

# ДИСТИЛЛЯТ ВИННЫЙ

## Технические условия

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИ ПБ и ВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17 сентября 1997 г. № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 27 июля 1999 г. № 218-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 1999

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Определения .....	2
4 Технические требования .....	2
4.1 Характеристики .....	2
4.2 Требования к сырью и материалам .....	2
4.3 Упаковка .....	3
4.4 Маркировка .....	3
5 Правила приемки .....	3
6 Методы контроля .....	3
7 Транспортирование и хранение .....	3
Приложение А Библиография .....	4

к ГОСТ Р 51298—99 Дистиллят винный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
Пункт 4.1.3. Таблица 2	Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм <sup>3</sup> , не более	Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм <sup>3</sup> , не более
Пункт 6.2	ГОСТ 14351	ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)

## ДИСТИЛЛЯТ ВИННЫЙ

## Технические условия

Wine distillate.  
Specifications

Дата введения 2000—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на винный дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Требования безопасности продукта изложены в 4.1.4, 4.1.5, упаковки в 4.3, маркировки в 4.4 являются обязательными.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 7208—93 Вина виноградные и виномастералы виноградные обработанные. Общие технические условия

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 12280—75 Вина и виномастералы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

ГОСТ 13191—73 Вина, виномастералы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта

ГОСТ 13193—73 Вина, виномастералы и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот

ГОСТ 13194—74 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

ГОСТ 13195—73 Вина, виномастералы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 14136—75 Вина и виномастералы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения относительной плотности

ГОСТ 14138—76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов

ГОСТ 14139—76 Коньячные и плодовые спирты. Методы определения средних эфиров

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14351—73 Вина, виномастералы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты

ГОСТ 14352—73 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929—96 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51157—98 Вина виноградные оригинальные и виноматериалы виноградные оригинальные обработанные. Общие технические условия

### 3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующий термин с соответствующим определением.

**винный дистиллят:** Продукт, полученный путем перегонки виноградных виноматериалов.

### 4 Технические требования

#### 4.1 Характеристики

4.1.1 Винный дистиллят должен быть приготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением действующих санитарных норм и правил по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.1.2 Винный дистиллят по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика винного дистиллята
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
Аромат	Сложный, с выраженными винными тонами
Вкус	Чистый, жгучий, винный

4.1.3 Винный дистиллят по химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	60,0—92,0
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изомилловый спирт, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта	160—450
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта	3—35
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта	30—200
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	80
Массовая концентрация фурфурола, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	3,0
Массовая концентрация железа, мг/дм <sup>3</sup> , не более	1,5
Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм <sup>3</sup> , не более	45

4.1.4 Массовая концентрация метилового спирта в винном дистилляте не должна превышать 1,5 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.5 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в винном дистилляте не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1].

#### 4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки винного дистиллята применяют:

- винноматериалы виноградные по ГОСТ 7208;
- винноматериалы виноградные оригинальные по ГОСТ Р 51157;
- виноградные вина, не соответствующие ГОСТ 7208 по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот;

- виноматериалы, приготовленные из столовых сортов винограда, объемной долей этилового спирта не менее 6,0 %;
- сладкую выжимку, образующуюся при переработке винограда, массовой концентрацией сахара не менее 60 г/дм<sup>3</sup>;
- сброженную выжимку, полученную при производстве вина, объемной долей этилового спирта не менее 3,0 %;
- отпрессованные дрожжевые и гусиные осадки сухих виноматериалов объемной долей этилового спирта не менее 5,0 %;
- отпрессованные дрожжевые и гусиные осадки крепленых виноматериалов объемной долей этилового спирта не менее 10,0 % с учетом сброженного сахара, содержащегося в осадках;
- спирт виноградный сырец [2].

При производстве винного дистиллята применяют вспомогательные материалы, разрешенные к применению в винодельческой промышленности органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

#### 4.3 Упаковка

4.3.1 Винный дистиллят разливают в дубовые бочки [3] или другие емкости, разрешенные органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

Винный дистиллят разливают в бочки по массе или по объему.

4.3.2 В бочках с винным дистиллятом, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 1—2 % свободного пространства от общей вместимости бочки. Дубовые бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст. Сверху шпунта прививают жесткую пластинку.

#### 4.4 Маркировка

4.4.1 Маркирование бочек или других емкостей — по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- наименования продукта;
- массы брутто, тары, нетто, кг, или объема продукта, л;
- номера бочки или другой емкости и партии.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Методы анализа — по ГОСТ 12280, ГОСТ 13191, ГОСТ 13193, ГОСТ 13194, ГОСТ 13195, ГОСТ 14136, ГОСТ 14138, ГОСТ 14139, ГОСТ 14351, ГОСТ 14352, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Винный дистиллят хранят в таре — по 4.3.1, дубовых бутах [4] и резервуарах при температуре не выше 25 °С.

Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

7.2 Винный дистиллят транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах, а также водным и автомобильным транспортом в транспортной таре или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, или в специальных железнодорожных цистернах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие

защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Госстаннадзора Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

7.3 Срок хранения винного дистиллята не ограничен.

#### ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

##### Библиография

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| [1] СанПиН 2.3.2.560—96     | Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| [2] ТУ 9182—149—00008064—97 | Спирты виноградные. Сырец и ректификат. Технические условия                                     |
| [3] ТУ 10.24.15—90          | Бочки деревянные для вин и коньяков   |
| [4] ТУ 10.24.30—90          | Буты винные   |

---

УДК 663.03.002:006.354

ОКС 67.160.10

И74

ОКП 91 7630

Ключевые слова: винный дистиллят, определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *Т.В. Шашино*  
 Технический редактор *В.В. Прусова*  
 Корректор *В.В. Варвцова*  
 Компьютерная верстка *Л.А. Крутовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 03.08.99. Подготовлено в печать 02.09.99. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,37.  
 Тираж 326 экз. С5584. Зак. 723.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
 Набрано в Издательстве на ПЭВМ  
 Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", Москва, Лялин пер., 6.  
 Валр № 00102



к ГОСТ Р 51298—99 Дистиллят винный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
Пункт 4.1.3. Таблица 2	Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм <sup>3</sup> , не более	Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм <sup>3</sup> , не более
Пункт 6.2	ГОСТ 14351	ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)