

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

---

**ПРОМЫШЛЕННОСТЬ  
ЛИКЕРО-ВОДОЧНАЯ. ОСНОВНЫЕ  
ПОНЯТИЯ**

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**ГОСТ 20001—74**

**Издание официальное**

**25 коп.**

**КОМИТЕТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ СССР**

**Москва**

## ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ЛИКЕРО-ВОДОЧНАЯ.

## ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

## Термины и определения

Liqueur-vodka industry. Basic concepts.  
Terms and definitions

ГОСТ

20001—74

Дата введения с 01.07.75

Стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области ликеро-водочной промышленности.

Установленные настоящим стандартом термины и определения основных понятий в области ликеро-водочной промышленности обязательны для применения в используемой в народном хозяйстве документации всех видов (включая унифицированные системы документации, общесоюзные классификаторы технико-экономической информации, тезаурусы и дискрипторные словари), научно-технической, учебной и справочной литературе.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять по форме изложения, не допуская нарушения границ понятий.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов—синонимов стандартизованного термина запрещается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены «Ндп».

Для отдельных стандартизованных терминов в стандарте приведены в качестве справочных их краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, недопустимые синонимы — курсивом.

**Издание официальное**

© Издательство стандартов, 1974

© Издательство стандартов, 1991

Переиздание с изменениями

**Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР**

В стандарте приведено справочное приложение, в котором содержатся термины, широко употребляемые в ликеро-водочной промышленности, но не являющиеся специфичными для данной отрасли промышленности.

Термин	Определение
<p>1. <b>Ректификованный этиловый спирт</b> Спирт-ректификат</p>	<p>Этиловый спирт, получаемый ректификацией этилового спирта-сырца или брагоректификацией зрелой бражки. Примечание. Ректификованный этиловый спирт, применяемый в ликеро-водочной промышленности, вырабатывается только из пищевого сырья</p>
<p>2. <b>Ароматный этиловый спирт</b> Ароматный спирт</p>	<p>Ректификованный этиловый спирт крепостью 75—80%, с примесью ароматических веществ, получаемый перегонкой настоев водно-спиртовой жидкости с эфиромасличным или плодово-ягодным сырьем</p>
<p>3. <b>Питьевой этиловый спирт</b></p>	<p>Ректификованный этиловый спирт, разведенный умягченной водой до крепости 95%. Примечание. Вода, применяемая для разведения спирта, подвергается обработке реагентами с целью снижения содержания солей кальция и магния</p>
<p>4. <b>Сортировка</b></p>	<p>Водно-спиртовой раствор крепостью 25—60% с добавленными в него ингредиентами или без них</p>
<p>5. <b>Водка</b></p>	<p>Спиртной напиток, полученный путем обработки сортировки активным углем с последующей фильтрацией</p>
<p>6. <b>Особая водка</b></p>	<p>Высокосортная водка крепостью 40—45% с подчеркнута специфическим ароматом и мягким вкусом</p>
<p>7. <b>Ингредиент ликеро-водочных изделий</b> Ингредиент</p>	<p>Составная часть ликеро-водочных изделий, обуславливающая их аромат, вкус и цвет</p>
<p>8. <b>Колер</b></p>	<p>Водный раствор карамелизованного сахара, применяемый для подкрашивания и для придания вкуса</p>
<p>9. <b>Полуфабрикаты ликеро-водочного производства</b> Полуфабрикаты</p>	<p>Составная часть ликеро-водочных изделий в виде настоев, соков, морсов, ароматных спиртов, спиртовых растворов, эфирных масел, водных и спиртовых растворов пищевых красителей, приготавливаемых предварительно по установленной рецептуре</p>
<p>10. <b>Плодово-ягодный спиртованный сок</b> Спиртованный сок</p>	<p>Полуфабрикат, приготавливаемый из плодово-ягодного сока при консервировании его спиртом-ректификатом</p>

Термин	Определение
11. Плодово-ягодная мезга	Дробленое свежее плодово-ягодное сырье
12. Плодово-ягодные выжимки	Остатки плодов и ягод после извлечения из них соков прессованием. Примечание. При использовании плодово-ягодного сырья для морсов выжимки получают после извлечения из сырья водно-спиртовой жидкости
13. Плодово-ягодный фуз	Осадок, выпадающий в соках при их смешении со спиртом-ректификатом и последующем отстаивании
14. Морс ликеро-водочного производства Морс	Полуфабрикат, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 30—60% свежего или сушеного плодово-ягодного сырья
15. Морс первого слива	Морс, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 40—60% свежего или сушеного плодово-ягодного сырья, слитый после первого залива
16. Морс второго слива	Морс, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 30—45%, свежего или сушеного плодово-ягодного сырья, слитый после второго залива
17. Настой ликеро-водочного производства Настой	Полуфабрикат, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 40—90% ароматического растительного сырья
18. Настой первого слива	Настой, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 40—90% ароматического растительного сырья, слитый после первого залива
19. Настой второго слива	Настой, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 40—60% ароматического растительного сырья, слитый после второго залива
20. Ликеро-водочные изделия	Спиртные напитки крепостью 12—60%, приготавливаемые смешиванием полуфабрикатов с ректификованным спиртом
21. Крепкие ликеро-водочные изделия	Ликеро-водочные изделия крепостью 30% и выше
22. Слабоградусные ликеро-водочные изделия	Ликеро-водочные изделия крепостью ниже 30%
23. Сладкие ликеро-водочные изделия	Ликеро-водочные изделия, содержащие не менее 4% сахара
24. Цветные ликеро-водочные изделия	Ликеро-водочные изделия, имеющие естественную или искусственно созданную окраску