

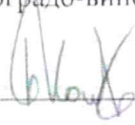


<p>Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая стрелка» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»</p> <p>Протокол № _____ от « ____ » _____ 2026г.</p>	<p>Утверждено решением Правления Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»</p> <p>Протокол № _____ от « ____ » _____ 2026г.</p>
<p>Председатель Комитета</p> <p> А.В. Гаркуша</p>	<p>Председатель Правления</p> <p>_____ Ж.В. Беловол</p>
<p>Исполнительный секретарь</p> <p> Л.М. Рузанкина</p>	<p>Секретарь заседания</p> <p>_____ П.А. Ефремов</p>
<p>Согласовано</p> <p>Исполнительный секретарь Кубанского виноградо-винодельческого Совета</p> <p> Б.А. Катрюхин</p>	

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА  
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ  
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ТЕРРУАРА  
«ГОЛУБИЦКАЯ СТРЕЛКА»  
(ИГРИСТЫЕ ВИНА)  
(Редакция 1)**

станция Голубицкая, 2026

## **Введение**

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

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

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 «Голубицкая Стрелка».
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 «Голубицкая Стрелка» и порядку их производства.

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческим предприятиям, производящим Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка», 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 «Голубицкая Стрелка»** - ограниченная территория в составе виноградо-винодельческой зоны «Кубань», 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 «Голубицкая Стрелка»:** 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 «Голубицкая Стрелка» 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 «Голубицкая Стрелка» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на экстра брют, брют, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие

Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка» могут быть белыми, розовыми

В зависимости от периода выдержки Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка» в зависимости от периода выдержки после окончания вторичного брожения могут быть выдержанными. Примечание – При маркировке Российских игристых вин с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка», категорию вина по периоду выдержки допускается не указывать.

### **2.2. Характеристики**

Физико-химические характеристики Российских игристых вин с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка» должны соответствовать требованиям настоящих стандартов, ФЗ- 468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» (1), ГОСТ 33311-2015 (5) ГОСТ 33336-2015 (6)

Содержание токсичных элементов в Российских игристых винах с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка» не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (2).

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

Примечание – Микробиологический контроль на всех стадиях производства и розливостойкость обеспечиваются в соответствии с требованиями ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого

производства», а также общепринятыми в виноделии методами» (3)

### **3. Особые качества Российских игристых вин с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка», обусловленные местом происхождения винограда.**

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

Виноградники виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка» находятся на Таманском полуострове, между Темрюкским заливом Азовского моря и Ахтанизовским лиманом. По климатическому районированию они расположены в Таманском районе Анапско-Таманской подзоны Черноморской климатической зоны Краснодарского края.

Производство Российских игристых вин осуществляется на территории сельскохозяйственных угодий в границах МО Голубицкое сельское поселение. Участки виноградников на узкой полоске суши между Азовским морем и Ахтанизовским лиманом, представляющей удивительную и благоприятную по своим природно-климатическим условиям зону для возделывания винограда, которая исторически является местом для производства винограда технических сортов.

Климат мягкий, умеренно континентальный. Зимы обычно теплые, экстремальные температуры фиксируются крайне редко, жаркое и сухое лето. Минимальная температура воздуха составляет минус 10°C, максимальная плюс 35°C, что обуславливает виноградной лозе возможность расти в неукрывной культуре. Континентальность климата смягчается влиянием расположенного в максимальной близости Азовского моря и цепочки водоемов Ахтанизовского лимана. Близость двух природных бассейнов создают особый микроклимат - в холодное время года отдают тепло, защищая лозу от морозов, а в летнюю жару способствуют естественной прохладе, благодаря постоянному движению воздушных масс.

Благодаря сочетанию воздушных масс водоемов, окружающих виноградники, и постоянно присутствующих ветров (отсутствие штиля), создается повышенная влагообеспеченность лоз и достаточный перепад дневных и ночных температур, что

положительно сказывается на вкусовых качествах винограда.

Почвы наряду с климатическими условиями играют важнейшую роль в формировании особенностей винодельческой продукции. Почвы терруара «Голубицкая Стрелка» представляют собой черноземы южные карбонатные слабовыщелоченные с низким содержанием гумуса, глинистые и суглинистые, местами песчаные по гранулометрическому составу, которые сформировались в условиях повышенного испарения осадков и неглубокого промачивания почв под злаковыми средними степями со средним годовым количеством осадков 350- 420 мм. Почвы достаточно обеспечены фосфором и калием. Содержание глины и умеренное количество грубых элементов позволяют задерживать достаточное количество воды, особенно в условиях дождливых зим, что позволяет обходиться без капельного орошения виноградников. Также особое влияние на микрозону, и как следствие на стилистику вин, оказывает близость грязевых вулканов с голубой глиной.

Перечисленные характеристики позволяют выделить следующие ключевые природно-климатические особенности терруара «Голубицкая Стрелка»:

1. Микроклимат. Обусловлен природным расположением в ближайшем окружении Азовского моря и Ахтанизовского Лимана и обеспечивает оптимальное вызревание винограда, достижение им технологической зрелости и накопление ароматических веществ.

2. Почвенные особенности. Глинисто - песчаные почвы способствуют сохранению кислотности и свежести, минеральный состав почв, благодаря грязевым вулканам Таманского полуострова, формируют характерный минеральный оттенок в винах.

3. Оптимальный водный режим. Почвенные условия позволяют обеспечить устойчивый водный баланс без использования искусственного орошения.

Природно-климатические условия терруара «Голубицкая Стрелка» определяют его уникальность и потенциал для производства высококачественных вин с выраженной типичностью. Виноград, выращенный на данной территории, соответствует повышенным требованиям к качеству, и может использоваться при производстве игристых вин с защищенным наименованием места происхождения.

**Приложения:**

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

**Приложение №1.1**  
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

**Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»**



**Приложение 1.2**

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

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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Поместье Голубицкая»			
<b>1.</b>	<b>Геофизические характеристики</b>						
1.1.	Границы (описание границ)	км, км <sup>2</sup>	Терруар «Голубицкая Стрелка» расположен на окраине станицы Голубицкая Темрюкского района между Азовским морем и Ахтанизовским лиманом	Территория – около 280 га			
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды				Широта	Долгота
45.33139227						37.22027967	
45.32991974						37.22923497	
45.32918734						37.23381306	
45.32702994						37.24661962	
45.32620997						37.25173831	
45.32595652						37.25170831	
45.32628740						37.24910400	
45.32040699						37.24854264	
45.32044413						37.25548788	
45.31923869						37.25521192	
45.31918152						37.24980271	
45.31868624						37.24466435	
45.31656047						37.24447983	
45.31680562	37.23928937						
45.31832960	37.23938378						
45.31948516	37.22617001						
45.32052094	37.22623730						

					45.32058183	37.21907907	
					45.32250716	37.21928317	
					45.32560087	37.21964654	
1.3.	Рельеф	-	Форма, очертания поверхности, территории.	Равнина с незначительными северным и южным уклоном.			
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.	Максимальная высота над уровнем моря - 45 м на границе с Азовским морем			
1.5.	Экспозиция склонов	-	Морфометрическая характеристика рельефа, характеризующая пространственную (по отношению к сторонам света) ориентацию элементарного склона холма, горы или горного хребта.	Северная и южная экспозиция склонов			
1.6.	Крутизна склонов	градус	Угол между горизонтальной плоскостью и поверхностью склона, обычно выражается в градусах	От 0 до 5 градусов			
<b>2.</b>	<b>Климатические характеристики</b>						
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	190-210			

2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	13,8	
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+33...+38	
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	0,0...- 2,0	
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	3200-3600	
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	26,2	
2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	(от 11,9 до 15,8)	
2.8.	Средний абсолютный минимум температуры	градусы °С	Средний абсолютный минимальный показатель температуры по годам	-14	
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда температура воздуха опускается ниже 0 °С	20.01-25.01, устойчивого перехода через 0°С в минусовые температуры не наблюдается	
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	245	

2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	350-580
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	220
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (г) 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 фотосинтетически активная радиация за вегетационный период	ккал/см <sup>2</sup>	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 (ρ0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	70-95
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин	Средняя продолжительность светового дня в период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 часов 50 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 северо -восточное (45-60%) и восточное (25-35%), реже наблюдаются ветры северо-восточного (5%) и южного направления (5-18%). Скорость ветра составляет от 6 до 15 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.	<b>Почвенные характеристики</b>			
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	Черноземы южные карбонатные.
3.2.	Кислотность (уровень рН)	—	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	5,6-8

3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Суглинистые и глинистые
3.4.	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см <sup>3</sup> , м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	Содержание нитратного азота – от 30 до 60 мг/кг Содержание подвижного фосфора (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) – от 11 до 30 мг/кг почвы (по Мачигину). Содержание обменного калия (K <sub>2</sub> O) – от 100- 400 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.	Содержание гумуса от 2% до 3 %

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 «Голубицкая Стрелка» 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.	Годовое количество осадков от 350 до 680 мм
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	0,15– 0,22 %.
3.9.	Активная известь	т/га	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	от 0 до 12%

Приложение 1.3

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

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

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «Голубицкая Стрелка»					Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	Для игристых вин
		Код	ст	тех	ст	тех	Клон сорта	Подвой			
1	КАБЕРНЕ СОВИЊОН	5350107		+		+	R5, VCR8	140RU, 110R		10	
2	МЕРЛО	9705172		+		+	VCR1, VCR13	140RU, 420A		8	
3	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+		+	115, 828, 777	SO4		7	
4	ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)	5050758		+		+	VCR 5	SO4		7	
5	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	49, 40, H, 1089, 68	Fercal, SO4		12	
6	САПЕРАВИ	5101204		+		+	VCR 110	Fercal		10,5	
7	СОВИЊОН БЕЛЫЙ (СОВИЊОН БЛАН)	5050855		+		+	159,108	SO4		10	
8	ШАРДОНЕ	5050880		+		+	95,96	SO4		8,46	

## Приложение 1.4

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

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

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Голубицкая Стрелка»
1.	<b>Виноградарство</b>			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста.	-	Двуплечий, одноплечий Гюйо; двуплечий, одноплечий кордон с вертикальным ведением прироста.
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	От 8 до 30 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 4,0 кг.
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	От 3000 до 4000
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 - <i>Botrytis cinerea</i> 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 суслу с высоким содержанием виноградного сахара; криоэкстракция – операция, направленная на корректировку уровня сахаристости винограда	-	Применяется
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) отделение грозди от куста; 2) осмотр грозди и, при необходимости, удаление дефектных ягод;	-	Применяется

		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, механизированная
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 <sup>3</sup>	Не менее 16,0 и не более 21,5
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется
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 на переработку	ч	4
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 инсектицидами и акарицидами	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем воздействия на них инсектицидами, акарицидами		Применяется

1.10.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Не 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)		Не применяется
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем воздействия на них фунгицидами		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.		Не применяется
<b>2.</b>	<b>Виноделие</b>			
<b>2.1</b>	Сортировка винограда	Технологический прием, отбор ягод или гроздей винограда, содержащих максимальное количество целых и зрелых ягод. - ручная;		Применяется
<b>2.2</b>	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла.		Применяется, за исключением прессования целыми гроздьями

2.3	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, за исключением прессования целыми гроздьями
2.4	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия.		Применяется
2.5.	Прессование винограда, в том числе целыми гроздьями в пневматическом прессе по специальной программе.	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на ягоду винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сусла.	–	Применяется
2.6.	Сульфитация сусла	Введение определенного количества диоксида серы в различных формах	–	Применяется
2.7.	Осветление сусла	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
2.8	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла	–	Применяется
2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавлении в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	–	Применяется
2.10.	Брожение сусла	Технологическая операция превращения виноградного сусла в вино	-	Применяется

2.11	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, температурная обработка, и др.), (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
2.12	Выдержка	технологический прием обработки винодельческой продукции с содержанием в регулируемых температурно-климатических 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 игристое вино выдержанное - игристое вино, выдержанное после окончания вторичного брожения не менее шести месяцев.		
2.13.	Приобретение вином CO <sub>2</sub>	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. Не применяется 3. Применяется 4. Применяется 5. Не применяется
2.14	Розлив тиражной смеси	Технологический прием розлива тиражной смеси, состоящей из вина наливом, дрожжевой разводки и тиражного ликера.	-	Применяется
2.15.	Ремюаж и дегоржаж	Технологические приемы сведения осадка в бутылке на пробку в пюпитрах или установках автоматического действия с последующим удалением осадка из бутылки	-	Применяется
2.16.	Дозирование экспедиционного ликера	Обеспечение массовой концентрации сахаров согласно категории игристых вин	-	Применяется
2.17.	Контрольная выдержка	Технологическая операция, направленная на выявление возможных помутнений и дефектов укупорки.	-	Применяется

2.18	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	С указанием виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»
------	-----------------------------	---	---	---

**Приложение 1.5**

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

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

<b>№ п/п</b>	<b>Учетный номер виноградного насаждения</b>	<b>Собственник/Правообладатель, вид права</b>	<b>ИНН Собственника/Правообладателя</b>	<b>Номер в реестре АВВР</b>	<b>Виноградо-винодельческий терруар «Голубицкая Стрелка»</b>
1	60-2023-00003335	ООО «Помесье Голубицкое», собственник	2352053287	40	Голубицкая Стрелка
2	60-2023-00003338	ООО «Помесье Голубицкое», собственник	2352053287	40	Голубицкая Стрелка

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка».**

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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	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)	л/га	1–3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд спор/мл)	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	л/га	3–5	Не допускается
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4–5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075–0,15 концентрация 50г/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 150г/л	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд + кло-тиан идин	л/га	0,1–0,2 концентрацией 125+100+50 г/л	Не допускается
		8. Алюминия фосфид	г/м <sup>3</sup>	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	0,5л/10л воды концентрацией 658+2,2 г/л	Не допускается
		11. Гекситазокс	л/га	0,15–0,25 концентрацией 250г/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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		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+45г/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/л	0,3
		26. Сера	л/га	6 концентрацией 800 г/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. Тебуфепирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		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 +хлорантранилипрол	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. Фенитроцион + 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. Хлорантранилипрол	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	0,05
		45. Эмаектин бензоат + люфенурон	кг/га	0,28 концентрацией 50 + 400 г/кг	0,05+0,1
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м <sup>3</sup>	20–25 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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м <sup>2</sup>	7 концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/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 x 10 <sup>9</sup> КОЕ/мл	Не допускается
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4–8 концентрацией титр не менее 10 <sup>9</sup> КОЕ/мл	Не допускается
		3. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	л/га	5 концентрацией титр 1 x 10 <sup>9</sup> 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 <sup>10</sup> + 10 <sup>10</sup> КОЕ/г	Не допускается
		6. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 м <sup>2</sup>	20 концентрацией титр не менее 10 <sup>8</sup> КОЕ/г + титр не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/г	Не допускается
		7. Pseudomonas fluorescens, штамм AP-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 <sup>10</sup> 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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		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	Сульфат меди 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 + пиракlostробин	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 серноокислый + 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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		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 + оксатиапролин	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	Не допускается
		62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		63. Флудиоксонил + ципродинил	кг/га	3 при СДВ: 250 + 375 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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		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. Не применяется			
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/штг	5000 шт при СДВ: 10–30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 штг.	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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 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) фосфино- вой кислоты	мл/га	15–25 при СДВ: 10–4 г/л	Не допускается
		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламониевая соль)	-	Не применяется	Не применяется
		15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламониевая 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 <sup>8</sup> 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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		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	диспенсер/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 $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		7. Bacillus amyloliquefaciens КС-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 $10^{10} + 10^{10}$ 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. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 м <sup>2</sup>	20 при СДВ: титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г	Не допускается
		12. Pseudomonas fluorescens, штамм AP-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		13. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр $10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается

В случае выявления противоречий между таблицей «Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства» и Государственным каталогом пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории РФ, применению должен подлежать Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов

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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	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 (метабисульфит калия или сульфит аммония)	мг/дм <sup>3</sup>	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	==/=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		4. Дрожжи не-Saccharomyces (Metschnikowia);	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
		2. бентонит	г/дм <sup>3</sup>	3	Не нормируется
		3. поливинилпирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм <sup>3</sup>	не допускается
		4. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не нормируется
		5. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	10 мг/л
		6. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	10 мг/л
		7. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	10 мг/л.
		8. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		9. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	10 мг/л

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		10. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		11. ферменты пектолитические пектопро-теолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		12. цеолит (клиноптилолит)	г/дм <sup>3</sup>	3	Не нормируется
		13. азот или воздух (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	100	200
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	Повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 1,5 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1,5 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1,5 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. 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 0,75 дм <sup>3</sup> )
		4. 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 0,75 дм <sup>3</sup> )
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	0,015
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	0,015
		3. дихлоргидрат тиамин	мг/дм <sup>3</sup>	1	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм <sup>3</sup>	0,4	0,02
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не применяется	Не применяется
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
		2. поливинилполипирролидон	мг/дм <sup>3</sup>	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм <sup>3</sup>	0,01

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. казеин	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
		4. лизоцим	мг/дм <sup>3</sup>	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	10
11.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
12.	Спиртовое брожение свежего виноградного сула, в том числе, коинокуляция	1. чистые культуры дрожжей (активные сухие дрожжи), молочнокислые бактерии	КОЕ/мл	Не нормируется	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке 0,75 дм <sup>3</sup> )
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	0,015
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	0,015
		4. дихлоргидрат тиамин	мг/дм <sup>3</sup>	1	Не нормируется
		5. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм <sup>3</sup>	500	25
		7. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		8. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	–	Не применяется	Не применяется
		9. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
13.	Регулировка кислотности вина	1. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		2. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не нормируется
		3. молочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
		4. лимонная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,0	1,0
		5. яблочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
		6. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 1,5 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		14.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>
		2. бентонит	г/дм <sup>3</sup>	3	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции		
		3. поливинилпирролидон	мг/дм <sup>3</sup>	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм <sup>3</sup>	не допускается		
		4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется		
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется		
		6. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется		
		7. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	10		
		8. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	10		
		9. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	10		
		10. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется		
		11. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	0,01		
		12. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется		
		13. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется		
		14. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется		
		15.	Стабилизация вина	1. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Не нормируется
				2. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадания в осадок	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. L-аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
		4. Протеины	мг/дм <sup>3</sup>	200	200
		5. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
		6. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм <sup>3</sup>	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
16.	Выдержка (созревание) вина	1. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		2. инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
		3. кислород	мг/дм <sup>3</sup>	5 (в месяц)	Не нормируется
17.	Дегоржаж	1. 1. экспедиционный ликер	мл/дм <sup>3</sup>	По расчету на марку	По расчету на марку
		2. гуммиарабик	мл/дм <sup>3</sup>	0-6 мл/л для игристого вина	Не нормируется
		3. диоксид серы, метабисульфит калия, сульфит аммония, сернистый ангидрид	мг/дм <sup>3</sup>	0-50	200

**Приложение 1.7**  
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

**Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»**

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
<b>1.</b>	<b>Внешний вид</b>			
1.1.	Прозрачность (вино/игристое вино)	прозрачное с блеском	+	Без посторонних включений.  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 (игристое вино).
		прозрачное	+	
		опалесцирующее		
		тусклое		
		с осадком	+	
		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	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		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		
<b>2.</b>	<b>Цвет</b>			
2.1.	Белые вина	платиновый		
		светло-зеленый		
		зеленоватый		
		светло-соломенный	+	
		желтоватый		
		соломенный	+	
		соломенно-желтый	+	
		светло-золотистый	+	
		золотистый	+	
		золотисто-желтый		
		темно-золотистый		
		светло-янтарный		
		темно-янтарный		
		темно-коричневый		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		с лаймовыми оттенками	+	
2.2.	Розовые вина	бледно-розовый	+	
		розовый	+	
		темно-розовый		
		цвет молодой лосошины	+	
		светло-персиковый	+	
		лососевый с розоватыми оттенками	+	
<b>3</b>	<b>Аромат (букет)</b>			
3.1.	По интенсивности	яркий	+	
		сильный	+	
		умеренный	+	
		слабый		
3.2.	По качеству	винный		
		сортовой	+	
		цветочный	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		плодовый (фруктовый)	+	
		мускатный		
		медовый	+	
		смолистый		
		мадерный		
		хересный		
		устойчивый		
		цитрусовый	+	
3.3.	По сложеню	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	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		акации	+	
		фиалки		
		розы		
		цветов шиповника		
		вишни		
		смородины		
		малины		
		ежевика		
		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	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		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		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		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		
<b>4</b>	<b>Вкус</b>			
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		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		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	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		плотное		
		гельное	+	
		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		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		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		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		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		
		невзрачное		
		усталое		
		агрессивное		
		негармоничное		
		разлаженное		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		грубое		
		пустое		
		сортовое	+	
		яркое	+	
		выраженное	+	
		обволакивающее	+	
		минеральное	+	
		свежее	+	
		сбалансированное	+	
		слаженное	+	
		интенсивное	+	
		структурное	+	
		полнотелое	+	
		бархатистое	+	

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

## **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».
5. ГОСТ 33311-2015 «Вина игристые. Основные правила производства»
6. ГОСТ 33336-2015 «Вина игристые. Общие технические условия»