ГОСТ Р 51158—98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБ и ВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17 сентября 1997 г. № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 31 марта 1998 г. № 99

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Поправкой (ИУС 9—2001).

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Общие технические условия

Sparkling wines.
General specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на игристые вина, полученные методом шампанизации из подслащенных обработанных сухих и десертных виноматериалов, недобродов, мистелей или виноградного сока путем сбраживания в герметичных сосудах под давлением образующейся при брожении двуокиси углерода и обладающие игристыми свойствами.

Требования безопасности продукта изложены в 4.1.3, 4.2.1 (в части нормирования общего диоксида серы и давления двуокиси углерода в бутылке), 4.1.5, маркировка — 4.4.

(Поправка).

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 3760—79 Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 4207—75 Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 13195—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия

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

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 26927—86 Продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27198—87 Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51145—98 Спирты коньячные. Технические условия

ГОСТ Р 51147—98 Виноматериалы шампанские. Технические условия

ГОСТ Р 51157—98* Вина виноградные оригинальные и виноматериалы виноградные обработанные оригинальные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51618—2000 Коньяки Российские. Общие технические условия

ГОСТ Р 51620—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ Р 52195—2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52404—2005 Вина специальные и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52558—2006 Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия

ГОСТ Р 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

ОСТ 10—16—92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок. Технические условия

ОСТ 18—49—71 Бентониты для винодельческой промышленности

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

3.1 Игристые вина различают по давлению двуокиси углерода в бутылке, цвету, массовой концентрации сахаров, продолжительности выдержки после шампанизации.

3.2 Вина с пониженным давлением двуокиси углерода относят к «Жемчужным винам».

3.3 По цвету различают игристые вина: белые, розовые и красные.

3.4 По массовой концентрации сахаров различают игристые вина: брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.

3.5 Вина, приготовленные с использованием только естественного сахара винограда, получают название «Натуральные».

3.6 Для больных диабетом производят игристые вина с использованием сахара-заменителя (подсластителя).

3.7 По продолжительности выдержки игристые вина подразделяют:

- без выдержки;
- выдержанные — со сроком выдержки после окончания шампанизации не менее 6 мес;
- коллекционные — реализуемые с обозначенным годом шампанизации вина после выдержки в бутылках не менее 2-х лет.

3.8 Игристые вина подразделяют на «Игристые вина» без присвоенного наименования, «Игристые вина» с присвоенным наименованием, отличающиеся оригинальными органолептическими показателями или специфическими особенностями технологии, и на «Жемчужные вина».

---

* ГОСТ Р 51157—98 отменен с 1 октября 2003 г. (ИУС 8—2003, здесь и далее).

Белые игристые вина массовой концентрации сахаров до 20,0 г/дм^3 вырабатывают только с присвоенным наименованием.

4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Характеристики

4.1.1 Игристые вина должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил.

Игристые вина без присвоенного наименования и с присвоенным наименованием вырабатывают по технологической инструкции, утвержденной для продукта данного вида в установленном порядке.

4.1.2 Игристые вина по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачное, без осадка и посторонних включений
Цвет для вин:	
- белых	Светло-соломенный с оттенками зеленоватыми, золотистыми, янтарными
- розовых	Преимущественно розовый различной интенсивности с характерными оттенками, близкими к розовому (малиновым, брусничным)
- красных	От светло- до темно-красного с конкретными оттенками (вишневым, гранатовым, рубиновым)
Букет	Развитый, гармоничный, характерный для вина конкретного наименования с учетом сортового состава используемого винограда, а также полностью соответствующий его возрасту и способу производства
Вкус	Полный, гармонирующий с букетом, без посторонних привкусов, отличающийся специфическими для вин с присвоенными наименованиями оттенками, соответствующими ампелографическим сортам винограда, используемым для приготовления вина, возрасту и способу производства
Пенистые и игристые свойства	При наливе вина в бокал должна образовываться пена и происходить длительное выделение пузырьков двуокиси углерода — «игра»

4.1.3 Игристые вина по химическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %, не менее:	
- для жемчужных	8,5
- для остальных	10,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3:	
- брют, не более	15,0
- сухое	20,0—25,0
- полусухое	35,0—45,0
- полусладкое	55,0—65,0
- сладкое	75,0—85,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм^3, не менее:	
- для белых и розовых	16,0
- для красных	18,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3	5,0—8,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	200
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более:	
- для белых	10
- для розовых и красных	15
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа, не менее:	
- для жемчужных	200
- для остальных	350

Примечания

1 Вина с присвоенными наименованиями допускается вырабатывать с индивидуальной для конкретного вина массовой концентрацией сахаров от 0 до 100 г/дм^3 без указания марок по сладости.

2 В винах для больных диабетом с использованием подсластителей массовая концентрация сахаров не нормируется и не контролируется. Контроль количества подсластителя осуществляют по закладке.

(Поправка).

4.1.4 Органолептические, химические и физико-химические показатели для вин конкретных наименований устанавливают в технологических инструкциях.

Допускается отклонение от норм, установленных для вин конкретного наименования: объемная доля этилового спирта — ±1,0 %; массовая концентрация сахаров — ±5,0 г/дм^3 (для натуральных ±10,0 г/дм^3); массовая концентрация титруемых кислот — ±1,0 г/дм^3.

Если для вин конкретных наименований в технологической инструкции установлены пределы значений по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, то отклонения от этих пределов не допускаются. Разница между пределами значений не должна превышать по объемной доле этилового спирта 2,0 %, по массовой концентрации сахаров 10,0 г/дм^3 (для натуральных 20,0 г/дм^3), по массовой концентрации титруемых кислот 2,0 г/дм^3.

4.1.5 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в игристых винах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для производства игристых вин используют следующее сырье:

- виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ 27198, ГОСТ Р 53023;
- виноматериалы шампанские по ГОСТ Р 51147;
- виноматериалы необработанные отечественные, соответствующие требованиям, указанным в таблице 3, или импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для необработанных виноматериалов				
	сухих		недобродов	десертных	мистелей
	белых и розовых	красных			
Объемная доля этилового спирта, %	9,0—12,0	10,0—12,0	7,0—12,0	13,0—16,0	9,0—16,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3	Не более 2,0	Не более 3,0	30,0—140,0	120,0—180,0	150,0—220,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3	6,0—10,0	5,0—9,0	4,0—8,0	4,0—8,0	4,0—6,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм^3, не более	0,8	1,0	0,8	0,8	0,8

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Норма для необработанных виноматериалов				
	сухих		недобродов	десертных	мистелей
	белых и розовых	красных			
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	100	100	150	150	150

Содержание токсичных элементов и радионуклидов в необработанных виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1];

- виноматериалы виноградные обработанные оригинальные по ГОСТ Р 51157;
- виноматериалы виноградные обработанные отечественные, соответствующие требованиям ГОСТ Р 52195, ГОСТ Р 52404, ГОСТ Р 52523, ГОСТ Р 52558 или импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сусло виноградное концентрированное отечественное [2] и импортное, разрешенное к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;
- подсластители, разрешенные к применению органами Минздрава России (в производстве игристых вин для больных диабетом);
- спирт коньячный выдержанный и молодой по ГОСТ Р 51145;
- дистиллят винный, соответствующий требованиям, предъявляемым к спирту коньячному молодому по ГОСТ Р 51145;
- коньяки по ГОСТ Р 51618;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- пищевые вкусоароматические добавки, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида.

(Поправка).

4.2.2 В процессе производства используют вспомогательные материалы:

- танин [3];
- коньяки по ГОСТ Р 51618;
- спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ Р 51652 (для растворения танина);
- клей рыбный пищевой [4];
- калий железистосинеродистый (желтая кровяная соль) по ГОСТ 4207;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- аммиак водный по ГОСТ 3760;
- бентониты для винодельческой промышленности по ОСТ 18—49;
- дрожжи винные чистых культур;
- двуокись углерода газообразная и жидкая по ГОСТ 8050 и азот газообразный и жидкий по ГОСТ 9293 (для создания противодавления и перемещения находящихся под давлением двуокиси углерода вин).

4.3 Упаковка

4.3.1 Игристые вина разливают в новые стеклянные бутылки типов II, VII ГОСТ 10117.1—ГОСТ 10117.2. Жемчужные вина разливают в новые и оборотные бутылки. Налив в бутылки осуществляется по уровню. Высота уровня вина, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять (8±1) см при температуре 20 °С по ГОСТ 23943.

Игристые вина разливают в бутылки других форм и размеров, изготовленные из материалов, разрешенных органами Минздрава России, при условии их соответствия требованиям ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2 по термостойкости и сопротивлению внутреннему давлению в бутылках для шампанского. Вместимость этих бутылок должна составлять 0,2; 0,375; 0,75; 1,5 и 3,0 дм^3.

4.3.2 Бутылки с игристыми винами укупоривают корковой или пластмассовой пробкой по нормативному документу, с коллекционными винами — корковой пробкой.

4.3.3 Пробку на бутылке закрепляют специальной уздечкой (мюзле) по нормативному документу. Между корковой пробкой и мюзле помещают металлическую прокладку. Горлышко бутылки вместе с пробкой и мюзле оформляют фольгой или специальным колпачком по нормативному документу. Нижний край фольги оформляют кольереткой по нормативному документу (5).

4.3.4 Бутылки с игристым вином упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, в пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по ОСТ 10—16 и в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативному документу, а также в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 на картонную подложку. Допускается упаковывание в художественно оформленные сувенирные коробки. Игристое коллекционное вино упаковывают в ящики только из гофрированного картона или художественно оформленные коробки.

При укладывании в контейнеры бутылки обертывают бумагой по нормативному документу.

4.3.5 Вина, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

4.4 Маркировка

4.4.1 Информацию для потребителя наносят в соответствии с ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

- номер партии продукта;
- год шампанизации или тиража (для коллекционных вин);
- метод шампанизации (при бутылочном методе шампанизации);
- условия хранения;
- при использовании подсластителя надпись «для больных диабетом».

Допускается указывать:

- краткую информацию о предприятии-изготовителе;
- происхождение шампанских виноматериалов;
- особенности состава купажа;
- штриховой код продукта;
- отличительные органолептические достоинства продукта;
- рекомендации к употреблению.

4.4.2 Транспортная маркировка ящиков из гофрированного картона — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Штабелирование ограничено».

На ящиках наносят следующие дополнительные обозначения:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование вина;
- количество бутылок;
- объем бутылок, л.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в игристых винах осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Методы анализа — по ГОСТ 12258, ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51620, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51655.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Игристые вина транспортируют при температуре от 5 до 20 °С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. В тареоборудовании и торговых контейнерах игристые вина транспортируют крытым автомобильным транспортом.

7.2 Игристые вина хранят в крытых складских и торговых помещениях при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности не более 85 %.

Бутылки с игристым вином не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

7.3 Срок хранения продукта (устанавливает изготовитель в технологических инструкциях): со дня розлива — не менее 6 мес; для коллекционных вин со дня отделки — не менее одного года.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2]	ТУ 9176-358-05031531—96	Сусло виноградное концентрированное
[3]	ФС 2217—84	Танин
[4]	ТУ 15-05-253—90	Клей рыбный пищевой
[5]	ТУ 9571-01611624078—97	Этикетки, контрэтикетки и кольеретки для бутылок с пищевыми жидкостями

УДК 663.223.2:006.354 ОКС 67.160.10 Н73 ОКП 91 7220

Ключевые слова: игристые вина, классификация, жемчужные вина, технические требования, упаковка, маркировка, методы контроля, правила приемки, хранение и транспортирование

gost.e-ecolog.ru