ВИНО И ВИНОМАТЕРИАЛЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
1998

gost.e-ecolog.ru

УДК 663:006.354

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Вино и виноматериалы. Технические условия» содержит стандарты, утвержденные до 1 августа 1998 г.

В стандарты внесены все изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно информационном указателе «Государственные стандарты».

© ИПК Издательство стандартов, 1998

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ 28685—90

Sparkling wines.
General specifications

ОКП 91 7220

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт* распространяется на игристые вина, приготовленные насыщением двуокисью углерода эндогенного происхождения при вторичном брожении обработанных виноматериалов в бутылках или резервуарах под давлением.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Игристые вина подразделяют на группы:
- игристое белое,
- игристое розовое,
- игристое красное.

1.2. Игристые вина, выдержанные после вторичного брожения не менее 9 мес, называют выдержанными.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Игристые вина должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Характеристики

2.2.1. Игристые вина должны быть прозрачными без посторонних включений.

При наливе их в бокал должна образовываться пена и происходить выделение пузырьков двуокиси углерода.

Цвет, букет и вкус для каждого конкретного наименования игристого вина должны соответствовать требованиям технологической инструкции.

2.2.2. Игристые вина по химическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение для игристого вина	
	белого и розового	красного
Объемная доля этилового спирта, %	От 10,0 до 13,5	
Массовая концентрация сахаров, г/100 см^3	» 0,3 » 12,0	
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3, не более	» 5,0 » 8,0	
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм^3, не более	1,0	1,2
Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм^3, не более	200	
в том числе свободной, не более	20	
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	10	15
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа, не менее	350	

Примечание. Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот для каждого конкретного наименования игристого вина должны устанавливаться конкретной технологической инструкцией.

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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

2.2.3. Содержание токсичных элементов в игристых винах не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР.

2.3. Требования к сырью и материалам

2.3.1. Для производства игристых вин применяют:

- шампанские виноматериалы по ТУ 10.04.05.41;
- необработанные виноматериалы (сухие, недоброды, мистели, десертные), выработанные из винограда по ГОСТ 24433 и соответствующие требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для виноматериалов				
	сухих		недобродов	десертных	мистелей
	белых и розовых	красных			
Объемная доля этилового спирта, %	От 9,0 до 12,0	От 10,0 до 12,0	От 7,0 до 12,0	От 13,0 до 16,0	От 9,0 до 16,0
Массовая концентрация сахаров, г/100 см^3	Не более 0,2	Не более 0,3	От 3,0 до 14,0	От 12,0 до 18,0	От 15,0 до 22,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3	От 6,0 до 10,0	От 5,0 до 9,0	От 4,0 до 8,0	От 4,0 до 8,0	От 4,0 до 6,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм^3, не более	0,8	1,0	0,8		
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	20				
Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм^3, не более	100		150		

- дрожжи чистой культуры шампанских рас;
- спирт коньячный для Советского шампанского и игристых вин по ТУ 17.04.05.44;
- сахарозу для шампанского по ГОСТ 22;
- танин по ФС 42—2217;
- спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 5962 (для растворения танина);
- клей рыбный пищевой по ОСТ 15—374;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- калий железистосинеродистый (желтая кровяная соль) по ГОСТ 4207;
- двуокись углерода газообразная и жидкая по ГОСТ 8050;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- аммиак водный по ГОСТ 3760;
- кислота лимонная по ГОСТ 908;
- бентониты для винодельческой промышленности по ОСТ 18—49.

Допускается применять вспомогательные материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР.

2.4. Упаковка и маркировка

2.4.1. Игристые вина разливают по уровню в новые бутылки по ГОСТ 10117 типа II и ГОСТ 26586 типа VII. Высота уровня вина при температуре 20 °С, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять (8±1) см.

2.4.2. Бутылки укупоривают полиэтиленовой пробкой по ТУ 10.10—01—11 или корковой пробкой. На пробку надевают мюзле по ТУ 10—10—01—07. Между корковой пробкой и мюзле должен быть металлический колпачок.

2.4.3. Укупоренные бутылки с вином оформляют металлической фольгой по ГОСТ 745 или специальными колпачками, а также кольереткой и этикеткой по ТУ 10—24—10.

На этикетке указывают:

- наименование игристого вина;
- наименование предприятия-изготовителя;
- обозначение стандарта;
- вместимость бутылки, л;
- номер партии и дату изготовления игристого вина (на оборотной стороне этикетки).

На кольеретке указывают наименование игристого вина.

Товарный знак указывают на этикетке и (или) кольеретке.

Допускается дополнительное оформление бутылок контрэтикеткой, нанесение кодированных знаков, указание года образования предприятия.

2.4.4. Бутылки с игристым вином упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, в ящики деревянные многооборотные для пищевых жидкостей по ГОСТ 18575, в ящики пластмассовые многооборотные для бутылок по ОСТ 10—16, в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативно-технической документации, а также художественно оформленные сувенирные коробки.

Бутылки с игристым вином при укладывании в деревянные ящики и контейнеры обертывают бумагой полностью или пояском, закрывающим этикетку.

2.4.5. Соединение стыков клапанов дна и крышки ящиков из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702 проводят клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, горячеплавким клеем или прошиванием проволочно-швейной машиной.

2.4.6. Транспортную маркировку ящика из гофрированного картона осуществляют по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

На ящик наносят дополнительные обозначения:

- наименование предприятия;
- наименование игристого вина;
- количество бутылок;
- вместимость бутылок;
- массу грузового места.

2.4.7. Игристые вина, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 14137.

3.2. Контроль содержания токсичных элементов осуществляют в установленном порядке.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 14137.

4.2. Методы анализа — по ГОСТ 12258, ГОСТ 13191—ГОСТ 13193, ГОСТ 13195, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351, ГОСТ 23943, ГОСТ 26928, ГОСТ 26931 и ГОСТ 26932.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Игристые вина транспортируют при температуре от плюс 9 до плюс 15 °С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Игристые вина в таре-оборудовании и контейнерах транспортируют автомобильным транспортом. Перевозку автомобильным транспортом осуществляют в крытых транспортных средствах.

Пакетирование грузов пакетами типа А — по ГОСТ 23285 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

5.2. Бутылки с игристым вином должны храниться в закрытых помещениях при температуре от плюс 9 до плюс 15 °С.

Бутылки, укупоренные корковыми пробками, хранят в горизонтальном положении.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие игристого вина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Гарантийный срок хранения (устанавливается со дня изготовления) — 6 мес.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением напитков и минеральных вод и Отраслевой научно-исследовательской лабораторией технологии игристых вин**

РАЗРАБОТЧИКИ

Н.Г. Саришвили, д-р техн. наук; **В.С. Литвак,** канд. техн. наук; **В.С. Гуляева,** канд. техн. наук; **Л.Н. Беневоленская**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 10.10.90 № 2631**

3. **Срок проверки — III кв. 1995 г., периодичность проверки — 5 лет**

4. **ВЗАМЕН ОСТ 18—266—75**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 22—94	2.3.1	ГОСТ 20477—86	2.4.5
ГОСТ 745—79	2.4.3	ГОСТ 22702—96	2.4.4; 2.4.5
ГОСТ 908—79	2.3.1	ГОСТ 23285—78	5.1
ГОСТ 2918—79	2.3.1	ГОСТ 23943—80	4.2
ГОСТ 3760—79	2.3.1	ГОСТ 24433—80	2.3.1
ГОСТ 4207—75	2.3.1	ГОСТ 24597—81	5.1
ГОСТ 5962—67	2.3.1	ГОСТ 24831—81	2.4.4
ГОСТ 8050—85	2.3.1	ГОСТ 26586—86	2.4.1
ГОСТ 10117—91	2.4.1	ГОСТ 26928—86	4.1
ГОСТ 11293—89	2.3.1	ГОСТ 26931—86	4.1
ГОСТ 11354—93	2.4.4	ГОСТ 26932—86	4.1
ГОСТ 12258—79	4.2	ОСТ 10—16—86	2.4.4
ГОСТ 13191-73 — ГОСТ 13193-73	4.2	ОСТ 15—374—88	2.3.1
ГОСТ 13195—73	4.2	ОСТ 18—49—71	2.3.1
ГОСТ 13516—86	2.4.4; 2.4.5	ТУ 10.04.05.41—89	2.3.1
ГОСТ 14137—74	3.1; 4.1	ТУ 10.10—01—07—89	2.4.2
ГОСТ 14192—96	2.4.6	ТУ 10.10—01—11—89	2.4.2
ГОСТ 14252—73	4.2	ТУ 10—24—10—89	2.4.3
ГОСТ 14351—73	4.2	ТУ 17.04.05.44—89	2.3.1
ГОСТ 15846—79	2.4.7	ФС 42—2217—84	2.3.1
ГОСТ 18251—87	2.4.5		

6. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)**

7. **ПЕРЕИЗДАНИЕ**

gost.e-ecolog.ru