

Статья 21. Общие разрешенные технологические приемы и операции обработки виноградного сусла, вина, крепленого вина, игристого вина, коньяка и коньячного дистиллята, используемого для его производства

(Наименование в редакции Федерального закона от 02.07.2021 № 345-ФЗ)

При обработке виноградного сусла, вина, крепленого вина, игристого вина, коньяка и коньячного дистиллята, используемого для его производства, на любом этапе производственного процесса разрешается применение следующих технологических приемов, операций и средств:

- 1) снятие вина и (или) виноградного сусла с осадка;
- 2) выдержка вина и (или) виноградного сусла;
- 3) переливка и доливка технологических емкостей;
- 4) использование диоксида серы, бисульфита калия или метабисульфита калия, за исключением сульфитации сусла, направляемого на изготовление коньяка и коньячного дистиллята;
- 5) удаление диоксида серы с использованием физических методов;
- 6) аэрирование или добавление кислорода;
- 7) термическая обработка;
- 8) центрифугирование и фильтрование с использованием или без использования инертной фильтрующей добавки при условии, что при ее использовании не остается остатков в обрабатываемом продукте, электродиализ;
- 9) использование диоксида углерода, или аргона, или азота в отдельности или в сочетании в целях создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха;
- 10) обработка белых сусел и молодых белых вин в стадии сбраживания, белых вин, виноградного сусла, предназначенного для приготовления виноградного концентрированного ректифицированного сусла, древесным активированным углем;
- 11) использование сорбиновой кислоты или сорбата калия;
- 12) использование аскорбиновой кислоты или аскорбата калия;
- 13) использование поливинилпирролидона, казеина;
- 14) использование сополимера поливинилимидазол-поливинилпирролидона;
- 15) использование молочнокислых бактерий и дрожжей *Schizosaccharomyces* для биологического кислотопонижения;
- 16) добавление лизоцима;
- 17) использование ионообменных смол;
- 18) барботирование с использованием аргона или азота;
- 19) обработка уреазой для снижения содержания мочевины;
- 20) блендинг (эгализация, ассамбляж), осуществляемый путем смешивания свежего виноградного сусла и (или) виноградного сусла в состоянии брожения и (или) вина, имеющих некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, в целях изготовления однородного по составу вина, крепленого вина или игристого вина;
- 21) купажирование, осуществляемое путем смешивания свежего виноградного сусла и (или) виноградного сусла в состоянии брожения и (или) вина, крепленого вина, коньячного дистиллята, изготовленных из разных сортов винограда, разного происхождения, одного года или разных лет урожая. В купаже коньяка могут участвовать коньячный дистиллят, умягченная вода, сахарный сироп, сахарный колер, спиртованные и душистые воды, купажные коньяки. При купажировании вин, крепленых вин, коньяков разных лет урожая полученной партии винодельческой продукции присваивается год урожая самого молодого вина, крепленого вина, коньяка, направляемого в купаж;

22) (Пункт утратил силу - Федеральный закон от 02.07.2021 № 345-ФЗ)

23) (Пункт утратил силу - Федеральный закон от 02.07.2021 № 345-ФЗ)

24) (Пункт утратил силу - Федеральный закон от 02.07.2021 № 345-ФЗ)