

Статья 19. Разрешенные технологические приемы переработки винограда, предназначенного для использования при производстве продукции виноделия

При переработке винограда, предназначенного для использования при производстве продукции виноделия, допускаются следующие технологические приемы и операции:

- 1) сортировка винограда - целенаправленный отбор ягод или гроздей винограда, содержащих максимальное количество целых и зрелых ягод винограда, не поврежденных гнилью или плесенью;
- 2) дробление винограда - физическое воздействие на гроздь винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них сока;
- 3) гребнеотделение - частичное или полное отделение гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них сока;
- 4) стекание - отделение сока ягод винограда от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемое при атмосферном давлении без применения физического воздействия;
- 5) прессование - отделение сока ягод винограда от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемое путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного;
- 6) осветление сусла - процесс отделения сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств:
 - а) альбумин и (или) лактальбумин;
 - б) бентонит и глини-сорбенты;
 - в) поливинилпирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера (остаточное количество в готовой продукции не допускается);
 - г) каолин;
 - д) казеин и казеинат калия и натрия;
 - е) кизельгур;
 - ж) диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора;
 - з) перлит;
 - и) пищевой желатин;
 - к) рыбий клей;
 - л) растительные белки;
 - м) танин;
 - н) угли активные растительные;
 - о) ферментный препарат бета-глюконаза;
 - п) ферменты пектолитические, пектопротеолитические;
 - р) цеолит (клиноптилолит);
- 7) отстаивание сусла - процесс нахождения сусла без физического воздействия для осаждения плотных и твердых частиц;
- 8) настаивание сусла на мезге - процесс нахождения сусла в контакте с твердыми частями ягод винограда для перехода содержащихся в них веществ в сусло в целях изменения его органолептических и биохимических характеристик при пониженных (криомацерация) или повышенных (термовинификация) температурах;
- 9) отстаивание сусла под давлением диоксида углерода - процесс нахождения сусла в герметичной емкости с повышенным давлением, образованным в результате брожения сусла или искусственного введения диоксида углерода;

- 10) углекислотная мацерация - помещение целых ягод винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости;
- 11) корректировка уровня сахаристости винограда - комплекс агротехнических приемов повышения уровня содержания сахара в ягодах винограда и операций, осуществляемых после его сбора, таких, как естественные и искусственные увяливание и криоэкстракция, а также целевой отбор гроздей, частей грозди и ягод винограда;
- 12) обработка аскорбиновой кислотой - внесение аскорбиновой кислоты на ягоды винограда до их дробления в целях снижения влияния окисления на органолептические свойства виноградного сусла;
- 13) сульфитация сусла - внесение разрешенных дозировок диоксида серы, метабисульфита калия или сульфита аммония, других разрешенных при сульфитации технологических средств до начала брожения в целях микробиологического контроля за развитием дрожжей, бактерий и иных микроорганизмов, а также предотвращения окислительных процессов, за исключением сульфитации сусла, направляемого на изготовление коньячного дистиллята;
- 14) применение ферментов - внесение ферментных препаратов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды для повышения эффективности технологических операций;
- 15) обработка холодом - термическое воздействие отрицательными температурами на ягоды винограда до или после его дробления и (или) гребнеотделения в целях повышения интенсивности мацерации;
- 16) обработка теплом - термическое воздействие повышенными температурами на виноград до или после его дробления и (или) гребнеотделения в целях повышения интенсивности мацерации;
- 17) аэрирование (добавление кислорода);
- 18) применение диоксида углерода, аргона и азота по отдельности или в комбинации;
- 19) удаление диоксида серы физическими методами;
- 20) использование винной кислоты в целях подкисления;
- 21) использование для кислотопонижения одного или нескольких из следующих веществ:
 - а) нейтральный тартрат калия;
 - б) бикарбонат калия;
 - в) карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты;
 - г) тартрат кальция;
 - д) однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях;
 - е) препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии; (Дополнение подпунктом - Федеральный закон от 02.07.2021 № 345-ФЗ)
- 22) использование в целях ускорения роста дрожжей одного или нескольких из следующих технологических средств:
 - а) диаммонийфосфат или сульфат аммония;
 - б) сульфит аммония или бисульфит аммония;
 - в) тиамин гидрохлорид;
- 23) использование препарата клеточных оболочек дрожжей;
- 24) использование ионообменных смол;
- 25) концентрирование сусла обратным осмосом;
- 26) частичное обезвоживание сусла под вакуумом или при атмосферном давлении (уваривание);
- 27) концентрирование виноградного сусла путем вымораживания.