание мерной колбы вином или коньяком, налив их из бутылки, отбор или дополнительное внесение испытуемой жидкости пипеткой производят так же, как указано для колбы с градуированной горловиной.

2. При розливе вина или коньяка в сувенирные бутылки и художественно оформленные сосуды, номинальная вместимость которых не соответствует вместимости колб с градуированной горловиной, полноту налива определяют с помощью мерных цилиндров.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Обработка результатов

1.3.1. Если уровень вина или коньяка оказался выше или ниже отметки на колбе, то фактический объем (V) в кубических сантиметрах вычисляют по формуле

$$V = V_1 + V_п \quad \text{и} \quad V = V_1 - V_п,$$

где V_1 — объем, до которого вино или коньяк доведены в колбе, см^3;

$V_п$ — объем вина или коньяка, отобранный пипеткой или вылитый из пипетки, см^3.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3.2. Если температура вина или коньяка отличается от (20±0,5) °С, то вводят поправку к измеряемому объему, которую находят по таблицам. Для коньяка пользуются таблицей Госстандарта «Множители для определения объема этилового спирта при 20 °С, содержащегося в данном объеме водно-спиртового раствора, в зависимости от температуры», для вина пользуются «Таблицей поправочных коэффициентов для приведения объемов вина, измеренных при температуре t, к объему при 20 °С».

Результаты вычислений округляют до целого числа.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫСОТЫ ГАЗОВОЙ КАМЕРЫ ПРИ РОЗЛИВЕ «ПО УРОВНЮ»

Метод основан на измерении высоты бутылки и высоты налитого в нее вина с помощью штангенрейсмасса.

2.1. Аппаратура

Баня водяная или термостат.

Штангенрейсмассы по ГОСТ 164.

Термометры по ГОСТ 28498 с ценой деления не более 0,5 °С и пределами измерения 0 °С—100 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Проведение испытаний

2.2.1. Подготовка к испытаниям

Бутылку с вином помещают в водяную баню или термостат, в которых поддерживают температуру (20±0,5) °С. Через 30 мин бутылку вынимают из бани или термостата, вытирают досуха и ставят на ровную горизонтальную поверхность, куда помещают и штангенрейсмасс. Измерительную ножку штангенрейсмасса закрепляют в таком положении, чтобы ее поверхность с ребром находилась внизу, а плоская — сверху.

Шампанские и игристые вина выдерживают в водяной бане или термостате 45 мин.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2.2. Измерение высоты бутылки

Измерительную ножку штангенрейсмасса перемещают до соприкосновения ее ребра с верхней поверхностью венчика бутылки у линии одного из швов бутылки, затем винтом фиксируют подвижную рамку и отсчитывают по шкале с нониусом. Измерение проводят дважды. При втором измерении ребро измерительной ножки должно соприкасаться с верхней поверхностью венчика у линии противоположного шва бутылки.

2.2.3. Измерение высоты жидкости в бутылке

Измерительную ножку перемещают до совпадения ее ребра с нижним краем мениска жидкости в бутылке. Для более точной регулировки положения измерительной ножки используют микрометрическую подачу. Затем фиксируют винтом подвижную рамку и отсчитывают по шкале с нониусом. Измерение проводят дважды.

2.3. Обработка результатов

2.3.1. Расстояние от верхней поверхности венчика до уровня вина в бутылке (H) в миллиметрах вычисляют по формуле

$$H = H_1 - H_2,$$

где H_1 — высота бутылки, мм;

H_2 — высота жидкости в бутылке, мм.

Результаты параллельных определений округляют до первого десятичного знака. Допускаемые расхождения между двумя параллельными определениями не должны превышать 0,5 мм.

За результат испытания принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений. Окончательный результат округляют до целого числа.

Примечание. Объем вина, разлитого «по уровню», определяют по п. 1.2.1.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Минпищепромом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Н.А. Мехузла, канд. техн. наук; **О.С. Захарина,** канд. биолог. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.01.80 № 120

3. ВЗАМЕН ГОСТ 5666—58 в части п. 12

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 164—90	2.1
ГОСТ 1770—74	1.1
ГОСТ 5575—76	Вводная часть
ГОСТ 12134—87	Вводная часть
ГОСТ 12494—77	Вводная часть
ГОСТ 12738—77	1.1
ГОСТ 13741—91	Вводная часть
ГОСТ 13918—88	Вводная часть
ГОСТ 25336—82	1.1
ГОСТ 28498—90	1.1, 2.1
ГОСТ 28685—90	Вводная часть

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2301

6. ИЗДАНИЕ (март 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в сентябре 1986 г., декабре 1991 г. (ИУС 11—86, 5—92)

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	на виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и коньяки и устанавливает методы определения полноты налива в бутылки при розливе «по объему» и «по уровню» в соответствии с требованиями ГОСТ 5575*, ГОСТ 13918 и ГОСТ 13741**, ГОСТ 12134, ГОСТ 12494, ГОСТ 28685***.	на вино, фруктовое (плодовое) вино, ликерное вино, игристое вино (шампанское), винные напитки, коньяки, кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки (далее — продукт) и устанавливает методы определения полноты налива в бутылки
Второй абзац	Требования настоящего стандарта являются обязательными	—
Сноски к вводной части	* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51149—98	—
	** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000	—
	*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51158—98	—
Раздел 1. Первый абзац; подпункт 1.2.1 второй абзац (четыре раза), примечание 2, подпункты 1.3.1 (два раза), 1.3.2	вина или коньяка	продукта
Подпункт 1.2.1. Первый абзац, примечание 1	вином или коньяком	продуктом
Подпункт 1.2.1. Первый абзац	вино или коньяк	продукт
Подпункт 1.3.1	вино или коньяк доведены	продукт доведен

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Подпункт 1.3.1	коньяка	коньяка, кальвадоса, фруктовой (плодовой) водки
там же	вина	вина, фруктового (плодового) вина, ликерного вина, игристого вина (шампанского), винных напитков
Раздел 2, подпункт 2.3.1 (два раза)	вина	продукта
подпункт 2.2.1	вином	продуктом
там же	шампанские и игристые вина	игристое вино (шампанское)

(ИУС № 2 2013 г.)

МКС 67.160.10

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть, первый абзац	фруктовые (плодовые) водки (далее — продукт) и устанавливает	фруктовые (плодовые) водки, плодовую алкогольную продукцию, плодовые алкогольные напитки, плодовые сброженные материалы (далее — продукт) и устанавливает

* — поправка действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 12 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru