

Изменение № 2 ГОСТ 17292—71 Вина плодово-ягодные
(взамен изменения № 1)

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26.12.78 № 3435 срок введения установлен

с 01.03.79

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия»; «Specifications».

Пункт 1.3. Таблица 1. Пункт 3 изложить в новой редакции:

Группы вин	Основные технологические приемы
3. Вина столовые: сухие; полусухие; полусладкие	Приготовленные полным сбраживанием подсахаренного плодово-ягодного суслу для сухих столовых вин и подсахариванием сухих виноматериалов для полусухих и полусладких вин

Пункт 1.3. Таблица 1. Пункт 8 исключить.

Пункт 2.2. Исключить слова: «плоды и ягоды сушеные для приготовления спиртованных и водных настоев»; «энокраситель»;

пункт дополнить словами: «этиловый спирт ректифицированный плодовый; нитрилотриметилфосфоновой кислоты тринатриевая соль-двуводная (НТФ)»; заменить ссылки: ГОСТ 2874—54 на ГОСТ 2874—73; ГОСТ 3772—64 на ГОСТ 3772—74; ГОСТ 3773—60 на ГОСТ 3773—72; ГОСТ 4207—65 на ГОСТ 4207—75; ГОСТ 2918—45 на ГОСТ 2918—72; ГОСТ 8050—64 на ГОСТ 8050—76; ГОСТ 5713—65 на ГОСТ 5713—75; ГОСТ 11293—65 на ГОСТ 11293—78; ГОСТ 127—64 на ГОСТ 127—76.

Пункт 2.4. Таблица 2. Графу «Наименования показателей» для вин: вина игристые, вина шипучие, вина столовые белые с остаточным содержанием сахара до 1%, вина крепленые крепкие, вина крепленые сладкие, вина ароматизированные крепкие и вина ароматизированные сладкие изложить в новой редакции:

(Продолжение см. стр. 156)

(Продолжение изменения к ГОСТ 17292—71)

Наименования групп и типов вин	Наименования показателей			Цвет
	Титруемая кислотность в пересчете на яблочную кислоту, г/л	Содержание сахара в 100 мл, г, в пересчете на инвертный	Содержание этилового спирта, % по объему	

Вина, содержащие избыток углекислоты

Вина игристые: белые	5—7	1—5	11—12	От светло-соломенного до золотистого
розовые	5—7	1—5	11—12	От светло-розового до светло-красного
красные	5—7	1—5	11—12	От красного до темно-красного
Вина шипучие: белые	5—8	3—5	10—13	От светло-соломенного до темно-золотистого
розовые	5—8	3—5	10—13	От светло-розового до светло-красного
красные	5—8	3—5	10—13	От красного до темно-красного

Вина тихие, не содержащие избытка углекислоты

Вина столовые полусухие: белые	6—8	0,5—3,0	10—13	От светло-соломенного до темно-золотистого
-----------------------------------	-----	---------	-------	--

(Продолжение см. стр. 157)

Наименования групп и типов вин	Наименования показателей			
	Титруемая кислотность в пересчете на яблочную кислоту, г/л	Содержание сахара в 100 мл, г, в пересчете на инвертный	Содержание этилового спирта, % по объему	Цвет
розовые	6—8	0,5—3,0	10—13	От светло-розового до светло-красного
красные	6—8	0,5—3,0	10—13	От красного до темно-красного
Вина крепленые крепкие:				
белые	5—8	5—10	16—18	От светло-янтарного до темно-янтарного
розовые	5—8	6—10	16—18	От светло-розового до светло-красного
красные	5—8	6—10	16—18	От красного до темно-красного
Вина крепленые сладкие:				
белые	5—8	10—18	14—16	От светло-янтарного до темно-янтарного
розовые	5—8	10—18	14—16	От светло-розового до светло-красного
красные	5—8	10—18	14—16	От красного до темно-красного
Вина ароматизированные крепкие:				
белые	5—7	5—10	16—18	От светло-янтарного до темно-янтарного
розовые	5—7	5—10	16—18	От светло-розового до светло-красного
красные	5—7	5—10	16—18	От красного до темно-красного
Вина ароматизированные сладкие:				
белые	6—8	13—16	16	От светло-янтарного до темно-янтарного
розовые	6—8	13—16	16	От светло-розового до светло-красного
красные	6—8	13—16	16	От красного до темно-красного

Пункт 2.4. Таблица 2. Группу вин «Вина фруктовые» исключить.

Таблица 2. Примечание 3 изложить в новой редакции:

«3. Допускаются отклонения от кондиций, установленных для каждого наименования вина, по содержанию этилового спирта $\pm 0,5\%$; по содержанию са-

(Продолжение см. стр. 158)

хара (за исключением столовых сухих вин) $\pm 0,5$ г/100 мл; по титруемой кислотности $\pm 1,0$ г/л».

Пункт 2.5 дополнить словами: «для вин с государственным Знаком качества: некрепленых белых и розовых — 1,2 г/л, красных — 1,5 г/л; для игристых, шипучих, столовых, крепленых, медовых и ароматизированных белых и розовых — 1,0 г/л, красных — 1,2 г/л»; исключить слова: «и фруктовых».

Пункт 2.6 изложить в новой редакции:

«2.6. Содержание общей сернистой кислоты в плодово-ягодных винах не должно превышать 200 мг/л, в том числе свободной — 20 мг/л; для вин столовых полусухих и полусладких соответственно — 300 и 30 мг/л».

Пункт 2.7 дополнить словами: «железа (для вин с государственным Знаком качества) — 10».

Раздел 2 дополнить новым пунктом — 2.10:

«2.10. Давление углекислоты в игристых винах должно быть не менее 270 КПа, в шипучих — не менее 200 КПа при температуре плюс 20°C».

Разделы 3, 4 изложить в новой редакции:

«3. Правила приемки и методы испытаний

3.1. Правила приемки и методы отбора проб — по ГОСТ 14137—74.

3.2. Для проверки качества вин должны применяться методы испытаний по ГОСТ 5370—58, ГОСТ 12258—66, ГОСТ 13191—73, ГОСТ 13192—73, ГОСТ 13193—73, ГОСТ 13195—73, ГОСТ 14136—75, ГОСТ 14252—73, ГОСТ 14351—73, ГОСТ 14353—74, ГОСТ 21004—75.

3.3. Оценку органолептических показателей качества вина производят по табл. 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Высшая оценка, баллы
Вкус	5,0
Букет	3,0
Цвет	0,5
Прозрачность	0,5
Типичность	1,0

Вина с государственным Знаком качества должны иметь оценку не ниже 8,5 балла для ординарных и 9,0 баллов — для марочных.

3.4. Органолептические показатели вин с государственным Знаком качества оценивают Центральная дегустационная комиссия винодельческой промышленности Министерства пищевой промышленности СССР не реже одного раза в год и дегустационная комиссия республики — ежеквартально.

4. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

4.1. Розлив, упаковку, маркировку, транспортирование и хранение тихих плодово-ягодных вин производят по ГОСТ 5575—76.

4.1.1. Розлив игристых и шипучих плодово-ягодных вин производят в оборотную и новую бутылку по ГОСТ 13918—68.

4.2. Укупорку и отделку бутылок с игристыми и шипучими плодово-ягодными винами производят по ГОСТ 13918—68. На кольеретке указывают тип вина.

4.3. Упаковку, маркировку, транспортирование и хранение игристых и шипучих плодово-ягодных вин производят по ГОСТ 5575—76.

4.4. На этикетки бутылок и товаросопроводительные документы плодово-ягодных вин с государственным Знаком качества должно быть нанесено изображение государственного Знака качества по ГОСТ 1.9—67 и обозначение настоящего стандарта».

(Продолжение см. стр. 159)

(Продолжение изменения к ГОСТ 17292—71)

Пункт 5.1. Исключить слова: «Плодово-ягодные вина должны быть приняты техническим контролем предприятия-изготовителя»;

второй абзац. Заменить слова: «со дня отпуска вина со склада предприятия-изготовителя» на «со дня розлива вина предприятием-изготовителем»; «вина столовые с остаточным содержанием сахара до 1 г/л» на «вина столовые полусухие»; исключить слово: «фруктовые».

(ИУС № 2 1979 г.)
