



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33311–
2015



ВИНА ИГРИСТЫЕ

Основные правила производства

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 11093
22 июня 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ФГБНУ ВНИИПБиВП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 47-2015 от 18 июня 2015 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

ВИНА ИГРИСТЫЕ**Основные правила производства**Sparkling wines
General rules of production

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на все виды игристых вин и устанавливает основные правила производства и требования к технологическим процессам.

Настоящий стандарт может быть использован при разработке технологических инструкций на игристые вина конкретного наименования, в которых дополнительно указывают особенности их производства, не противоречащие настоящему стандарту, а также при внедрении системы менеджмента качества ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки, в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 32030–2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ 33336–2015 Вина игристые. Общие технические условия

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные технологические термины и определения

В настоящем стандарте использованы термины по ГОСТ 33336, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 технологическая обработка: Технологические приемы, обеспечивающие стабильность к помутнениям: физико-химическим, биохимическим и микробиологическим.

3.2 оклейка: Технологическая обработка, при которой вводится гидрофильный коллоид (желатин, рыбный клей и др.).

3.3 сульфитация: Технологический прием, при котором вводится определенное количество диоксида серы (с целью угнетения жизнедеятельности микроорганизмов, подавления действия ферментов и предотвращения окисления продуктов).

3.4 купажи́рование: Технологический прием смешивания виноматериалов, выработанных из одного или разных сортов винограда одного года или разных лет урожая с целью формирования необходимых органолептических и физико-химических показателей игристых вин.

3.5 удаление кислорода (обескислороживание): Технологический прием снижения окислительно-восстановительного потенциала.

3.6 сахаросодержащие продукты: Продукты, повышающие массовую концентрацию сахаров: резервуарный (тиражный) ликер, экспедиционный ликер, виноградное сусло (в т. ч. сульфитированное), виноградное концентрированное сусло, виноградное концентрированное ректифицированное сусло.

3.6.1 резервуарный (тиражный) ликер: Сахаросодержащий продукт, приготовленный из

розливостойкого виноматериала или купажа виноматериалов с добавлением сахара-песка или белого сахара.

3.6.2 экспедиционный ликер: Сахаросодержащий продукт, приготовленный из розливостойкого виноматериала, или купажа виноматериалов, или вина после окончания вторичного брожения с добавлением сахара-песка или белого сахара и одной или нескольких органических кислот (лимонной, L-яблочной, DL-яблочной, молочной) и, при необходимости, коньячного или винного дистиллята.

3.6.3 виноградное сусло: Сахаросодержащий продукт с объемной долей этилового спирта не более 1 %, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов: дробления, отделения гребней, стекания, прессования.

3.6.4 виноградное концентрированное сусло: Сахаросодержащий продукт с объемной долей этилового спирта не более 1 %, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, за исключением метода прямого нагревания, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 50,9 %.

3.6.5 виноградное концентрированное ректифицированное сусло: Сахаросодержащий продукт с объемной долей этилового спирта не более 1 %, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 61,7 %, и подвергшийся указанной в технической документации обработке по удалению избытка кислот и других компонентов, исключая сахар.

3.7 виноградное спиртованное сусло (мистель): Продукт с объемной долей этилового спирта от 12,0 % до 15,0 %, получаемый из виноградного сусла с добавлением винного дистиллята или винного спирта.

3.8 винные дрожжи чистой культуры: Дрожжи, выделенные из одной клетки и специально подобранные путем селекции для производства игристых вин.

3.9 активные сухие дрожжи; АСД: Промышленный препарат чистых культур винных дрожжей, полученный посредством их обезвоживания.

3.10 регидратация АСД: Восстановление дрожжевой популяции из обезвоженного состояния.

3.11 реактивация АСД: Восстановление функций внутриклеточных структур и ферментативной активности.

3.12 адаптация дрожжей: Подготовка дрожжей к условиям вторичного брожения.

3.13 разводка дрожжей чистой культуры: Биомасса активных клеток чистой культуры винных дрожжей в количестве, достаточном для сбраживания сахаров, поступающих на брожение.

3.14 тиражная смесь: Смесь розливостойкого виноматериала или купажа виноматериалов, сахаросодержащего продукта, разводки дрожжей чистой культуры и оклеивающих компонентов, предназначенная для проведения вторичного брожения в бутылках.

3.15 тираж: Технологический процесс производства игристых вин бутылочным способом, включающий розлив тиражной смеси в бутылки и укупоривание.

3.16 кулез: Утечка вина из бутылки в результате нарушения герметичности.

3.17 кюве: Вино, в котором закончен процесс вторичного брожения.

3.18 ремюаж: Сведение осадка в бутылке с кюве на пробку в пюпитрах или в установках автоматического действия.

3.19 казье: Хранение (резерв) отремюированного кюве в специальной укладке бутылок горлышком вниз.

3.20 дегоржаж: Удаление осадка из бутылки после ремюажа.

3.21 трансвазирование: Перемещение кюве после завершения выдержки из бутылок в резервуары.

3.22 бродильная смесь: Смесь розливостойкого виноматериала или купажа виноматериалов, сахаросодержащего продукта и разводки дрожжей чистой культуры, предназначенная для проведения вторичного брожения резервуарным способом.

3.23 сорбент: Нейтральный носитель для иммобилизации дрожжевых клеток.

3.24 иммобилизация дрожжевых клеток: Удерживание дрожжевых клеток на поверхности сорбента методом адсорбции с целью обеспечения контакта с дрожжевыми клетками.

3.25 обеспложивающая фильтрация: Технологический прием повышения микробиологической стойкости.

4 Технологические этапы производства

4.1 Производство игристых вин включает:

- приготовление виноматериалов и их технологическую обработку;
- приготовление купажей виноматериалов и их технологическую обработку;