

Предварительно утверждено
Решением территориального общего
собрания виноградо-винодельческого
Совета виноградо-винодельческой зоны
«Нижняя Волга» Ассоциации «Федеральная
саморегулируемая организация
виноградарей и виноделов России»

Утверждено Решением Правления
Ассоциации «Федеральная
саморегулируемая
организация виноградарей и виноделов
России»

Протокол № б/н от «10» января 2025 г.

Протокол № ____ от ____ 2025г.

Председатель собрания


_____/С.И. Чулков

Председатель заседания

Секретарь собрания


_____/С.Н. Симакин

Секретарь заседания

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ ВИНОГРАДО-
ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ЗОНЫ «НИЖНЯЯ ВОЛГА».
ВИНА. ИГРИСТЫЕ ВИНА**

Волгоград
2025

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

Предисловие

Правовые, организационные, технологические и экономические основы, а также принципы, цели реализации государственной политики в области виноградарства и виноделия установлены Федеральным законом от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».

Сведения о дополнительном стандарте качества

1. РАЗРАБОТАНЫ И ВНЕСЕНЫ Волгоградским виноградно-винодельческим советом, протокол № б/н от «10» января 2025 г.
2. УТВЕРЖДЕНЫ И ВВЕДЕНЫ В ДЕЙСТВИЕ Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», Протокол № 24 от «28» января 2025 г.
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

1. Общие положения

Настоящие дополнительные стандарты качества (далее – Стандарты) устанавливают требования к особенностям российских вин и российских игристых вин с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» и порядку их производства.

Настоящие Стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградарскими и винодельческими предприятиями, производящими российские вина и российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга», требования.

Стандарты разработаны в соответствии с Порядком утверждения дополнительных стандартов качества винодельческой продукции защищённых наименований Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».

В настоящих стандартах применены термины и определения по [1].

1.1 Виноградо-винодельческая зона «Нижняя Волга»: часть территории Волгоградской области Российской Федерации, включающая три административно-территориальные единицы: Дубовский, Камышинский и Среднеахтубинский районы (согласно [2]), обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими сходство сортового состава виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия.

1.2 Российское вино с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга»: вино, изготовленное членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов вида *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга», а также из продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием разрешенных технологических приемов

виноградарства и виноделия, при изготовлении которой операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга».

1.3 Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга»: игристое вино, которое изготовлено членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов вида *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга», а также из продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием разрешенных технологических приемов виноградарства и виноделия, при изготовлении которого операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга».

2. Особенности продукции

Российские вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга», российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» должны изготавливаться в соответствии с требованиями нормативных актов [1]-[4] и настоящими Стандартами.

2.1. Классификация

2.1.1. Российские вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие, сладкие.

Российские вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» могут быть белыми, розовыми и красными.

В зависимости от периода выдержки российские вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» подразделяются на молодые, ординарные¹, выдержанные, коллекционные, марочные.

2.1.2. Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» подразделяются на российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга», российские игристые жемчужные вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга».

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на: экстра брют, брют, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие.

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» могут быть белыми, розовыми и красными.

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» по периоду выдержки подразделяются на: игристое вино выдержанное, российское шампанское выдержанное, российское шампанское коллекционное.

2.2. Характеристики

Характеристики российских вин с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга», российских игристых вин с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» должны соответствовать требованиям [1] [3], [4] и настоящего стандарта.

Общая объемная доля этилового спирта в российских винах с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» должна составлять от 7,5 % до 18,0 %.

Содержание этилового спирта в игристом вине с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» составляет от 8,5 % до 13,5 %. В игристом вине с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга»,

¹ Примечание – При маркировке Российских вин ординарных с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга», слово «ординарное» допускается не указывать.

произведенном в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, объемная доля этилового спирта составляет от 6,0% до 13,5% при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10%. Содержание этилового спирта в игристом жемчужном вине с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» составляет от 9,0 % до 12,5 %. В игристом жемчужном вине с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга», произведенном в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, объемная доля этилового спирта составляет от 6,0% до 12,5% при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10%.

Содержание токсичных элементов в российских винах с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга», российских игристых винах с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» не должно превышать норм, установленных действующей нормативной документацией.

Российские вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга», российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» должны быть микробиологически здоровыми и розливостойкими².

Российские вина, с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» по органолептическим характеристикам должны соответствовать типу вина, быть чистыми, с характерными сортовыми особенностями, слаженными, с гармоничным ароматом (букетом) и вкусом.

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» по органолептическим характеристикам должны обладать особыми свойствами: хорошо выраженными пенистыми и игристыми свойствами, а также слаженными, гармоничными ароматом (букетом) и вкусом, характерными сортовыми особенностями для виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга».

² Примечание – Микробиологический контроль на всех стадиях производства осуществляется в соответствии с требованиями [3], теххимический контроль розливостойкости - общепринятыми в виноделии методами.

3. Особые качества российской винодельческой продукции с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» обусловленные особенностями места произрастания винограда и виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

Особые качества российской винодельческой продукции с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга» обусловлены особенностями места произрастания винограда виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга», обладающей уникальными почвенно-климатическими характеристиками. Такие экологические условия, а также сорта винограда различного эколого-географического происхождения: донские автохтонные (Красностоп Золотовский, Цимлянский Чёрный, Сибирьковский), европейские (Каберне Совиньон, Шардоне, Совиньон Блан, Мерло и др.), лучшие образцы российских селекционеров - Мариновский, Фиолетовый ранний позволяют производить все типы вин высокого качества с неповторимым букетом и изысканным вкусом. Лучшая продукция малых виноделен - это белые, розовые и игристые вина, а также оранжи и петнаты. Перспективным направлением в виноградо-винодельческой зоне «Нижняя Волга» является органическое виноделие.

Развитие виноградарства в этом регионе имеет исторические корни. По литературным данным отмечается, что «Первые попытки создания товарного виноградарства как рентабельной самостоятельной отрасли сельского хозяйства были предприняты в Сарепте уже к концу XVIII – началу XIX вв. Сарептское виноградарство с самого начала складывалось из смешения опыта и традиций царицынской, астраханской, европейской (немецкой, австрийской, венгерской, французской и др.), кавказской, крымской, донской школ виноградарства» [Медведев В.Н. Виноградарство в колонии Сарепта Царицынского уезда].

Виноградо-винодельческая зона «Нижняя Волга» простирается с юга на север Волгоградской области вдоль реки Волги между широтами 48° и 50° с.ш. На юге, западе и востоке зона граничит с другими районами Волгоградской области, лишь на севере – с Саратовской областью и занимает площадь 8742 м².

По наиболее распространенной классификации территории виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга» можно отнести к Восточно-Европейской климатической провинции. Континентальность климата подтверждается высокими суточными и годовыми колебаниями температуры воздуха, частой запыленностью воздуха, жестким режимом метеорологических величин, сравнительно малым количеством и непостоянным годовым ходом осадков. Среднегодовое количество осадков составляет 270-340 мм. Отмечается общий недостаток естественного увлажнения. Влияние континентального климата усиливается благодаря затоку холодных масс воздуха из степей Сибири. Юго-восточные ветры, дующие из пустынных степей в холодное время года, приносят бураны, а весной они гонят к Волге тепло и сухость. Наиболее низкие температуры воздуха отмечаются в январе и феврале. Величина среднего из абсолютных годовых минимумов температуры: -35...-37 °С. Эта величина является лимитирующим фактором для перезимовки виноградных насаждений в неукрывной культуре. Обычно снеговой покров появляются в третьей декаде ноября. А окончательный сход снега отмечается в третьей декаде марта. Высота снегового покрова по многолетним данным не превышает 0,10 м. Следует отметить, что мощность снега на степных равнинах меньше, чем в пойме. Зимний температурный режим воздуха определяет температуру и глубину промерзания почвы. Вследствие малой мощности снежного покрова она достигает 0,60-0,80м. и более. Самый поздний весенний заморозок в воздухе отмечается 15 мая, самый ранний осенний – 13 сентября.

Продолжительность вегетационного периода составляет 173-182 дня. описываемая зона хорошо обеспечена теплом и недостаточно влагой. Сумма положительных температур (более 10 °С) составляет 3200 - 34000 °С. Абсолютный максимум температур составляет 44 °С. Количество осадков в период вегетации колеблется в широких пределах: от очень низкого до сравнительно большого. В вегетационный период (с апреля по октябрь) выпадает 1/3 годового количество осадков. Дожди летом большей частью носят ливневый характер. Временами ливни сопровождаются градом. Ливневые осадки неравномерно увлажняют почву, часть их стекает в понижения и ерики. Гидротермический коэффициент является показателем

влагообеспеченности территории и составляет 0,5-0,6, что говорит о существенном недостатке влагообеспеченности. Основным источником накопления влаги в почве служат осадки, выпадающие в холодное время года.

Характерной особенностью климата в виноградо-винодельческой зоне «Нижняя Волга» является активный ветровой режим в течение всего года. Зимой преобладают северо-восточные и восточные ветры. В пойменной части скорость ветра значительно падает. Преобладающими ветрами в холодный период года являются юго-восточные и восточные. В теплое время года, начиная с мая, возрастает повторяемость западных ветров, приносящих прохладный и влажный воздух, а также дуют сухие и жаркие юго-восточные ветры. Характерной чертой весенне-летнего периода является эпизодическое возникновение пыльных бурь, особенно на открытых степных пространствах.

«Нижняя Волга» относится сухостепной почвенной зоне с каштановым типом почв. Почвы представлены в основном каштановыми, светло-каштановыми и тёмно-каштановыми почвами легкого механического состава. Также встречаются пойменные луговые почвы и солонцы луговые.

Необходимо отметить положительные стороны возделывания виноградных насаждений в континентальных условиях виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Устойчивые морозы, часто с продолжительностью до двух недель, вызывают промерзание почвы до 0,5-0,6 м. Зимующие формы филлоксеры не переносят подобную температуру и погибают. В этом заключается одно из уникальных преимуществ региона Нижняя Волга – возможность ведения корнесобственной культуры винограда.

Благодаря сухому и ветреному климату ограничено распространение большинства грибных болезней, благодаря чему виноградные насаждения не нуждаются в частых химических обработках. Поэтому в этой зоне есть перспектива развития органического виноградарства.

Сухая и засушливая осень способствуют хорошему вызреванию винограда.

Рентабельность производства винограда и вина существенно повысится при использовании орошения виноградников.

Анализ экологических условий показывает, что в виноградо-винодельческой зоне «Нижняя Волга» возможно рентабельное производство

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

продукции виноградарства и виноделия и получение уникальных по своим органолептическим характеристикам высококачественных вин, а также перспективы получения органической винодельческой продукции.

4. Описание географических границ виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга» в составе территории Российской Федерации

(см. Приложение 1.1. Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»).

5. Описание относительно одинаковых геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга».

(см. Приложение 1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»).

6. Перечень сортов винограда, допустимых к использованию на территории виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга» для производства продукции виноградарства и российской винодельческой продукции с защищенным географическим указанием «Нижняя Волга».

(см. Приложение 1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»).

7. Описание общих для виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга» технологических приемов и операций виноградарства и виноделия.

(см. Приложение 1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»).

8. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга», из винограда которых разрешено производство российской винодельческой продукции защищенных наименований.

(см. Приложение №1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»).

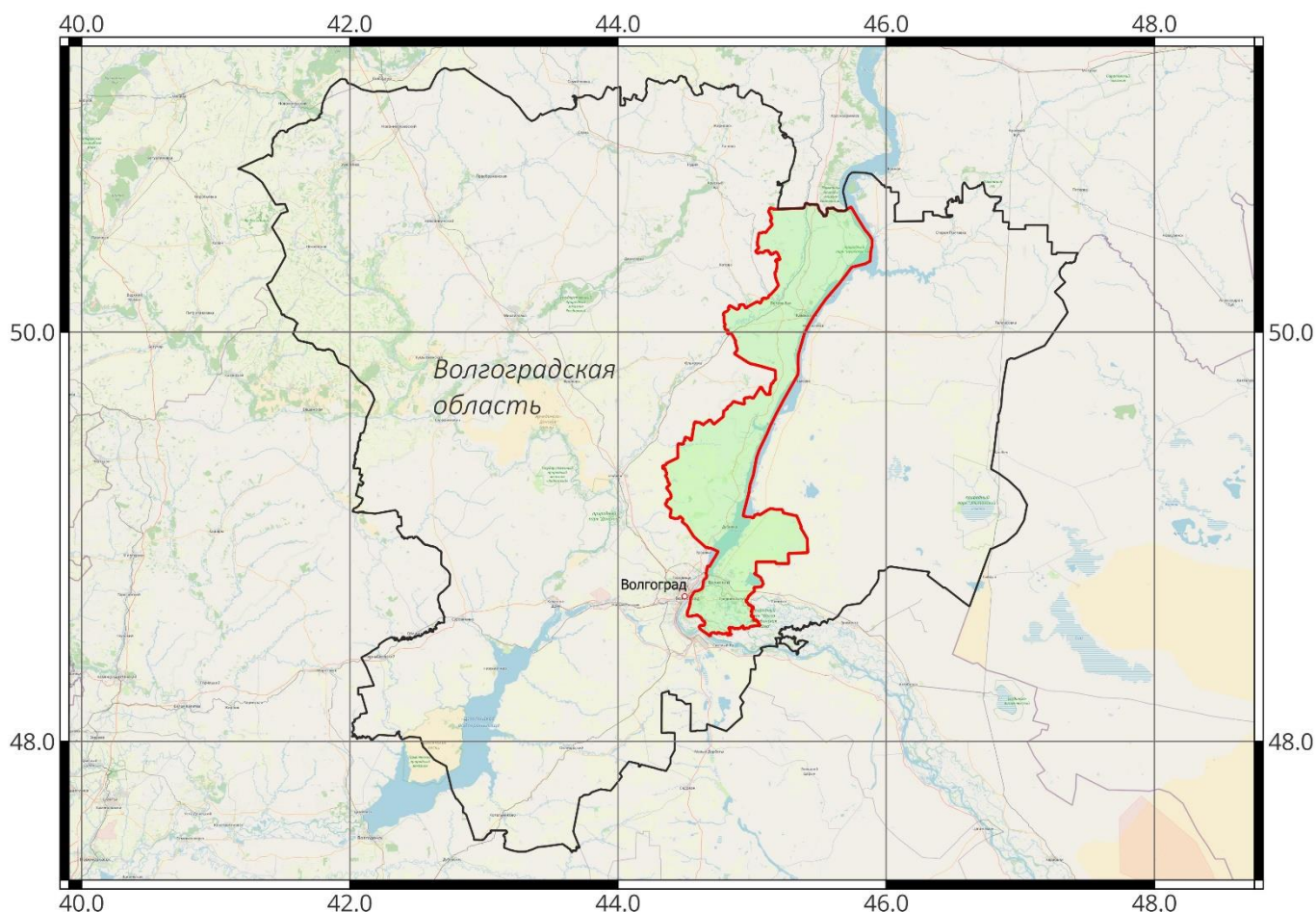
Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

9. Описание технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга».

(см. Приложение №1.6 Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»)

Приложение 1.1.
к Дополнительным стандартам качества
продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»



Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

Приложение 1.2.
к Дополнительным стандартам качества
продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческая зона «Нижняя Волга»
1.	Геофизические характеристики			
1.1	Границы (описание границ)	км, км ²	Волгоградская область расположена на юго-востоке Восточно-Европейской равнины, и, частично, на скифской плите. Виноградо-винодельческая зона «Нижняя Волга» является частью территории Волгоградской области Российской Федерации, включающая три административно-территориальные единицы: Дубовский, Камышинский и Среднеахтубинский районы, с севера граничит с Саратовской областью.	Территория виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга» вытянута с севера на юг вдоль р. Волга на 240 км. Общая протяженность границ составляет около 750 км. Площадь территории 8,74 тыс. км ² .
1.2	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	Градусы (с.ш., в.д.)		[50.589239,45.133403] [50.58944,45.38632] [50.60995,45.39615] [50.60519,45.48940] [50.55011,45.53535] [50.58593,45.55568] [50.59560,45.73837] [50.43921,45.89625] [50.336983,45.879046] [50.3099,45.7504] [50.1117,45.5050] [49.9939,45.3878] [49.8857,45.3458] [49.7930,45.3435]

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
 виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

				[49.6056,45.1799] [49.39093,45.03340] [49.30665,45.01018] [49.26266,44.98585] [49.11017,44.93278] [49.09714,45.00907] [49.12175,45.04556] [49.14490,45.14065] [49.14201,45.22800] [49.11234,45.33414] [49.05658,45.36842] [48.99931,45.41375] [48.93107,45.41597] [48.92599,45.26891] [48.87802,45.27333] [48.87729,45.17824] [48.88529,45.02787] [48.82709,45.01571] [48.80671,45.07099] [48.76299,45.06878] [48.75935,45.01460] [48.74185,45.01902] [48.71851,44.97148] [48.67546,44.97037] [48.65939,45.01349] [48.64040,44.99359] [48.59874,45.02787] [48.57387,45.06049] [48.56838,44.98806] [48.55393,44.93693] [48.57131,44.93610] [48.61994,45.01018] [48.56180,44.82580] [48.54679,44.83769] [48.52757,44.84985] [48.52556,44.81723] [48.53618,44.80341] [48.53380,44.74067] [48.53380,44.69063] [48.52007,44.68676] [48.55722,44.61296] [48.57222,44.60937] [48.57515,44.64281] [48.59947,44.62982] [48.62524,44.59250] [48.61811,44.52727] [48.62396,44.51566] [48.64770,44.52036] [48.67235,44.53501] [48.71359,44.54358] [48.74039,44.56735] [48.76609,44.63286] [48.79396,44.63784] [48.80907,44.66023] [48.83128,44.65525] [48.86784,44.66769] [48.93779,44.74841] [48.95450,44.69063] [48.95468,44.66023] [49.01073,44.56514] [49.06383,44.51428] [49.08284,44.47751]
--	--	--	--	---

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

				[49.09805,44.44904] [49.10782,44.38684] [49.14129,44.39790] [49.16334,44.35644] [49.18937,44.36722] [49.20616,44.39707] [49.22260,44.38989] [49.24967,44.36003] [49.26122,44.38795] [49.30738,44.35506] [49.35421,44.33322] [49.39345,44.44683] [49.46249,44.44766] [49.45692,44.48774] [49.49338,44.50211] [49.47919,44.54966] [49.56568,44.57122] [49.55331,44.63756] [49.57966,44.68704] [49.55546,44.71551] [49.59221,44.78572] [49.62356,44.79042] [49.66598,44.86257] [49.65971,44.89159] [49.65220,44.94494] [49.67850,44.94135] [49.68047,45.01045] [49.73606,45.06491] [49.69996,45.10444] [49.70228,45.13927] [49.75374,45.14507] [49.77481,45.17520] [49.81567,45.17410] [49.84759,44.99221] [49.89676,44.86727] [49.92239,44.89104] [49.99069,44.81751] [50.02764,44.79346] [50.05338,44.79070] [50.09400,44.79236] [50.12698,44.83382] [50.10677,44.88772] [50.12964,44.90873] [50.12875,44.94162] [50.11280,44.95738] [50.12077,44.96954] [50.14469,45.03893] [50.13619,45.06657] [50.15603,45.07154] [50.17232,45.12323] [50.20383,45.17631] [50.22311,45.19732] [50.25281,45.17907] [50.28444,45.16995] [50.33828,45.17354] [50.34392,45.20893] [50.38148,45.18128] [50.36720,45.13899] [50.38888,45.12351] [50.37320,45.04528] [50.38413,45.02455] [50.40245,45.05247]
--	--	--	--	---

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

				[50.42729,45.03754] [50.47235,45.05247] [50.47340,45.10388] [50.51051,45.15281] [50.53529,45.13761] [50.56883,45.12102]
1.3	Рельеф		Волга разделяет территорию на возвышенную правобережную и низменную левобережную части.	В рельефе правобережной части (северная и центральная часть зоны) преобладают возвышенные эрозионные равнины. Рельеф характеризуется густой сетью хорошо выраженных, сильно разветвленных балок. Местами встречаются бугристые возвышения. Межбалочные водоразделы большей частью относительно узкие, выровненные. Хорошо выражены элементы микрорельефа: блюдца, западины. Левобережье (территория Среднеахтубинского административного района) расположено на северной части Прикаспийской низменности, где рельеф преимущественно имеет равнинный характер, осложнённый многочисленными западинами, шорами, лиманами.
1.4	Высота над уровнем моря	м.		Максимальная высота над уровнем моря – 355 м Минимальная высота над уровнем моря – минус 15 м
1.5	Экспозиция склонов			Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная
1.6	Крутизна склонов	градусы		От 0 градусов до 35 и больше, до обрывов
2.	Климатические характеристики			
2.1	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10°С осенью	173-182
2.2	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	8,2-8,9

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

2.3	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	41,5-45,0
2.4	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	-19,4-25,3
2.5	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	3200-3400
2.6	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	22,0-24,1
2.7	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью	9,2-20,1
2.8	Вероятность заморозков весной после устойчивого перехода температуры воздуха через 10°С	%	Вероятность наступления заморозков после начала вегетации	30-35%
2.9	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-35,0...-37,0
2.10	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	26 октября – 14 ноября
2.11	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	150-230
2.12	Количество осадков за год	мм.	Сумма осадков за годовой период	270-340
2.13	Количество осадков за период вегетации	мм.	Сумма осадков за период вегетации	180-200
2.14	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым.	05-0,6

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

			Определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ к сумме температур ($\sum t$) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $\text{ГТК} = r / (\sum t / 10)$	
2.15	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см ²	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	90-105
2.16	Относительная влажность воздуха за период вегетации	%	Относительной влажностью воздуха (ϕ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ_0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	52-55
2.17	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин.	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13-14
2.18	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления	5,0-5,5 В холодный период преобладают ветры восточных румбов, в период вегетации увеличивается число дней с преобладанием ветров юго - восточных, северных и западных направлений
3.	Почвенные характеристики			
3.1	Тип	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических,	Каштановые Светло-каштановые Темно-каштановыми

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

			климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Аллювиальные дерновые
3.2	Кислотность (уровень рН)	-	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	7,0-8,1
3.3	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	От песчаных до тяжело суглинистых
3.4	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	мг/кг почвы	Определяются на основе физических и химических свойств	N (14,5-16,5); P (8,2-28,323); K (168,0-304,8); Ca (470,0-720,6); S (5,2-5,9); Mg (171,0-137,6); Zn (0,3-0,4); Cu (0,1-0,2); Co (0,4); B (1,1-1,2);
3.5	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По Н.А. Качинскому структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Структура от мелкокомковатой до зернистой Содержание гумуса 0,8-3,3-
3.6	Воздушный режим		Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы,	От анаэробных глеевых до аэрированных песчаных

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

			изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	
3.7	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживаемое почвой.	От маловлагоемких песчаных до высоковлагоемких суглинистых
3.8	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	0,2-0,3
3.9	Активная известь	%	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	0,9-3,0

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

Приложение 1.3.
к Дополнительным стандартам качества
продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

**Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию
на территории виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»**

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Нижняя Волга»		
		Код	ст	тех	ст	тех	Урожайность, т/га
1.	Алиготе	4950399		+		+	10,0
2.	Гечеи заматош	7952279		+		+	8,0
3.	Каберне северный	7808089		+		+	10,0
4.	Каберне Совиньон	5350107		+		+	10,0
5.	Каберне фран	9155117		+		+	10,0
6.	Красностоп золотовский (Красностоп, черный винный)	6006329		+		+	8,0
7.	Лакхедьи мезеш	7952309		+		+	9,0
8.	Мариновский	7852654		+		+	7,2
9.	Мерло	9705172		+		+	8,0
10.	Мускат белый	5003393		+		+	8,0
11.	Мускат Отгонель	8557203	+	+	+	+	8,0
12.	Мцване кахетинский	5101182		+		+	10,0
13.	Пино белый (Пиноблан)	5050731		+		+	6,0
14.	Пино серый (Пино гри)	5050758		+		+	6,0

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

15.	Пино черный (Пино нуар)	5850177		+		+	7,0
16.	Рислинг рейнский	4050290		+		+	9,0
17.	Ркацители	5003415		+		+	12,0
18.	Саперави	5101204		+		+	10,0
19.	Саперави северный	5801656		+		+	12,0
20.	Сибирьковский (Сибирёк)	5101212		+		+	9,0
21.	Сира (шираз)	9155118		+		+	11,4
22.	Совиньон белый (Совиньон блан)	5050855		+		+	7,0
23.	Совиньон зеленый (Совиньон гри)	8557212		+		+	11,0
24.	Уньи блан	8954446		+		+	11,0
25.	Фиолетовый ранний	5801680	+	+	+	+	8,0
26.	Цимлянский черный	5501580		+		+	6,0
27.	Цитронный Магарача	9107193		+		+	12,0
28.	Шардоне	5050880		+		+	10,0

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

Приложение 1.4.
к Дополнительным стандартам качества
продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческая зона «Нижняя Волга»
1.	Виноградарство			
1.1	Формирование куста винограда	Выбор формы куста производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полукрывная, неукрывная) Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относится: -головчатый, -чашевидный, -шпалерный, -верный, -кордонный, -комбинированный		Все формы куста, применяемые в виноградарстве
1.2	Нагрузка кустов глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	штук на куст	30 до 80 глазков
1.3	Нагрузка кустов побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	штук на куст	в зависимости от формирования нагрузка кустов побегами: При схеме посадки: 3х1,0м. - 22-27 побегов, 3х1,25м. – 27-32 побегов, 3х1,5м. – 33-40 побегов 3х2,0м – 44-54 побегов

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

1.4	Нагрузка кустов урожаем	Масса гроздей винограда на момент уборки	кг. на куст	Укрывные виноградники, схема посадки 3×1,0м. 2,4-3,1 кг схема посадки 3×1,25м. 2,8-3,5 кг схема посадки 3×1,5м. – 3,6-4,5 кг схема посадки 3×2м. – 4,8-6,0 1 кг Неукрывные виноградники: схема посадки 3×1,,25м. – 4,0-6,0 кг
1.5	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	При схеме посадки: 3х1,0м. – 3300 куст/ га; 3х1,25м. – 2640 куст/ га; 3х1,5м. – 2222 куст/ га; 3х2м. 1666 куст/ га;
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)	– увяливание винограда – перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; – ботритизирование – процесс поражения винограда благородной плесенью - <i>Botrytis cinerea</i> в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается; – сбор замороженных ягод для ледяного вина – специфическая операция, направленная на получение сусла с высоким содержанием винного сахара.	-	Допустимо использование любой из перечисленных операций для управления сахаром перед уборкой
1.7	Уборка урожая			
1.7.1	Способ уборки (ручной, механизированный),	Ручной или механизированный	-	ручной, механизированный (комбайновый);

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)			Выборочная, сплошная
1.7.3	Параметры массовой концентрации сахаров при потребительской / технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100 см ³	Не менее 16,0 для белых технических и 17,0 для красных технических сортов
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	5,0–11,0
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в цех		Осуществляется дополнительный осмотр винограда при приеме на переработку и при необходимости отбор гнилых и поврежденных ягод. Требования входного контроля: - примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не более 15 %; - примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не допускается; - массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями - не более 10%
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение слоя винограда при транспортировке	см	Транспортируют в чистых, сухих без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов; столовый виноград хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами и в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

				Срок и условия хранения устанавливает изготовитель. Толщина слоя винограда в контейнерах не должна превышать 70 см.
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 4 часов от момента сбора урожая
1.8	Укрытие винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	-	Требуется укрытие незимостойких сортов
1.9	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами и, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	-	Применяется в течение периода вегетации, препаратами, допущенными к использованию
1.10	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами и, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	-	Применяется при необходимости
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами и, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	-	Применяется при необходимости
1.12	Обработка против грибных болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами и, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	-	Применяется в течение вегетации при необходимости, согласно инструкции.

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

1.13	Обработка против сорной растительности гербицидами	Для данного типа обработки от сорной растительности применяют гербициды селективного действия, которые работают избирательно против одного или нескольких видов растений	-	Применение при необходимости, согласно инструкции
1.14	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.	-	Применяется при необходимости
1.15.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.	-	В период вегетации, особенно показано в фазу созревания винограда
1.16.	Укрытие винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	-	Применяется при необходимости
2.	Виноделие			
2.1	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на гроздь винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного суслу. Не допускается повреждение семян и истирание гребней	-	Применяется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

2.2	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения	-	Применяется
2.3	Термообработка мезги	Технологический приём, заключающийся в термическом воздействии на мезгу с целью экстракции фенольных веществ	-	Применяется для красных тихих и игристых вин
2.4	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении под действием гравитационных сил без применения физического воздействия	-	Применяется
2.5	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной или негерметичной емкости	-	Применяется
2.6	Прессование (в т.ч. целыми гроздьями)	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного. Прессование мезги проходит в щадящих режимах, для незначительной деформации кожицы, исключая повреждение семян.	-	Применяется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

2.7	Настаивание сусла на мезге	<p>Делестаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; по необходимости отделение семян;</p> <p>пижаж – механическое разрушение и опускание «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла;</p> <p>ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги;</p> <p>перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне.</p>	-	Применяется (для красных тихих и игристых вин)
2.8	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы	-	Применяется
2.9	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении взвешенных частиц от виноградного сусла, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием,	-	Применяется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств. Допускается перед осветлением проводить частичное обезвоживание виноградного сусла или концентрирование виноградного сусла путем вымораживания с увеличением массовой концентрации сахаров не более чем на 35% для сладких вин		
2.10	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавлении в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой (холодом) и (или) обеспложивающей фильтрацией	-	Применяется
2.11	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Применяется
2.12	Мютаж	Технологический прием введения спирта в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение	-	Не применяется
2.13	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, тепловая обработка, электродиализ и др.), физико-химическими (оклейка —	-	Применяется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		обработка вина веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера		
2.14	Выдержка	Технологический прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурных условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик.* Допускается проводить выдержку в бутылках, в деревянных емкостях из дуба или других пород деревьев, разрешенных к применению в виноделии, в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба или другими породами деревьев, разрешенными к применению в виноделии. Допускается проводить микрооксидацию при выдержке в ёмкостях с использованием древесины	-	Применяется
2.15	Приобретение вином CO ₂	1. анцестральный метод (петнаты) 2. метод Шарма (акратофорный)	-	1. Применяется для игристых вин 2. Применяется для игристых вин

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		3. классический метод (шампенуа)		3. Применяется для игристых вин
2.16	Розлив тиражной смеси	Технологический приём розлива тиражной смеси, состоящей из вина наливом, дрожжевой разводки и тиражного ликёра	-	Применяется для игристых вин
2.17	Ремюаж и дегоргаж	Ремюаж - процесс постепенного переворачивания бутылок с тем, чтобы осадок (дрожжи и специальная добавка) переместился к горлышку и мог быть удалён оттуда под давлением. Дегоргаж - процесс удаления из бутылок дрожжевого осадка после ремюажа.	-	Применяется для игристых вин
2.18	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация)	-	Применяется для игристых вин
2.19	Дозирование экспедиционного ликёра	Обеспечение массовой концентрации сахаров согласно категории игристых вин	-	Применяется для игристых вин
2.20	Розлив	Розлив осуществляется способом, обеспечивающим биологическую стабильность готовой продукции	-	Применяется
2.21	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящих стандартов	-	С указанием виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

Приложение 1.5.
к Дополнительным стандартам качества
продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

**Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»**

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/ Правообладатель/ Вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно- винодельческая зона
1	18-2023-00007324	ИП Зимовец В.Г. (собственник)	343511759904	–	Нижняя Волга
2	18-2023-00006876	ИП Гусев Дмитрий Эдуардович (собственник)	340500710676	159	Нижняя Волга
3	18-2023-00006877	ИП Гусев Дмитрий Эдуардович (собственник)	340500710676	159	Нижняя Волга
4	18-2023-00006878	ИП Гусев Дмитрий Эдуардович (собственник)	340500710676	159	Нижняя Волга
5	18-2023-00007721	ООО «Вилла София» (аренда)	3454006168	–	Нижняя Волга
6	18-2024-00008397	ООО «Вилла София» (аренда)	3454006168	–	Нижняя Волга
7	18-2023-00003638	ООО "Дубовский виноград" (собственник)	3455050089	85	Нижняя Волга

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

Приложение 1.6.
к Дополнительным стандартам качества
продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. <i>kurstaki</i> Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	мл/10л	50	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	кг/га	5	Не допускается
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria</i> bassiana	л/га	5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,15	0,005
		5. Абамектин	л/га	1,5	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,24	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд+клотианидин	л/га	0,2	Не допускается
		8. Алюминия фосфид	г/м ³	0,4	Не допускается
		9. Вазелиновое масло	л/10л	0,5	Не допускается
		10. Вазелиновое масло + матрин	л/10л	0,5	Не допускается

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

	11. Гекситиазокс	л/га	0,35	Не допускается
	12. Дельтаметрин	л/га	0,35	0,2
	13. Дифлоvidaзин	л/га	0,4	0,02
	14. Диметоат	л/га	2,8	0,02
	15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,5	0,02
	16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	1,2	Не допускается
	17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,6	0,1
	18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин	л/га	0,3	0,15
	19. Индоксакарб	л/га	0,3	2,0
	20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,45	0,01
	21. Клофентезин	л/га	0,4	2,0
	22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,48	0,15
	23. Малатион	л/га	1,3	5,0
	24. Матрин	кг/га	1,5	Не допускается
	25. Метомил	л/га	1,0	0,3
	26. Сера	л/га	16	Не допускается
	27. Спиродиклофен	л/га	0,4	Не допускается
	28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,6	1,0
	29. Тау-флювалинат	кг/га	0,36	0,2
	30. Тебуфенпирад	л/га	0,5	0,5

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		31. Тиаклоприд	кг/га	0,3	0,02
		32. Тиаметоксам	л/га	0,3	0,1
		33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	л/га	0,25	0,15
		34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	л/га	0,5	1,0
		35. Феназахин	л/га	0,36	0,01
		36. Фенитротион + дельтаметрин	кг/га	0,6	0,2
		37. Феноксикарб	л/га	0,6	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	1,2	0,1
		39. Фенпироксимат	л/га	0,9	0,3
		40. Флубендиамид	л/га	0,4	Не допускается
		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,25	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин		Не применяется	
		43. Циперметрин	л/га	0,4	
		44. Эмаектин бензоат	кг/га	0,4	0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м ³	25	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	4	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2	Не допускается
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10м ² (Л)	7	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	шт/га.	500	Не допускается

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

6.	Обработка против грибных болезней фунгицидами	1. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	л/га	6	Не допускается
		2. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	8	Не допускается
		3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР		Не применяется	
		4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215	кг/га	3	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , ВКМ-В-2605D	г/га	120	Не допускается
		6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100м ²	20 (Л)	Не допускается
		7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4	Не допускается
		8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	г/га	0,25	Не допускается
		10. Азоксистробин	л/га	0,8	Не допускается
		11. Алюминия фосэтил	кг/га	2,5	Не допускается
		12. Боскалид	кг/га	1,2	Не допускается
		13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	1,0	Не допускается
		14. Диметоморф+дителианон	кг/га	1,5	Не допускается
		15. Дителианон	кг/га	0,7	Не допускается
		16. Дифеноконазол	кг/га	0,4	Не допускается
		17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,7	Не допускается
		18. Дифеноконазол+флутриафол	л/га	1,2 при СДВ:50+30 г/л	Не допускается

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

	19. Дифеноконазол + цифлуфенамид	л/га	0,7 СДВ:60+30г/л	Не допускается
	20. Зоксамид + диметоморф	л/га	1,0 при СДВ:180 + 180 г/л	Не допускается
	21. Йод	л/га	5,0	Не допускается
	22. Каптан	л/га	2,0 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	23. Крезоксим-метил	л/га	0,26 При ВДГ:500г/кг	Не допускается
	24. Крезоксим-метил + боскалид	кг/га	0,6	Не допускается
	25. Люфенурон + эмаектин бензоат	кг/га	0,14	Не допускается
	26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,6	Не допускается
	27. Мандипропамид+меди оксихлорида	-	Не применяется	Не применяется
	28. Манкоцеб + диметоморф	кг/га	2	Не допускается
	29. Манкоцеб + металаксил	кг/га	2,5	Не допускается
	30. Манкоцеб + мефеноксам	кг/га	2,5	Не допускается
	31. Манкоцеб + цимоксанил	кг/га	2,5	Не допускается
	32. Меди гидроокись	кг/га	3	Не допускается
	33. Меди оксихлорид+ оксадиксил	кг/га	2	Не допускается
	34. Меди сульфат + кальция гидроксид	г/10 л воды	400+400	Не допускается
	35. Меди сульфат трехосновный	л/га	6	Не допускается

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

	36. Меди хлорокись	г/га	3,6	Не допускается
	37. Меди хлорокись + цинеб	кг/га	6	Не допускается
	38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	кг/га	2,5	Не допускается
	39. Метирам	кг/га	2,5	Не допускается
	40. Метирам + пиракlostробин	кг/га	2	Не допускается
	41. Метрафенон	л/га	0,25	Не допускается
	42. Медь оксихлорид + мефеноксам	кг/га	5	Не допускается
	43. Пенконазол	л/га	0,4	Не допускается
	44. Пенконазол + сера	Мл/л	1	Не допускается
	45. Пириметанил	л/га	2,4	Не допускается
	46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	кг/га	0,25	Не допускается
	47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,4	Не допускается
	48. Пропиконазол	л/га	0,25	Не допускается
	49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	1	Не допускается
	50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,3	Не допускается
	51. Пропинеб	кг/га	2	Не допускается
	52. Сера	кг/га	8	Не допускается
	53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4	Не допускается
	54. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		55. Тетраконазол	л/га	0,32	Не допускается
		56. Тирам + дифеноконазол	л/га	3	Не допускается
		57. Трифлуксистеробин	кг/га	0,15	Не допускается
		58. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
		59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,8	Не допускается
		60. Фенгексамид	кг/га	1,2	Не допускается
		61. Флуазинам	л/га	0,75	Не допускается
		62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		63. Флудиоксонил	л/га	2,5	Не допускается
		64. Флуксапироксад	л/га	0,2	Не допускается
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	1,2	Не допускается
		66. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		67. Фосфит натрия + циазофамид	л/га	4	Не допускается
		68. Хлорокись меди	кг/га	7,8	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	кг/га	3	Не допускается
		70. Ципродинил	кг/га	0,7	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	кг/га	1	Не допускается
		72. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	-	Не применяется	Не применяется
		2. Глюфосинат аммоний	л/га	3,5	Не допускается

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/л	30(Л)	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/шт.	30/500	Не допускается
		3. 3-индолилуксусная кислота + -аланин + -глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		4. 3-индолилуксусная кислота + α -глутаминовая кислота + α -аланин	г/га	200	Не допускается
		5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400	Не допускается
		6. Арахидоновая кислота	мл/л	1,6 мл /8 л (Л)	Не допускается
		7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150	Не допускается
		8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200	Не допускается
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,6	Не допускается
		10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	-	Не применяется	Не применяется
		11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	250	Не допускается
		12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	30	Не допускается
		13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	25	Не допускается
		14. Ортокрезоксуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль)	г/га	100	Не допускается
		15. Ортокрезоксуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20	Не допускается
		16. Пара-нитрофенолятнатрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2	Не допускается
		17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250	Не допускается
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	1,5	Не допускается

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	0,15	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50	Не допускается
		21. Янтарная кислота	мл/10л	130 (Л)	Не допускается
		22. <i>Pseudomonas fluorescens</i> 1-Б	л/га	6	Не допускается
		23. Хлорметилсилатран.	г/га	40	Не допускается
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	кг/га	5	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> ssp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	5	Не допускается
		3. <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	3	Не допускается
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	шт/га	500	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	л/га	5	Не допускается
		6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713	л/га	8	Не допускается
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	л/га	6	Не допускается
		8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	8	Не допускается
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/гв	120	Не допускается
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	л/га	2	Не допускается
		11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м ²	20 (Л)	Не допускается
		12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4	Не допускается
		13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80	Не допускается

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия.

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Сернистый ангидрид	мг/дм ³	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	мг/дм ³	0,01	Не нормируется
		4. Дрожжи не-Saccharomyces (Kluveromyces, Candida, Lachancea, Hansensiaspora, Pichia, Starmerella, Torulaspora, Metschnikowia);	г/дм ³	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. Альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. Бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. Поливинилпирролидо, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. Каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. Казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Кизельгур	-	Не нормируется	Не нормируется
		7. Диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. Перлит	-	Не нормируется	Не нормируется
		9. Пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. Рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. Растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. Танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. Угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. Ферментный препарат бета- глюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		15. Ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. Цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не допускается
		17. Инертные газы (азот, аргон, двуокись углерода в газообразном или жидком виде)	г/дм ³	0,15 (для игристых вин) (не применяется для создания избыточного давления в продукции при бутылочном розливе)	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. Аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	250 (в пересчёте на аскорбиновую кислоту)
4.	Сульфитация сула	1. Диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. Ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. Винная кислота	г/дм ³	4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом с учетом комплекса внесенных кислот (Для вина) 1,5 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учетом комплекса внесенных кислот (для игристого вина)	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. Нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

	2. Бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
	3. Карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
	4. Тартрат кальция	г/дм ³	тартрат кальция 2 г/дм ³ (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту)- для вина Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты - для игристого вина	Не нормируется
	5. Однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
	6. Препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		7. Молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
8.	Ускорение роста дрожжей	1. Диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3 для вина 0,15 для игристого вина	Не допускается
		2. Сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. Дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не нормируется
		4. Препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,4	4 Не допускается
9.	Регулирование кислотности	1. Ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не допускается
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина, игристого вина	1. Сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту) для вина Не применяется для игристого вина	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту)
		2. Аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту) для вина. Не применяется для игристых вин	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		3. Поливинилполипирролидон	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. Казеин	мг/дм ³	200	Не допускается
		5. Сополимер поливинилимидазолполивинилпирролидона	мг/дм ³	200	Не допускается

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		6. лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. Молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
12.	Снижение содержания мочевины	1. Уреза	мг/дм ³	20	Не нормируется
13.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге	1. Чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 × 10 ⁶	Не допускается
		2. Диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. Сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		4. Дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не нормируется
		5. Танин	г/дм ³	0,5 для вина Не применяется для игристого вина	Не нормируется
		6. Биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм ³	500	Не допускается
		7. Мютаж или добавление спирта (для крепленых)	-	Не применяется	Не применяется
14.	Регулировка кислотности вина, игристого вина	1. Нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		2. Бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

				менее 1 г/дм ³ винной кислоты	
		3. Карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. Тартрат кальция	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		5. Однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		6. Дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице готовой продукции (бутылке)
		7. Молочная кислота	г/дм ³	2,0 с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина для вина - 1,5 в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кисло для игристого вина	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		8. Лимонная кислота	г/дм ³	1,0	Не нормируется
		9. Винная кислота	г/дм ³	2,0 с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина 1,5 в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот для игристого вина	Не нормируется
15.	Осветление вина, игристого вина	1. Альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. Бентонит и глин-сорбенты	г/дм ³	3,0	Не допускается
		3. Поливинилпирролидон поливинилполипирролидо н сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. Каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. Казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. Диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. Перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. Пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. Рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. Растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. Танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. Угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. Фитин	мг/дм ³	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. Ферментный препарат бета-глюканаза	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. Ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		17. Цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

		18. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую)	г/дм ³	Не применяется для вина 0,15 для игристого вина	
16.	Стабилизация вина, игристого вина	1. Ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм ³	20	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не нормируется	Не нормируется
		3. Битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок	г/дм ³	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	150 для вина; не применяется для игристого вина	250 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		5. Протеины	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
17.	Выдержка (созревание) вина, игристого вина	1. Медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	0,003 по активной меди	0,001 (в пересчете на ионы меди)
		2. Древесина или емкости из дуба или других пород деревьев, разрешенных к применению в виноделии, для придания вину крепленому вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
18.	Подготовка к розливу и розлив	1. Метавинная кислота	мг/дм ³	100	100
		2. Гуммиарабик	мг/дм ³	100	Не нормируется
		3. Сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается с
		4. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15 (не применяется для создания избыточного давления в продукции при бутылочном розливе)	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческой зоны «Нижняя Волга». Вина. Игристые вина

Библиография

[1] Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».

[2] Территориальное деление виноградопригодных земель, утвержденное Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (Протокол № 4 от 7 июня 2022 г)

[3] ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».

[4] «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».