ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОБКИ КОРКОВЫЕ ЦИЛИНДРИЧЕСКИЕ ДЛЯ ИГРИСТЫХ И ГАЗИРОВАННЫХ ВИН

Общие технические требования

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 415 «Средства укупорочные»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН в действие Постановлением Госстандарта России от 24 января 2002 г. № 31-ст

3 Настоящий стандарт представляет собой аутентичный текст международного стандарта ИСО 4710—2000 «Корковые цилиндрические пробки для игристых и газированных вин. Характеристики»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2002
© Стандартинформ, 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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОБКИ КОРКОВЫЕ ЦИЛИНДРИЧЕСКИЕ ДЛЯ ИГРИСТЫХ И ГАЗИРОВАННЫХ ВИН

Общие технические требования

Cylindrical cork stoppers for sparkling wines and gasified wines.
General technical requirements

Дата введения 2003—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к цилиндрическим корковым пробкам для игристых и газированных вин.

2 Классификация

2.1 Корковые пробки для игристых и газированных вин подразделяют на следующие типы:

2.1.1 Сборные пробки (агломерированные корковые пробки, соединенные с дисками из натуральной пробковой коры).

2.1.2 Агломерированные корковые пробки (пробки, изготовленные только из гранулированной натуральной пробковой коры).

3 Основные параметры и размеры

3.1 Размеры корковых пробок зависят от параметров горловины используемых бутылок и должны быть согласованы между изготовителем (поставщиком) и потребителем.

Размеры корковых пробок для бутылок вместимостью 0,25, 0,5, 0,7 л:

- длина — от 47 до 48 мм, допустимое отклонение — ± 0,5 мм;
- диаметр — от 29 до 31 мм, допустимое отклонение — ± 0,3 мм.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Сборные пробки состоят из агломерированного корпуса, равномерно спрессованного по длине и соединенного с дисками (от 1 до 3) из натуральной пробковой коры, приклеенными к одному из концов пробки (рисунок 1).

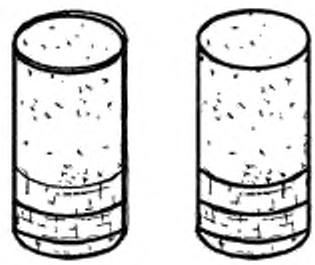

Рисунок 1 — Сборные пробки, состоящие из агломерированного корпуса и дисков из натуральной пробковой коры

Издание официальное

4.1.1.1 Каждый диск должен иметь параллельные поверхности толщиной от 6 до 8 мм, при этом толщина внешнего диска для пробок с двумя или тремя дисками должна быть не менее 4 мм.

4.1.2 Агломерированные корковые пробки — это пробки, корпус которых целиком состоит из агломерата (рисунок 2). Пробки этого типа не следует использовать для игристых вин.



Рисунок 2 — Агломерированная корковая пробка

4.1.3 Независимо от типа и формы корковые пробки должны иметь гладкую и зеркальную поверхность, концы пробок — под прямым углом к боковой поверхности. Концы пробок могут иметь фаску размером от 3,5 до 5 мм.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сборные пробки

4.2.1.1 Агломерат состоит из гранулированной коры, которая должна быть изготовлена из чистой натуральной пробковой коры и не должна иметь посторонних частиц и (или) таких частиц, как внешняя кора и лигнин.

Агломерат получают методом экструзии или формованием.

4.2.1.2 Корпус пробки, состоящий из агломерата, должен быть отшлифован и иметь цилиндрическую форму с явно выраженной фаской или без нее.

4.2.1.3 Диски из натуральной пробковой коры

Минимальная толщина дисков — 4 мм, и их внешний вид должен быть согласован между изготовителем (поставщиком) и потребителем.

При выборе сырья для дисков необходимо учитывать различные пороки, которые могут влиять на органолептические свойства вин, контактирующих с дисками, и (или) изменять их и которые могут быть препятствием для изготовления дисков (например муравьиные ходы, червоточины, зеленая пробка или сухие прожилки).

4.2.1.4 Другие пороки, такие как землистая пробка, внешняя кора и одревесневшие поры, должны иметь размеры, которые не влияют на эксплуатационные качества пробок и которые должны быть приняты в качестве критерия при оценке качества между изготовителем (поставщиком) и потребителем.

4.2.2 Агломерированные корковые пробки

4.2.2.1 Эти пробки должны соответствовать требованиям, указанным в 4.2.1.1—4.2.1.2.

4.2.3 Клей и другие материалы, применяемые при изготовлении и обработке пробок для игристых и газированных вин, должны быть разрешены органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

5 Упаковка

5.1 Пробки для игристых и газированных вин должны быть упакованы в прочную и вентилируемую упаковку.

5.2 При применении антисептика пробки должны быть упакованы в герметичную упаковку.

5.3 Каждая упаковочная единица должна содержать только один типоразмер корковых пробок для игристых и газированных вин.

6 Маркировка

6.1 Каждая упаковка должна иметь четкую маркировку, которую наносят непосредственно на упаковку (тару) или на ярлык и содержащую:

- наименование предприятия-изготовителя или его товарный знак;
- наименование получателя и его адрес;
- размеры пробок;
- количество пробок.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Упакованные пробки хранят в сухом, чистом и проветриваемом помещении.

7.2 Сухость и чистота должны быть обеспечены и при транспортировании.

7.3 Автомобили и контейнеры, имеющие посторонние запахи (т.е. запахи, которые могут влиять на органолептические свойства вин, с которыми контактируют корковые пробки, или изменять их), не следует использовать при транспортировании.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

А.1 **игристые вина:** Особые вина, изготовленные из винограда, виноградного сусла или вин, обработанных согласно технологии, утвержденной кодексом виноделия Международной организации вина и винограда (МОВВ).

Примечания

1 Игристые вина — это вина, насыщенные диоксидом углерода при брожении. Они характеризуются продолжительной игристостью после открытия тары с вином.

2 Газ в бутылке с вином находится под давлением, превышающим на 3,5 бара* атмосферное давление при температуре 20 °С. Однако минимальное давление в бутылках вместимостью менее 25 сл (0,25 л) должно быть 3 бара при температуре 20 °С. В зависимости от способа приготовления игристые вина подразделяют на вина, созревающие в бутылках, и вина, игристые свойства которых развиваются в закрытой цистерне.

А.2 **газированные вина:** Особые вина, получаемые из вин, обработанных в соответствии с методикой, утвержденной МОВВ, и обладающие аналогичными физическими свойствами с игристыми винами, но отличающиеся от последних тем, что насыщение диоксидом углерода проводится путем сатурации.

* 1 бар = 10^5 Па = 10^5 Н/м^2.

УДК 683.531.13:006.354 ОКС 55.040 Д97 ОКП 92 9983

Ключевые слова: укупорочные средства, пробки корковые, технические требования

gost.e-ecolog.ru