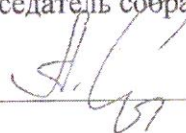
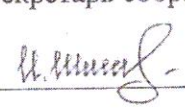


Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого Комитета виноградо-винодельческого терруара «Сикоры» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол от 04.04.2025 г.	Утверждено Решением Правления Ассоциации «Федеральная Саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол № _____ от _____ 2025 г.
Председатель собрания  А.П. Сикорский	Председатель Правления _____ Д.К. Киселев
Секретарь собрания  И.А. Шлеина	Секретарь заседания _____ П.А.Ефремов
Согласовано Исполнительный секретарь Кубанского Виноградо-винодельческого Совета  Б.А. Катрюхин	

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ ВИНОГРАДО-
ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО
ТЕРРУАРА «СИКОРЫ».
(ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН)**

Краснодарский край
город Новороссийск, 2025

Введение

Настоящие дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Сикоры» (далее – Стандарты) устанавливают требования к продукции виноградарства и виноделия, производимой в границах терруара «Сикоры» и порядку ее производства.

Стандарты содержат требования, обязательные для соблюдения членами виноградо-винодельческого комитета «Сикоры» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», производящими продукцию виноградарства и российскую винодельческую продукцию с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры».

Стандарты разработаны в соответствии с Порядком утверждения дополнительных стандартов качества продукции виноградарства и виноделия, утвержденным Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (протокол от 07.06.2022 № 4).

Сведения о стандартах

1. Разработаны и внесены виноградо-винодельческим комитетом «Сикоры».
2. Утверждены и введены в действие Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».
3. Введены впервые.

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».

1. Общие положения

Настоящие дополнительные стандарты качества (далее – стандарт) устанавливают требования к особенностям Российских игристых вин с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» и порядку их производства.

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческим предприятием, производящим Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры», требования.

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

В настоящих стандартах применены термины и определения в соответствии с Федеральным законом от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации»:

1.1 Виноградо-винодельческий терруар «Сикоры» - ограниченная территория в составе виноградо-винодельческого района «Семигорье», которая охватывает виноградные насаждения определенных сортов, находящиеся в определенных геофизических, климатических и почвенных условиях, и в границах которой применение определенных технологических приемов виноградарства и виноделия определяет особые органолептические характеристики винодельческой продукции.

1.2 Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры»: это игристое вино, которое изготовлено из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных в границах и регламентированных для определенного виноградо-винодельческого терруара Российской Федерации, с использованием регламентированных для данного виноградо-винодельческого терруара технологических приемов виноградарства и виноделия и при изготовлении которых операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах данного виноградо-винодельческого терруара.

2. Особенности продукции

Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» должны изготавливаться в соответствии с требованиями Федерального закона от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» и настоящих стандартов.

2.1. Классификация

Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» подразделяются:

- Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры»;
- Российское игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием «Семигорье».

Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» в зависимости от периода выдержки могут быть выдержанными.

Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» в зависимости от периода выдержки на осадке после окончания вторичного брожения в бутылке могут быть коллекционными.

Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на:

- экстра брют, брют, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие.

Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» могут быть белыми, розовыми.

Примечание – При маркировке Российских игристых вин с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры», категорию вина по периоду выдержки допускается не указывать.

2.2. Характеристики

Физико-химические характеристики Российских игристых вин с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» должны соответствовать требованиям настоящих стандартов.

Содержание этилового спирта в Российском игристом вине с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» составляет от 8,5 % до 13,5 %. В Российском игристом вине с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры», 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 Российском игристом жемчужном вине с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» составляет от 9,0 % до 12,5 %. В Российском игристом жемчужном вине с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры», 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 игристых винах с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры» должны быть микробиологически здоровыми и розливостойкими.

Примечание – Микробиологический контроль на всех стадиях производства и розливостойкость осуществляются в соответствии с требованиями ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства», а также общепринятыми в виноделии методами.

3. Особые качества Российского игристого вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры», обусловленные местом происхождения винограда.

Уникальные характеристики российской винодельческой продукции с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры», обусловленные особенностями места происхождения винограда, включают индивидуальные вкусовые черты, которые присущи только винам из этой местности.. Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Сикоры», отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах виноградо-винодельческого терруара «Сикоры» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Виноградники Имения «Сикоры» расположены в одной из главных микрозон виноделия Кубани. Это уникальный виноградо-винодельческий терруар в долине Семигорья, представляющей удивительную и благоприятную по своим природно-климатическим условиям зону для возделывания винограда, которая исторически является местом для производства винограда технических сортов. Географически долина Семигорье образована западными отрогами Большого Кавказского хребта на участке между Новороссийском и Анапой. В рельефе местности отражается ее название – долина окружена семью холмами высотой от 200 до 230 м над уровнем моря. С северо-запада долину ограничивают отроги Безымянного хребта, сливающегося с хребтом Семисам, который отделяет долину с юга и запада от Черного моря. В защищенной горными хребтами долине Семигорья самой природой создан благоприятный для возделывания винограда микроклимат.

Климат континентальный – холодная и влажная зима, жаркое и сухое лето. Минимальная температура воздуха составляет минус 18°C, максимальная плюс 35°C. Резкая континентальность климата смягчается влиянием расположенного поблизости Черного моря, что обуславливает виноградной лозе возможность расти в неукрывной культуре, а также доводить до полной зрелости такие требовательные к теплу сорта винограда, как Шардоне, Рислинг Рейнский, Пино Нуар.

Известно, что для накопления достаточного количества сахара в ягодах важен также и средний уровень активных температур. При среднемесячном значении температуры воздуха в фазу созревания грозди плюс 16°C, виноград наберет

минимальное количество сахара. А при плюс 25-28°C накопление сахара может быть максимальным.

Оптимальное значение дневных температур для зреющего винограда плюс 25-30°C. В этом диапазоне в ягодах образуются в больших количествах ароматические и красящие вещества, что способствует формированию окраски и ароматических характеристик готового вина. Для эффективного протекания обмена веществ в лозе, желательно чтобы ночные температуры были на 10-15°C ниже дневных.

Данные условия полностью соответствуют климатическим параметрам виноградо-винодельческого терруара «Сикоры». Оптимальные условия для достижения полной физиологической зрелости в период вегетации винограда создаются благодаря многим факторам данной микрозоны. Это хорошее солнечное освещение виноградников с суммой активных температур около 3800°C, ослабленные летние осадки, наличие более 200 дней в году с температурой выше плюс 10°C, значительные амплитуды температур, благодаря которым теплые дни сменяются на прохладные ночи. 280 дней в году виноградники освещаются солнцем. Безморозный период длится около 300 дней, поэтому глубокого и продолжительного промерзания почвенного покрова в зимний период не происходит. Средняя температура в январе составляет плюс 2°C, а в июле не более плюс 26°C.

С августа по сентябрь средняя сумма температур подходит к +30°C что способствует высокому накоплению сахаров и экстрактивных веществ в винограде, что в последствии определяет достаточно высокое содержание этилового спирта и общего экстракта в винах.

Годовое количество осадков варьирует от 320 до 1250 мм, среднегодовое количество осадков составляет около 800 мм. Осадки выпадают в основном в осенне-зимний период. В период вегетации, когда нет дождей, наблюдаются обильные утренние росы, что является дополнительным источником влаги для виноградного растения.

Отдельного внимания заслуживает феномен новороссийской боры - сильного порывистого ветра, дующего с гор в сторону моря, который оказывает положительное влияние на виноградо-винодельческий терруар «Сикоры». Ветры северо-восточных и юго-западных и западных направлений, которые обуславливают перемены погоды и проветривание виноградников, что способствует быстрому просыханию от росы и не дает развиваться болезням. Сочетание морского и горного воздуха создает большой перепад дневных и ночных температур, что положительно сказывается на вкусовых качествах винограда.

Почвы виноградо-винодельческий терруар «Сикоры» наряду с климатическими условиями играют важнейшую роль в жизни виноградного куста, биологическом и физиологическом состоянии. Виноградные растения потребляют из почвы все элементы питания, необходимые для полноценного развития и оказывают значительное влияние на химический состав ягод. Виноградники расположены на дерново-карбонатных почвах, которые сформировались в условиях повышенного увлажнения под лесной и кустарниковой растительностью. Почвообразующими породами для дерново-карбонатных почв являются современные продукты выветривания известняков и мергелей. Материнская порода представляет собой слои рыхлой скальной породы вертикальной направленности, минералогический состав пород - преимущественно карбонатные и мергелевые сланцы, изредка - плотные песчаники. За счет каменистости почвы обладают хорошей влаго- и воздухопроницаемостью, что благоприятно влияет на развитие корневой системы виноградных растений. Грунтовые воды пресные, залегают на глубине от 6 м и более, что не влияет на характер почвообразовательного процесса.

Бедные глинисто-каменистые почвы с высоким содержанием известняка обеспечивают сортам Рислинг Рейнский, Шардоне и Пино Нуар медленное созревание. Поэтому и вина получаются живыми, ароматными и утонченными. Благодаря большому количеству минеральных соединений в почвах виноградо-винодельческого терруара «Сикоры» игристые вина обладают характерным минеральным оттенком.

Все эти природные факторы - мягкий климат, перепады температур, известняковые почвы и новороссийская бора - формируют неповторимый терруар «Сикоры» и закладывают основу для производства выдающихся вин.

Приложения:

- 1.1. Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Сикоры».
- 1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара «Сикоры».
- 1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческого терруара «Сикоры».
- 1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого терруара «Сикоры».
- 1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах терруара «Сикоры».
- 1.6. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Сикоры».
- 1.7. Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Сикоры».

Приложение 1.1

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»



Приложение 1.2
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

**Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик
виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»**

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Сикоры»			
1.	Геофизические характеристики						
1.1.	Границы (описание границ)	км, км ²	Терруар «Сикоры» расположен в долине Семигорья, образованной западными отрогами Большого Кавказского хребта на участке между Новороссийском и Анапой.	Территория – 47,4 га			
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды			Широта	Долгота	
					44.887286	37.618787	
					44.887193	37.619009	
					44.886972	37.619402	
					44.886670	37.619809	
					44.886584	37.619944	
					44.886434	37.619980	
					44.886230	37.619745	
					44.884186	37.621393	
					44.881889	37.623251	
					44.881656	37.623807	
					44.881311	37.622733	
					44.880441	37.620544	
					44.879251	37.617547	
					44.878633	37.616001	
					44.878104	37.616471	
					44.878407	37.617155	
44.878468	37.620898						
44.877994	37.621154						

					44.877264	37.621544	
					44.874307	37.623125	
					44.873458	37.619699	
					44.876029	37.617990	
					44.877048	37.617350	
					44.879260	37.615384	
					44.882813	37.612718	
					44.883869	37.615401	
					44.885429	37.614132	
					44.886406	37.616566	
					44.886386	37.616584	
					44.886904	37.617831	
					44.887286	37.618787	
1.3.	Рельеф	-	Форма, очертания поверхности, территории.	Слабо изрезанная холмистая часть северного и северо-западного склонов отрогов Кавказского хребта			
1.4.	Высота над уровнем моря	м	Линейная мера разности потенциалов в точке земной поверхности и в начале счёта высот (исходном пункте). В исходном пункте высота принимается равной нулю.	Долина окружена семью холмами высотой от 200 до 230 м над уровнем моря, виноградники расположены на высоте 100-130м.			
1.5.	Экспозиция склонов	-	Морфометрическая характеристика рельефа, характеризующая пространственную (по отношению к сторонам света) ориентацию элементарного склона холма, горы или горного хребта.	Ландшафт зоны представляет собой слабо изрезанную холмистую часть северного и северо-западного склонов отрогов Кавказского хребта. Благодаря юго-западной экспозиции и уклону склонов направление виноградных кустов выбрано с севера на юг.			
1.6.	Крутизна склонов	градус	Угол между горизонтальной плоскостью и поверхностью склона, обычно выражается в градусах	Виноградники расположены на участках средней и нижней части подножия северной гряды холмов на пологих склонах крутизной 5-8° юго-западной экспозиции. Имеется участок со склоном юго-западной экспозиции, крутизной 8-10°, в связи с чем было произведено террасирование склона, в процессе чего верхний плодородный слой срезался и засыпался под возведённые стены террас.			

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	220-240
2.2.	Среднесуточная температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	14,1 (от 11,6 до 15,8)
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+33...+40
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	0,0...- 3,0
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	3545-3814
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	26 (от 22,7 до 29,3)
2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	14,6 (от 11,9 до 17,7)
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-11,4 (от - 3,0 до – 18,0)

2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	20.01-25.01
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	220-245
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	814,5 (от 533,6 до 1255,3)
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	426,5 (от 228,6 до 802,7)
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур ($\sum t$) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = r / (\sum t / 10)$	0,40-0,45
2.14.	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	120-170
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (ϕ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ_0) насыщенного водяного пара при той же	70-80

			температуре, выраженное в процентах.	
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 часов 50 минут (от 10 часов 18 минут до 15 часов 38 минут)
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	Зимой преобладающее направление ветров юго-восточное (45-60%) и восточное (25-35%), реже наблюдаются ветры северо-восточного (5%) и южного направления (5-18%). Скорость ветра составляет от 3,8 до 10,0 м/с с максимальными значениями в декабре. В весенний и осенний периоды преобладают ветры восточного (40-65%) и юго-восточного направления (15-75%). Скорость составляет от 3,2 до 6,7 м/с. Летом дуют ветры восточного (45-65%), юго-восточного (15-75%) и северо-восточного (35%) направлений со скоростью 3,0-5,1 м/с.
3.	Почвенные характеристики			
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Преобладающий тип почв на участке – горные дерново-карбонатные, типичные и типичные неполноразвитые, среднесуглинистые, малогумусные, которые сформировались в условиях повышенного увлажнения под лесной и кустарниковой растительностью. Почвообразующими породами для дерново-карбонатных почв являются современные продукты выветривания известняков и мергелей. Почвы имеют достаточно рыхлую структуру и хорошую оструктуренность, что определяет высокую дренируемость почвенного профиля.
3.2.	Кислотность (уровень pH)	—	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	7-8,5
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	По фациальному подтипу описываемые почвы относятся к дерново-карбонатным типичным теплым периодически промерзающим и очень теплым периодически промерзающим. Встречаются преимущественно на слабо выветренном, маломощном элювии известковистых пород. Профиль развит

				слабо, содержит большое количество щебня и обломков пород, исключение составляют почвы, развитые на тяжелых карбонатных глинах. Степень каменистости варьируется до 80%, гранулометрический состав – тяжелосуглинистый. За счет каменистости почвы обладает хорошей влаго- и воздухопроницаемостью, что благоприятно влияет на развитие корневой системы виноградных растений.
3.4.	Химический состав (N, F, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см ³ , м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	Почвы хозяйства характеризуются тяжелым гранулометрическим составом, высокой скелетностью всего профиля, высоким содержанием карбонатных солей. В нижних горизонтах содержание общих карбонатов достигает 20-36%, а подвижных карбонатов до 10-30%. В связи с этим и pH среды имеет явно щелочной характер. Вскипание от соляной кислоты наблюдается в пределах гумусовых горизонтов или с поверхности. Обеспеченность основными элементами питания достаточная, содержание подвижного фосфора от низкой до средней степени, обеспеченность обменным калием от среднего до повышенного. Содержание нитратного азота – от 0,9 до 6,35 Содержание подвижного фосфора (P₂O₅) – от 3,3 до 14,9 мг/кг почвы (по Мачигину). Содержание обменного калия (K₂O) – от 345 до 528 мг/кг почвы (по Мачигину).
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По А.А. Лукьянов структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Богатство материнских пород карбонатами кальция при преобладании промывного режима в биоэкологических условиях лесных зон приводит к образованию своеобразного почвенного профиля с хорошо выраженным гумусовым горизонтом мощность которого составляет 80-100 см с содержанием гумус 2,0-3,0%, характеризующимся высокой емкостью обмена и повышенным содержанием обменных оснований. Материнская плата представляет собой слой рыхлой скальной породы вертикальной направленности, минералогический состав пород – преимущественно карбонатные и мергелевые сланцы, изредка – плотные песчаники. Грунтовые воды пресные, залегают на глубине от 6 метров и более, что не влияет на характер почвообразующего процесса. Структура от комковатой до зернистой (0,5-10 мм) Содержание гумуса от 1,86 % до 4,25 % Это уникальное сочетание природных условий позволяет полностью раскрыть потенциал винограда выращиваемых сортов.

3.6.	Воздушный режим	-	Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	Положительное влияние на терруар объекта «Сикоры» оказывают ветры северо-восточных и юго-западных и западных направлений, которые обуславливают перемены погоды и проветривание виноградников, что способствует быстрому просыханию от росы и препятствует развитию болезней.
3.7.	Влагоемкость	%, мм	Максимальное количество воды, удерживаемое почвой.	Терруар достаточно увлажненный, с коэффициентом увлажнения 0,40-0,45. Годовое количество осадков от 320 до 780 мм, среднегодовое количество осадков составляет около 480 мм.
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	В пахотном слое разных почв количество азота колеблется в широких пределах; в дерново-карбонатных – 0,04 – 0,08%, суглинистых и глинистых – 0,1– 0,15%.
3.9.	Активная известь	т/га	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	от 8,4% до 41,8%

Приложение 1.3
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

**Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию
на территории виноградо-винодельческой терруар «Сикоры»**

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «Сикоры»					Максимальная урожайность т/га
		Код	ст	тех	ст	тех	Клон сорта	Подвой	Доля от общего количества кустов других сорт в терруаре, %	Для игристых вин
1	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+		+	115, 828, 777	SO4	0	7,0
2	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	49, 40, Н, 1089, 68	Fercal, SO4	0	12,0
3	ШАРДОНЕ	5050880		+		+	95,96	SO4	0	13,0

Приложение 1.4
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

**Таблица технологических приемов и операций
виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»**

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Сикоры»
1.	Виноградарство			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста.	-	Двуплечий, одноплечий «Гюйо», Кордон, комбинированный
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	От 8 до 18 глазков
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	Не нормируется
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Нагрузка кустов урожаем среднее значение	кг на 1 куст (предельные значения)	Количество убранного винограда с 1 куста до 3,25 кг.
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	От 4000 до 10000
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - Botrytis cinerea в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается; – сбор замороженных ягод для ледяного вина – это специфическая операция направленная на получение сусла с высоким содержанием виноградного сахара; криоэкстракция – операция, направленная на корректировку уровня сахаристости винограда	-	Не применяется
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) отыскание грозди в массе куста;	-	Применяется

		2) отделение грозди от растения; 3) укладка винограда в тару; 4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство; 5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.		
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)	-	Ручная.
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества или для сортов с неравномерным созреванием. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	-	Выборочная, сплошная
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100см ³	Не менее 16,0
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	7,0 – 11,0
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку	-	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 высоты насыпи винограда при транспортировке	см	Сбор винограда в ящики объемом 13 кг проводится вручную с тщательной сортировкой гроздей и ягод на винограднике. Высота насыпи максимально 30.
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления в погреб	ч	4 8 – при защите от окисления
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	-	Не применяется
1.9.	Обработка против насекомых и клещей	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Применяется

	инсектицидами и акарицидами			
1.10.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Применяется
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Применяется
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Применяется
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		Не применяется
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
1.15	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.		Применяется
1.16	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.		Применяется
2.	Виноделие			
2.1	Охлаждение винограда	Предварительное охлаждение собранного винограда.	° С	Применяется по усмотрению предприятия
2.2	Сортировка винограда	Технологический прием, отбор ягод или гроздей винограда, содержащих максимальное количество целых и зрелых ягод.	-	Применяется по усмотрению предприятия

		- ручная; - механическая.		
2.3	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла.	—	Применяется
2.4	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на ягоды винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сусла. Не допускается повреждение семян и истирание гребней.	—	Применяется
2.5	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия.	—	Применяется
2.6	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной или негерметичной емкости	—	Не применяется
2.7	Прессование	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. целью предупреждения окисления сусла допускается прессование в атмосфере инертного газа.	—	Применяется
2.8	Настаивание сусла на мезге	Холодная мацерация — это метод, при котором виноградные ягоды оставляются на несколько дней при низких температурах перед началом ферментации. Делистаж – 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; Пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла; Ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги;	—	Не применяется

		перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне. Постферментационная мацерация - настаивание мезги винограда в контакте с вином в течение длительного времени после окончания первичного брожения для оптимизации цвета, вкуса и структуры танина вина.		
2.9	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы в различных формах		Применяется
2.10	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием. осветление сусла проводится в нержавеющей емкостях при низких температурах с возможной обработкой вспомогательными компонентами.	—	Применяется
2.11	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	—	Применяется
2.12	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом.	-	Применяется
2.13	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)	Технологический прием введения спирта в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение	—	Не применяется
2.14	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, температурная обработка, электродиализ и др.), физикохимическими (оклейка — обработка вина веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.	—	Применяется
2.15	Выдержка	.Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или)	—	Применяется

		микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик. Допускается проводить выдержку в бутылках, в стеклянных, в бетонных, в деревянных, в емкостях из нержавеющей стали различных объемов, в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной. При производстве игристых вин бутылочным способом выдержку в бутылках тиражных смесей проводят после окончания брожения.		
2.16	Приобретение вином CO ₂	1. анцестральный метод (петнаты) 2. метод Шарма (акратофорный) 3. классический метод (шампенуа) 4. в процессе спиртового брожения 5. в процессе яблочно-молочного брожения	—	1 - Применяется 2 - Применяется 3 – Применяется 4 – Применяется 5 – Применяется
2.17	Розлив тиражной смеси	Технологический приём розлива тиражной смеси, состоящей из вина наливом, дрожжевой разводки и тиражного ликёра.	-	Применяется
2.18	Ремюаж и дегоржаж	Технологические приемы сведения осадка в бутылке на пробку в пюпитрах или установках автоматического действия с последующим удалением осадка из бутылки.	—	Не применяется
2.19	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация).	—	Применяется
2.20	Розлив	Холодным способом, или тёплым (до +17 °С)	—	Применяется
2.21	Дозирование экспедиционного ликёра	Обеспечение массовой концентрации сахаров согласно категории игристых вин	—	Применяется
2.22	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	—	С указанием виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

Приложение 1.5

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградновинodelьческий терруар «Сикоры»
1.	60-2023-00004979	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
2.	60-2023-00004979	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
3.	60-2023-00004979	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
4.	60-2023-00004979	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
5.	60-2023-00005020	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
6.	60-2023-00005020	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
7.	60-2023-00004982	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
8.	60-2023-00004982	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
9.	60-2023-00004982	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры
10.	60-2023-00004982	ООО Имение «Сикоры», собственность	2315167328	181	Сикоры

Приложение 1.6

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве
продукции виноградарства и виноделия.**

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.					
№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой терруара «Сикоры»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. Bacillus thuringiensis subsp. Kurstaki Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1-3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл)	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3-5	Не допускается
		3. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+Beauveria bassiana	л/га	4-5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075-0,15 концентрация 50 г/л	0,005
		5. Абамектин	л/га	0,75-1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,2-0,3 концентрацией 150 г/л	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд+клотиан идин	л/га	0,1-0,2 (концентрацией 125+100+50 г/л)	Не допускается
		8. Алюминия фосфид	г/м ³	0,4 концентрацией 560 г/кг	Не допускается
		9. Вазелиновое масло	л/га	12-37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
		10. Вазелиновое масло + матрин	л/га	0,5 л /10 л воды концентрацией 658 + 2,2 г/л	Не допускается

		11. Гекситиазокс	л/га	0,15-0,25 концентрацией 250 г/л	Не допускается
		12. Дельтаметрин	л/га	0,075-0,175 (100 г/л) или 0,25-0,35 концентрацией 25 г/л	0,2
		13. Дифлоvidaзин	л/га	0,2-0,4 концентрацией 200 г/л	0,02
		14. Диметоат	л/га	1,2-2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
		15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,4-0,5 концентрацией 300 + 40 г/л	0,02 0,5
		16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	0,75-1,2 концентрацией 180 г/л + 45 г/л	Не допускается
		17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,3-0,6 концентрацией 300 + 88 г/л	- 0,1
		18. Имидаклоприд + лямбда- цигалотрин	л/га	0,3 концентрацией 150 + 50 г/л	- 0,15
		19. Индоксакарб	л/га	0,25-0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
		20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,35-0,45 концентрацией 100 + 40 г/л	2,0 0,01
		21. Клофентезин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
		22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,16-0,24 концентрацией 100 г/л	0,15
		23. Малатион	л/га	1,0 концентрацией 570 г/л	5,0
		24. Матрин	л/га	1,0-1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
		25. Метомил	л/га	0,8-1 концентрацией 250 г/кг	0,3
		26. Сера	л/га	6, концентрацией 800г/кг	Не допускается
		27. Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
		28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,4–0,6 концентрацией 120 + 120 г/л	1,0

		29. Тау-флювалинат	л/га	0,24-0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
		30. Тебуфенпирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5
		31. Тиаклоприд	л/га	0,2-0,3 концентрацией 480 г/л	0,02
		32. Тиаметоксам	л/га	0,1-0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
		33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	л/га	0,2-0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
		34. Тиаметоксам + хлорантрранилипрол	л/га	0,4-0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
		35. Феназахин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
		36. Фенитрогидон + дельтаметрин	л/га	0,4-0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
		37. Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8-1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1 0,1
		39. Фенпироксимат	л/га	0,6-0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40. Флубендиамид	л/га	0,3-0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41. Хлорантрранилипрол	л/га	0,15-0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 – 0,2
		43. Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44. Эмаектин бензоат	л/га	0,3-0,4 при СДВ 50 г/кг	0,1 0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м ³	20-25 г/м ³ концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается

		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м ²	7 г/10 м ² концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (Е,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсор/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5-6 концентрацией титр 1 х 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4-8 концентрацией титр не менее 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		3. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	л/га	5 концентрацией титр 1 х 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		4. Bacillus subtilis, штамм ИПМ 215	л/га	80-120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр 10 ¹⁰ +10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		6. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/ 100 м ²	20 концентрацией титр не менее 10 ⁸ КОЕ/г + титр не менее 10 ⁶ КОЕ/г	Не допускается
		7. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
		10. Азоксистробин	л/га	0,6-0,8 при СДВ: 250 г/л	Не допускается

	11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	12. Боскалид	л/га	1,0-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	0,8-1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
	14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2-1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
	15. Дитианон	л/га	0,5-0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	16. Дифеноконазол	-	Не применяется	Не применяется
	17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,5-0,7 при СДВ: 120 + 60 г/л	Не допускается
	18. Дифеноконазол+флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
	19. Дифеноконазол + цифлufenамид	л/га	0,5-0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается
	20. Зоксамид + диметоморф	л/га	1,0 при СДВ: 180 + 180 г/л	Не допускается
	21. Йод	-	Не применяется	Не допускается
	22. Каптан	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	23. Крезоксим-метил	-	Не применяется	Не допускается
	24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 100 +200 г/л	Не допускается
	25. Люфенурон + эмаектин бензоат	л/га	0,14 при СДВ: 400 + 50 г/кг	Не допускается
	26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
	27. Мандипропамид+меди оксихлорида	л/га	3-5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается

	28.	Манкоцеб + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
	29.	Манкоцеб + металаксил	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
	30.	Манкоцеб + мефеноксам	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается
	31.	Манкоцеб + цимоксанил	л/га	1,8-2,0 при СДВ: 680 + 50 г/кг	Не допускается
	32.	Меди гидроокись	л/га	1,5-1,75 при СДВ: 770 г/кг	Не допускается
	33.	Меди оксихлорид+оксадиксил	л/га	1,5-2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
	34.	Меди сульфат + кальция гидроксид	сульфатмеди г + известь г/10 л воды	400 + 400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается
	35.	Меди сульфат трехосновный	л/га	5-6 при СДВ: 345 г/л	Не допускается
	36.	Меди хлорокись	л/га	5 при СДВ: 200 г/л	Не допускается
	37.	Меди хлорокись + цинеб	л/га	4-6 при СДВ: 370 + 150 г/кг	Не допускается
	38.	Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	л/га	2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
	39.	Метирам	л/га	1,5-2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	40.	Метирам + пираклостробин	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
	41.	Метрафенон	-	Не применяется	Не применяется
	42.	Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4-5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
	43.	Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
	44.	Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ: 42 + 800 г/л	Не допускается

		45. Пириметанил	л/га	1,8-2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
		46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
		47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3-0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л	Не допускается
		48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
		49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
		50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2-0,3 при СВД 300+200 г/л	Не допускается
		51. Пропинеб	л/га	1,75-2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		52. Сера	л/га	6-8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
		54. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется
		55. Тетраконазол	л/га	0,25-0,32 при СВД: 125 г/л	Не допускается
		56. Тирам + дифеноконазол	л/га	2,5-3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
		57. Трифлуксистробин	л/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		58. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
		59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,65-0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
		60. Фенгексамид	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается

		61. Флуазинам	л/га	0,5-0,75 при СДВ:	Не допускается
		62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		63. Флудиоксонил	мл/ 10 л воды (л)	15-25 при СДВ: 500 г/л	Не допускается
		64. Флуксапироксад	л/га	0,15-0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
		66. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		67. Фосфит натрия + циазофамид	л/га	2-4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается
		68. Хлорокись меди	л/га	3,6 при СДВ: 861 г/кг	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	л/га	2,5-3 при СДВ: 689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил	л/га	0,6-0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	л/га	0,8-1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	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	2,5-3,5 при СДВ: 150 г/л	Не допускается
		3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/л воды	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		4. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	5000 шт при СДВ: 10-30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается

	3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
	4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
	5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400 при СДВ: 0,025 г/л	Не допускается
	6. Арахидоновая кислота	мл/га	50-100 при СДВ: 0,15 г/л	Не допускается
	7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ:40 г/кг	Не допускается
	8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200- южная зона промышленного возделывания; 400 северная зона промышленного возделывания; при СДВ: 0,1 г/л	Не допускается
	9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,4-0,6 при СВД: 25 г/л по кислоте	Не допускается
	10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	-	Не применяется	Не допускается
	11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	150-250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
	12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	16-30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
	13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	15-25 при СДВ: 10-4 г/л	Не допускается
	14. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль	-	Не применяется	Не применяется
	15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
	16. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2 при СДВ: 9 + 6 + 3 г/л	Не допускается

		17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	0,8-1,5 при СДВ: 770 + 30 г/л	Не допускается
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
		21. Янтарная кислота	г/5 л воды (Л)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
		22. Pseudomonas fluorescens 1-Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10^8 КОЕ/мл	Не допускается
		23. Хлорметилсилатран	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. Bacillus thuringiensis, var Thuringiensis, штамм 98	л/га	3-5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+Beauveria bassiana	л/га	4-5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл	Не допускается
		3. Beauveria bassiana	л/га	3 при СДВ: (титр не менее $1-7 \times 10^8$ КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсоров/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. Bacillus amyloliquefaciens, штамм QST-713	л/га	6,5-8 при СДВ: титр 1×10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		7. Bacillus amyloliquefaciens KC-2	л/га	5-6	Не допускается
		8. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4-8 при СДВ: титр не менее 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		9. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80-120 при СДВ: титр $10^4 + 10^4$ КОЕ/г)	Не допускается
		10. Bacillus subtilis, штамм 26 Д	л/га	1,5-2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается

	11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м ²	20 при СДВ: титр не менее 10 ⁸ КОЕ/г + титр не менее 10 ⁶ КОЕ/г	Не допускается
	12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
	13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Сернистый ангидрид	мг/дм ³	50	200
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	г/дм ³	0,01	Не нормируется
		4. Дрожжи не- <i>Saccharomyces</i> (<i>Kluveromyces</i> , <i>Candida</i> , <i>Lachancea</i> , <i>Hansensiaspora</i> , <i>Pichia</i> , <i>Starmerella</i> , <i>Torulaspora</i> , <i>Metschnikowia</i>);	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
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не допускается
		17. азот (при флотации)	-	0,15	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	300 в пересчёте на аскорбиновую кислоту
4.	Сульфитация суслу	1. диоксид серы, метабисульфит калия, сульфит аммония и (или) сернистый ангидрид	мг/дм ³	50	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	1,5 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учетом комплекса внесенных кислот	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	1 (в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		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)	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 Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулирования кислотности вина	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)
		7. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i>	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	0,15	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	Не допускается
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не допускается
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		3. поливинилпирролидон	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. казеин	мг/дм ³	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм ³	200	Не допускается

		6. лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i>	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. уреазы	мг/дм ³	20	Не нормируется
13.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге	1. чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 x 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	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	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	1 (в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		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	2 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 Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	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	1,5 в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот	Не нормируется
	8.	лимонная кислота	г/дм ³	1,0	1,0

		9. яблочная кислота	г/дм ³	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		10. винная кислота	г/дм ³	1,5 в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот	Не нормируется
15.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон 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-глюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется
16.	Стабилизация 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	Не применяется	150
		5. протеины	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
17.	Выдержка (созревание) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
		2. древесина и емкости из древесины для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		4. Кислород	мг/дм ³	5 (в месяц)	Не нормируется
18.		1. метавинная кислота	мг/дм ³	100	100

	Подготовка к розливу и розлив	2. гуммиарабик	мг/дм ³	100	Не нормируется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		4. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		5. Карбоксиметилцеллюлоза	мл/дм ³	2,0	2,0

Приложение 1.7

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Сикоры»

№	Наименование показателя	Характеристика	Наличие	Дополнительная информация
1.	Внешний вид			
1.1.	Прозрачность	прозрачное с блеском	+	
		прозрачное	+	Без посторонних включений
		опалесцирующее		
		с осадком	+	Может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки (вино). Допускается наличие технологических включений, образующихся в результате фильтрации и/или укупоривания (волокна фильтровальных материалов, корковая пыль), не снижающих прозрачность вина.
		мутное		
		очень мутное		
1.2.	Пенистые и игристые свойства (для игристых)			
1.2.1.	по размеру выделяющихся пузырьков газа	мелкие	+	
		средние	+	
		крупные		
1.2.2.	по интенсивности	«игра» сильная	+	
		интенсивная	+	
		средняя	+	
		слабая		
		очень слабая		
		вино «мертвое», почти не играющее		
1.2.3.	по времени	продолжительная	+	
		средняя	+	
		быстро проходящая		

1.2.4.	свойства пены	мелкодисперсная	+	
		среднедисперсная	+	
		крупнодисперсная		
		«живая»	+	
		нормальная	+	
		«мертвая»		
		сплошная		
		кольцевая		
		островная		
		отсутствует		
2.	Цвет			
2.1.	Белые игристые вина	серебристо-белый, почти бесцветный		
		светло-зеленый	+	
		зеленоватый	+	
		светло-соломенный	+	
		желтоватый		
		соломенный	+	
		соломенно-желтый	+	
		светло-золотистый	+	
		золотистый		
		золотисто-желтый		
		темно-золотистый		
		светло-янтарный		
		темно-янтарный		
		темнокоричневый		
		с лаймовыми оттенками	+	
2.2.	Розовые игристые вина	бледно-розовый	+	
		розовый	+	
		темно-розовый		
		цвет молодой лосося	+	
		светло-персиковый	+	

		лососевый с розоватыми оттенками	+	
3	Аромат (букет)			
3.1.	По интенсивности	яркий	+	
		сильный	+	
		умеренный	+	
		слабый		
3.2.	По качеству	винный	+	
		сортной	+	
		цветочный	+	
		плодовый (фруктовый)	+	
		мускатный		
		медовый	+	
		смолистый		
		мaderный		
		хересный		
		устойчивый		
		цитрусовый		
3.3.	По сложению	раскрывающийся	+	
		слаженный	+	
		гармоничный	+	
		сложный	+	
		развитый	+	
		мягкий	+	
		простой		
		навязчивый		
		резкий		
		острый		
		негармоничный		
		окисленный		
		грубый		
		разлаженный		
		элегантный	+	

		комплексный	+	
		богатый	+	
		насыщенный	+	
		деликатный	+	
		яркий	+	
		минеральный	+	
		тонкий	+	
3.4.	Оттенки в аромате	полевых цветов	+	
		липы	+	
		акации	+	
		фиалки		
		розы		
		цветов шиповника		
		вишни		
		смородины		
		малины		
		ежевике		
		яблока	+	
		крыжовника	+	
		чернослива		
		зрелой груши	+	
		айвы	+	
		дыни	+	
		тропических фруктов	+	
		цитронный		
		хлебной корочки	+	
		грибов		
		каленого орешка	+	
		специй		
		сафьяна		
		молочных сливок	+	
		миндаля	+	

		ванили	+	
		шоколада		
		пьяной вишни		
		черешни		
		табака		
		эвкалипта		
		мяты		
		черники		
		глицинии		
		белого нектарина	+	
		цитрусовые фрукты: лайм, грейпфрут	+	
		шелковица		
		бальзамические ноты		
		персика	+	
		граната		
		абрикоса	+	
		цветущей лаванды	+	
		лесной фиалки		
		нюансы специй, кожи, перца		
		кофе		
		белого шоколада		
		зеленого яблока	+	
		жасмина	+	
		кавказских трав с самой вершины Кавказского хребта		
		цитрусовые цукаты, выращенные в Абхазии		
		средиземноморские специи		
		розового перца		
		самшита		
		голубики		
		пряности		

		лесных ягод		
		лепестков роз		
		кураги		
		медовые ноты		
		с морскими оттенками (устрицы)	+	
		сливочный с пекарными оттенками	+	
		незрелые фрукты		
		третичные ароматы	+	
		специфический «лисий» тон		
		Специфический «земляничный» тон		
3.5.	Посторонние запахи	сероводородный		
		гнилостный		
		плесневой		
		корковой пробки		
		землистый		
		затхлый (плохо обработанной бочки)		
		внутренних покрытий (ацетон, масло, керосин)		
		сырого спирта		
		фильтр-картона		
		дрожжевой		
		уксусный, летучие кислоты		
		лекарственный		
		гераниевый		
		квашеной капусты		
		мышинный тон		
4	Вкус			
4.1.	По интенсивности	сильный	+	
		умеренный	+	
		слабый		
		гармоничный	+	

4.2.	По типу	винный	+	
		виноградной ягоды	+	
		плодовый	+	
		медовый	+	
		смолистый		
		мADERный		
		хересный		
		сухой	+	
		округлый	+	
		структурный	+	
		полнотельный	+	
4.3.	По доле этилового спирта	приятный, легкий	+	
		жидкий, водянистый		
		приятный, энергичный	+	
		неприятный, резкий		
		жгучий		
4.4.	Кислотность	мягкая	+	
		нежная	+	
		благородная	+	
		свежая	+	
		жесткая		
		резкая		
		колючая		
		хрустящая	+	
		минеральная	+	
		гармоничная	+	
4.5.	Сладость	легкая	+	
		гармоничная	+	
		благородная	+	
		медовая		
		слащавая		
		назойливая		

		приторная		
4.6.	Терпкость	бархатистая		
		мягкая		
		шелковистая		
		умеренная		
		грубая		
		жесткая		
4.7.	По полноте	пустое		
		жидкое		
		бестелесное		
		легкое	+	
		тонкое	+	
		полное	+	
		экстрактивное		
		тельное	+	
		маслянистое	+	
		густое		
		тяжелое		
		неуклюжее		
4.8.	По сложению	изысканное	+	
		элегантное	+	
		гармоничное	+	
		богатое	+	
		простое		
		негармоничное		
		грубое		
		разлаженное		
		бархатистое		
		округлое	+	
		плотное	+	
		маслянистое	+	
		обволакивающее	+	

4.9.	Оттенки вкуса	шоколада		
		какао		
		кофе		
		мака		
		меда	+	
		корки ржаного хлеба	+	
		розы		
		цитрона		
		дыни	+	
		ананаса	+	
		ореха	+	
		сафьяна		
		сливок	+	
		дуба		
		ванили	+	
		пряные	+	
		мускатные оттенки		
		фруктовые	+	
		темного шоколада		
		спелые танины		
		брусничный мармелад		
		айвы	+	
		яблока	+	
		лайма	+	
		грейпфрута	+	
		чернослива		
		бархатистые танины		
		табака		
		черничного джема		
		красных ягод		
		фруктово-карамельные		
		кожи		

		специй		
		грецкого ореха		
		абрикоса	+	
		кремовые нюансы	+	
4.10.	Посторонние привкусы	затхлый		
		плохо обработанной тары		
		плесневой		
		корковой пробки		
		гребней		
		бензина		
		краски		
		землистый		
		ацетона		
		фильтр-картона		
		сырого спирта		
		металлический		
		уксусной кислоты		
		квашеной капусты		
		сероводорода		
		дрожжевой		
		гнилостный		
		мышинный тон		
4.11.	По общему сложению	легкое	+	
		тонкое	+	
		элегантное	+	
		крепкое		
		энергичное		
		мягкое	+	
		тяжелое		
		массивное		
		насыщенное	+	
		гармоничное	+	

		сбалансированное	+	
		округлое	+	
		живое	+	
		нервное		
		бодрое	+	
		жесткое		
		аскетическое		
		простое		
		невыразительное		
		усталое		
		агрессивное		
		негармоничное		
		разлаженное		
		грубое		
		пустое		
		сортовое	+	
		яркое	+	
		выраженное	+	
		обволакивающее	+	
		минеральное	+	
		свежее	+	
		сбалансированное	+	
		слаженное	+	
		интенсивное	+	
		структурное	+	
		полнотелое	+	
		бархатистое	+	

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой терруара
«Сикоры»

Библиография

1. Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».
2. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
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».