

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7208—84

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

О. Д. Парагульгов, канд. техн. наук; **О. С. Захарина,** канд. биол. наук; **Л. М. Липович,** канд. техн. наук; **Р. П. Точилина,** канд. техн. наук; **И. М. Шур,** канд. техн. наук

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

Зам. министра **А. М. Беличенко**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 августа 1984 г. № 3035

УДК 663.252 : 006.354 Группа Н73

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ

Общие технические условия

Grape wines. General specifications

ГОСТ 7208—84

Взамен ГОСТ 7208—70

ОКП 91 7100

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 августа 1984 г. № 3035 срок введения установлен

с 01.01.86
до 01.01.91

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на виноградные вина, приготовленные путем полного или частичного сбраживания сусла свежего, завяленного или частично заизюмленного винограда.

Стандарт не распространяется на Советское шампанское, игристые и шипучие вина.

Термины, применяемые в стандарте, и пояснения к ним приведены в справочном приложении.

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Виноградные вина подразделяют на сортовые, выработанные из винограда одного сорта, и купажные, приготовленные из нескольких сортов винограда.

При изготовлении сортовых вин допускается использовать не более 15% винограда других сортов того же ботанического вида.

1.2. Виноградные вина в зависимости от качества и срока выдержки подразделяют на ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные — вина, получаемые по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемые без предварительной выдержки с 1 января следующего за урожаем винограда года.

Марочные — вина высшего уровня качества, получаемые по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда (свежего или заизюмленного) или специально по-

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1984

добранной их смеси, произрастающих в строго регламентированных районах, характеризуемые тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед реализацией.

Срок выдержки марочных вин не менее 1,5 года, считая с 1 января следующего за урожаем винограда года, за исключением вин кахетинского типа, для которых срок выдержки не менее 1 года.

Коллекционные — марочные вина, которые после окончания выдержки в стационарных емкостях дополнительно выдерживают в бутылках не менее 3 лет.

1.3. Виноградные вина в зависимости от технологии делят на группы и типы, указанные в табл. 1.

Таблица 1

Группа и тип вина	Характеристика
Столовые	
сухие	Готовят полным сбраживанием виноградного сусла или мезги
полусухие	Готовят неполным сбраживанием сусла или мезги, а также купажированием сухих виноматериалов со свежим или концентрированным виноградным суслом
полусладкие	Готовят неполным сбраживанием сусла или мезги, или купажированием сухих виноматериалов со свежим или концентрированным виноградным суслом, или путем неполного сбраживания купажа
специального типа (кахетинское, эчмиадзинское)	Готовят с использованием специальных технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства (тип)
Крепленые	
крепкие десертные (полусладкие, сладкие и ликерные)	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата. Допускается приготовление крепких и десертных вин купажированием сухих и крепленых виноматериалов с добавлением спирта-ректификата, виноградного концентрированного или свежего сусла или мистеля
специального типа	Готовят с использованием специальных технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства (тип)
крепкие: портвейн	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата. Допускается приготовление портвейна купажированием сухих и крепленых виноматериалов с добавлением спирта-ректификата, виноградного концентрированного сусла или мистеля

Продолжение табл. 1

Группа и тип вина	Характеристика
мадера	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата. Допускается применение в купажах сухих мадеризованных виноматериалов
марсала	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата
херес	Готовят полным сбраживанием виноградного сусла с последующим спиртованием и выдержкой виноматериала в контакте с винными дрожжами
десертные сладкие: кагор мускат токай	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата
десертные ликерные: мускат токай малага	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги, полученных из высокосахаристого винограда, с добавлением спирта-ректификата
Ароматизированные Крепкие Десертные	Готовят из сухих виноматериалов с добавлением экстрактов различных частей растений или их дистиллятов, а также спирта-ректификата и сахара или концентрированного сусла. Допускается купажирование сухих и крепленых виноматериалов

1.4. Виноградные вина по цвету подразделяют на белые, розовые и красные.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

2.2. Для приготовления виноградных вин применяют следующие сырье и материалы:

виноград свежий по ГОСТ 24433—80 или заизюмленный (использование торгового изюма не допускается);

сусло виноградное концентрированное;

мистель;

спирт этиловый ректификованный (для марочных крепленых вин — высшей очистки) по ГОСТ 5962—67;

спирт этиловый ректификованный виноградный;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

сахар-рафинад по ГОСТ 22—78;

дрожжи винные чистых культур;

экстракты различных частей растений или дистилляты, предусмотренные нормативно-технической документацией, утвержденной в установленном порядке;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908—79;

кислоту аскорбиновую;

кислоту сорбиновую;

кислоту метавинную;

двуокись углерода газообразную и жидкую пищевую по ГОСТ 8050—76;

кислород газообразный технический и медицинский по ГОСТ 5583—78;

ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918—79;

калий сернистокислый пиро по ГОСТ 5713—75;

кальций углекислый по ГОСТ 4530—76;

кальций сернокислый 2-водный по ГОСТ 3210—77;

серу техническую по ГОСТ 127—76 с массовой долей мышьяка не более 0,003%;

азот газообразный по ГОСТ 9293—74 не ниже второго сорта;

клей рыбный пищевой по ГОСТ 2776—67;

желатин пищевой по ГОСТ 11293—78;

агар пищевой по ГОСТ 16280—70;

альбумин пищевой светлый по ГОСТ 12848—67;

бентониты для винодельческой промышленности;

казеин технический по ГОСТ 17626—81;

уголь активный осветляющий древесный порошкообразный по ГОСТ 4453—74;

танин для винодельческой промышленности;

препараты ферментные;

калий железистосинеродистый 3-водный по ГОСТ 4207—75;

нитрилотриметилфосфоновой кислоты тринатриевая соль, двуводная;

фитин;

асбест хризотиловый по ГОСТ 12871—83;

картон фильтровальный для вин и ликеро-водочных изделий по ГОСТ 12290—80;

перлит;

диатомиты.

Допускается по согласованию с Министерством здравоохранения СССР применять другие вспомогательные материалы.

2.3. Виноградные вина должны иметь вкус и аромат (букет), свойственные данному наименованию вина без посторонних тонов.

Виноградные вина должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Коллекционные вина могут иметь осадок на стенках и дне бутылки.

2.4. Виноградные вина по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Группа и тип вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм³	Цвет
Столовые				
сухие:				
белые	9—14	Не более 0,3	6	От светло-соломенного до светло-золотистого
розовые	9—14	Не более 0,3	6	От светло-розового до темно-розового
красные	9—14	Не более 0,3	6	От красного до темно-красного
полусухие:				
белые	9—14	0,5—2,5	6	От светло-соломенного до золотистого
розовые	9—14	0,5—2,5	6	От светло-розового до темно-розового
красные	9—14	0,5—2,5	6	От красного до темно-красного
полусладкие:				
белые	9—12	3—8	6	От светло-золотистого до темно-золотистого
розовые	9—12	3—8	6	От светло-розового до темно-розового
красные	9—12	3—8	6	От красного до темно-красного
специального типа:				
кахетинское:				
белое	10,5—13	Не более 0,3	5	От светло-янтарного до темно-янтарного
красное	10,5—13	Не более 0,3	5	Темно-красный
эчмиадзинское:				
белое	14—16	Не более 0,3	5	От светло-янтарного до темно-янтарного
Крепленые				
крепкие:				
белые	17—20	3—10	5	От светло-золотистого до янтарного
розовые	17—20	3—10	5	От розового до темно-розового
красные	17—20	3—10	5	От красного до темно-красного

Продолжение табл. 2

Группа и тип вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм³	Цвет
специального типа крепкие:				
портвейн				
белый	17—20	3—12	5	От золотистого до темно-янтарного
розовый	17—20	3—12	5	От розового до темно-розового
красный	17—20	3—12	5	От красного до темно-красного
мадера	18—20	1,5—6	5	От темно-золотистого до темно-янтарного
марсала	18—20	1,5—7	5	От темно-золотистого до темно-янтарного
херес	14—20	Не более 9	5	От светло-золотистого до темно-янтарного
десертные полусладкие:				
белые	14—16	5—12	6	От светло-золотистого до темно-золотистого
розовые	14—16	5—12	6	От розового до темно-розового
красные	14—16	5—12	6	От красного до темно-красного
десертные сладкие:				
белые	15—17	14—20	6	От светло-золотистого до темно-золотистого
розовые	15—17	14—20	6	От светло-розового до темно-розового
красные	15—17	14—20	6	От красного до темно-красного
специального типа десертные сладкие:				
кагор	16	16—20	6	Темно-красный
мускат				
белый	16	16—20	6	От светло-золотистого до янтарного
розовый	16	16—20	6	От светло-розового до темно-розового
черный и фиолетовый	16	16—20	6	От красного до темно-красного
токай	16	16—20	6	От золотистого до янтарного

Продолжение табл. 2

Группа и тип вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм³	Цвет
десертные ликерные:				
белые	12—16	21—35	5	От золотистого до янтарного
розовые	12—16	21—35	5	От светло-розового до темно-розового
красные	12—16	21—35	5	От красного до темно-красного
специального типа десертные ликерные:				
мускат белый	12—16	21—30	5,5	От золотистого до янтарного
розовый	12—16	21—30	5,5	От светло-розового до темно-розового
черный и фиолетовый	12—16	21—30	5,5	От красного до темно-красного
токай	12—16	21—30	5	От светло-золотистого до янтарного
малага	15—17	21—30	5	От светло-коричневого до темно-коричневого
Ароматизированные				
крепкие				
белые	16—18	6—10	6	От светло-золотистого до темно-янтарного
розовые	16—18	6—10	6	От светло-розового до темно-розового
красные	16—18	6—10	6	От красного до темно-красного
десертные				
белые	16	16	6	От светло-золотистого до темно-янтарного
розовые	16	16	6	От светло-розового до темно-розового
красные	16	16	6	От красного до темно-красного

2.5. Массовая концентрация сахаров и титруемых кислот, а также объемная доля спирта должны соответствовать нормам, установленным для каждого наименования вина и утвержденным в установленном порядке.

Допускаются отклонения от норм, установленных для каждого наименования вина: по объемной доле этилового спирта ±0,5%; по массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин) ±0,5 г/100 см³; по массовой концентрации титруемых кислот ±2,0 г/дм³, для вин кахетинского типа ±1,0 г/дм³.

В тех случаях, когда для конкретных наименований вин установлены пределы норм по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, отклонения от этих пределов не допускаются.

2.6. Массовая концентрация летучих кислот в виноградных винах в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать, г/дм³:

для ординарных

столовых:
1,2 — белых,
1,3 — розовых,
1,5 — красных и кахетинских;
крепленых:
1,2 — белых, розовых и красных,
1,3 — мадеры;

для марочных и коллекционных

столовых:
1,2 — белых и розовых,
1,3 — красных и кахетинских;
крепленых:
1,0 — белых и розовых;
1,2 — красных и мадеры.

2.7. Массовая концентрация общей сернистой кислоты в виноградных винах не должна превышать 200 мг/дм³, в том числе свободной — 20 мг/дм³, для вин столовых полусухих и полусладких — соответственно 300 и 30 мг/дм³.

2.8. Массовая концентрация приведенного экстракта в марочных винах должна быть не менее, г/дм³:

16 — для белых столовых вин;

15 — для хереса с массовой концентрацией сахара не более 1 г/100 см³;

17 — для остальных вин типа херес;

18 — для всех остальных марочных вин.

2.9. Массовая концентрация меди в виноградных винах не должна превышать 4 мг/дм³; свинца — 0,4 мг/дм³.

Массовая концентрация железа должна находиться в пределах 3—20 для ординарных и 3—10 мг/дм³ для марочных вин.

Примечание. Массовая концентрация меди и свинца определяется предприятием—изготовителем виноградных обработанных виноматериалов.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 14137—74.

4. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 14137—74.

4.2. Для проверки качества виноградных вин должны применяться методы анализа по ГОСТ 5370—58, ГОСТ 13191-73 — ГОСТ 13193-73, ГОСТ 13195—73, ГОСТ 14136—75, ГОСТ 14251—75, ГОСТ 14252—73, ГОСТ 14351—73, ГОСТ 14353—74.

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение виноградных вин — по ГОСТ 5575—76.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие виноградных вин требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

6.2. Гарантийные сроки хранения виноградных вин устанавливают со дня их розлива:

3 мес — вина столовые ординарные;

4 мес — вина крепленые ординарные; ароматизированные; столовые марочные;

5 мес — вина крепленые марочные.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ТЕРМИНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ СТАНДАРТЕ, И ПОЯСНЕНИЯ К НИМ

Термин	Пояснение
Виноградное сусло	Жидкий продукт, получаемый из свежего винограда в результате дробления, стекания, прессования
Концентрированное сусло	Продукт, получаемый путем частичного обезвоживания свежего или консервированного сусла
Мистель	Виноградное сусло, в котором процесс спиртового брожения ингибируется добавлением этилового спирта. Объемная доля этилового спирта в мистеле должна быть не менее 16%

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Н. В. Келейникова*
Корректор *Б. А. Мурадов*

Сдано в наб. 12.09.84 Подп. в печ. 31.10.84 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,63 уч.-изд. л.
Тир. 20.000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 863

Группа Н73

Изменение № 1 ГОСТ 7208—84 Вина виноградные. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.90 № 1942

Дата введения 01.01.91

Пункт 1.2. Первый абзац после слова «ординарные» дополнить словом: «выдержанные»;

дополнить абзацем (после второго): «Выдержанные — вина улучшенного качества, получаемые по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес»;

третий, четвертый абзацы изложить в новой редакции: «Марочные — вина высшего уровня качества, получаемые по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентированных районах, характеризуемые тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1,5 года, за исключением вин кахетинского типа и ароматизированных, для которых срок выдержки должен быть не менее 1 года.

Началом срока выдержки вин считают 1 января следующего за урожаем винограда года»;

пятый абзац. Заменить слово: «емкостях» на «резервуарах»;

дополнить абзацем: «Вина могут быть контролируемых наименований по происхождению. Это вина высокого качества, получаемые по специальной технологии из определенных сортов винограда строго регламентируемого района, отличающиеся оригинальными органолептическими свойствами, связанными с экологическими условиями конкретной местности, указанной в их наименовании».

Пункт 1.3. Таблица 1. Графу «Группа и тип вина» после слова «эчмиадзинское» дополнить словом: «херес».

Пункт 2.2. Заменить ссылки: ГОСТ 8050—76 на ГОСТ 8050—85, ГОСТ 5713—75 на ТУ 6—09—5312—86, ГОСТ 3210—77 на ТУ 6—09—5316—86, ГОСТ 2776—67 на ОСТ 15—374—88;

двенадцатый абзац дополнить ссылкой: «по ГФ СССР X изд. 6 ст»;

тринадцатый абзац дополнить ссылкой: «по ТУ 6—14—358—76»;

двадцать пятый, двадцать шестой, двадцать восьмой, тридцать пятый абзацы исключить;

(Продолжение см. с. 312)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7208—84)

двадцать седьмой абзац дополнить ссылкой: «по ОСТ 18—49—71»;

тридцатый, тридцать первый абзацы изложить в новой редакции: «танин по ФС 42—2217—84;

препарат ферментный пектофоетидин П 10Х по ТУ 64—13—04—87»;

тридцать третий абзац дополнить ссылкой: «по ТУ 6—09—5065—82»;

тридцать шестой абзац изложить в новой редакции: «картон фильтровальный для винодельческой продукции, пиво-безалкогольных напитков и ликероводочных изделий по ГОСТ 12290—89».

Пункт 2.4. Таблица 2. Группу столовых вин специального типа дополнить вином херес и его показателями:

Группа и тип вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм³	Цвет
херес: белое	14—16	Не более 0,3	6	От золотистого до янтарного

Пункт 2.6. После слова «марочных» исключить союз: «и»; после слова «коллекционных» дополнить словами: «выдержанных и контролируемых наименований по происхождению».

Пункты 2.8, 2.9 изложить в новой редакции: «2.8. Массовая концентрация приведенного экстракта в выдержанных, марочных винах и винах контролируемых наименований по происхождению должна быть не менее, г/дм³:

16 — для белых столовых вин;

15 — для хереса с массовой концентрацией сахара не более 1 г/100 см³;

17 — для остальных вин типа херес;

18 — для всех остальных выдержанных, марочных вин и вин контролируемых наименований по происхождению.

2.9. Массовая концентрация железа должна находиться в пределах 3—20 для ординарных и 3—10 мг/дм³ для выдержанных, марочных вин и вин контролируемых наименований по происхождению.

(Продолжение см. с. 313)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7208—84)

Содержание токсичных элементов в виноградных винах не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.2: «3.2. Контроль содержания токсичных элементов осуществляется в установленном порядке».

Пункт 4.2. Исключить ссылки: ГОСТ 5370—58, ГОСТ 14353—74;

дополнить абзацем: «Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26928—86, ГОСТ 26931—86 и ГОСТ 26932—86».

(Продолжение см. с. 314)

Пункт 6.2. Заменить слова: «столовые марочные» на «столовые выдержанные и марочные», «крепленые марочные» на «крепленые выдержанные и марочные»;

дополнить абзацами: «6 мес — вина столовые контролируемых наименований по происхождению;

12 мес — вина крепленые контролируемых наименований по происхождению».

(ИУС № 10 1990 г.)

gost.e-ecolog.ru