

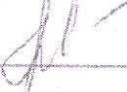
Утверждено решением территориального
общего собрания виноградо-винодельческого
комитета виноградо-винодельческого
терруара «Криница» Ассоциации
«Федеральная саморегулируемая организация
виноградарей и виноделов России»

Протокол от 17.06.2025 № 1

Председатель собрания

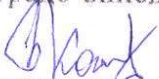
 А. К. Мурузи

Секретарь собрания

 В. В. Артемова

Согласовано

Исполнительный секретарь
виноградо-винодельческого Совета
виноградо-винодельческой зоны «Кубань»

 Б. А. Катрюхин

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

Протокол от _____ № _____

Председатель Правления

_____ Д. К. Киселев

Секретарь заседания

_____ П. А. Ефремов

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ТЕРРУАРА
«КРИНИЦА»**

(Редакция 1)

Введение

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

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

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 «Криница».
2. Утверждены и введены в действие Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».
3. Введены впервые.

Виноградо-винодельческий терруар «Криница» (далее – терруар «Криница», терруар) – самый южный терруар Краснодарского края – расположен в границах Пшадского сельского округа муниципального образования город-курорт Геленджик. Терруар простирается вдоль побережья Черного моря на протяжении 2-х км в северо-западном направлении от устья реки Пшада и 4-х км – в юго-восточном, вдаваясь вглубь материка на расстояние до 2,6 км.

Первые упоминания о российском виноделии в данной местности относятся к последнему десятилетию XIX века и связаны с именем В. В. Еропкина – владельца хутора Криница (*родник, источник*), на территории которого была организована община-колония, члены которой занимались в том числе выращиванием винограда и производством тихих вин.

Климат в пределах терруара «Криница» сухой субтропический, средиземноморского типа. Для него характерны мягкая зима и продолжительное жаркое лето. Солнечных дней в году около 250. Средняя температура воздуха в феврале 4 °С, в июле 24 °С.

Местность подвержена воздействию влажных морских ветров, чередующихся с сухими материковыми, среди которых особо выделяется бора (норд-ост) – сильный, холодный порывистый ветер, порождаемый движением воздушных масс с северо-востока, приуроченный в основном к холодному времени года и обычно сопряженный с резким понижением температуры. Вместе с тем, окружающий рельеф, а также удачное расположение относительно Михайловского и Пшадского перевалов защищают терруар от негативного воздействия норд-оста, предотвращая риск повреждения и переохлаждения лозы.

Общее количество осадков составляет 800–1000 мм в год, большая часть которых приходится на фазу «вегетативного отдыха» винограда, что обеспечивает восполнение полезного влагозапаса почвы практически каждый год. Количество осадков в летний период зависит от года и в среднем составляет 150 мм. Климатический дефицит влаги в совокупности с полезным запасом влаги в почве и пополнением влагозапаса в зимний период позволяет не прибегать к орошению. По этому параметру терруар сравним с Бордо с более ярко выраженным контрастом в течение года.

Почва представляет собой основание мергеля морского происхождения, демонстрирующее чередование известняково-глинистых слоёв и известняковых слоёв, достаточно наклонно деформированных горами. Большинство этих почв состоят из разрушенного древнего первоначального мергеля с содержанием глины 30–50 %. Участки на юго-западе терруара образованы из мелового осыпного альтерита, обеспечивающего благоприятные условия для проникновения корневой системы в глинистые слои.

В долине реки Пшада почвы представлены в основном известняковыми осыпями. Текстура глинистая, но нагрузка грубыми элементами (твёрдая известняковая галька с низкой пористостью) снижает полезный запас влаги. На склонах долины реки Пшада верхний слой почвы состоит из разрушенного мергеля, осаждаемого дождями с гор, образующего глубокий слой почвы с высоким содержанием грубых элементов (известняк), чередующихся с участками изначальных известняково-глинистых слоёв с содержанием глины от 20 % до 40 %. Равнину покрывает известняковая галька, образованная рекой под

более ранним иловым слоем. Склоновые почвы обеспечивают хороший естественный дренаж.

Участки на северо-востоке терруара в основном состоят из древних коллювиальных отложений, особенно глинистого мергеля, высокое содержание которого ограничивает циркуляцию воздуха в почве. Содержание глины и умеренное количество грубых элементов позволяют задерживать достаточное количество воды особенно в условиях дождливых зим.

Рельеф холмисто-гористый с участками, занятыми реликтовым сосновым лесом. Средние высоты составляют 173 метра над уровнем моря. Близость Чёрного моря и реки Пшада оказывают значительное влияние на микроклимат: море аккумулирует летнее тепло и смягчает зимние колебания температур; река несет в море холодную горную воду, немного понижая температуру воздуха.

Причисленные характеристики позволяют выделить следующие ключевые природно-климатические особенности терруара «Криница»:

1. **Микроклиматическая защищенность.** Влияние моря и реки, а также наличие естественной защиты от боры делают наступление и завершение вегетации более плавным, сокращает количество стрессов для виноградной лозы, повышает ее иммунитет, продлевает срок жизни, обеспечивает оптимальное вызревание винограда, достижение им технологической зрелости и накопление ароматических веществ.
2. **Почвенные особенности.** Глинистые слои способствуют развитию мощных танинов и тельности вин. Известняковая подпочва сохраняет кислотность и свежесть, особенно в белых сортах.
3. **Оптимальный водный режим.** Почвенные условия позволяют обеспечить устойчивый водный баланс без использования искусственного орошения. Отсутствие водного стресса снижает риск заболеваний. Контролируемый стресс в период созревания стимулирует формирование танинов и полифенолов.

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

Приложения:

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

Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Криница»



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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «КРИНИЦА»
1.	Геофизические характеристики			
1.1.	Границы (описание границ)	км		Терруар расположен в границах Пшадского сельского округа муниципального образования город-курорт Геленджик. Терруар простирается вдоль побережья Черного моря на протяжении 2-х км в северо-западном направлении от устья реки Пшада и 4-х км – в юго-восточном, вдаваясь вглубь материка на расстояние до 2,6 км.
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	Градусы (с.ш., в.д.)	WGS84	1) 44.39549433,38.31709829 2) 44.39760913,38.31438969 3) 44.41679185,38.34799952 4) 44.40762900,38.35580840 5) 44.37681887,38.37935118 6) 44.37501859,38.38165949 7) 44.37535922,38.38608297 8) 44.37479257,38.38627818 9) 44.37500665,38.38909179 10) 44.37485370,38.38937278 11) 44.37221655,38.38966824 12) 44.37193889,38.38450373 13) 44.37124513,38.38476955 14) 44.37050172,38.38500490 15) 44.37042544,38.38443645 16) 44.36986253,38.38259454 17) 44.36986773,38.38083115 18) 44.36982162,38.37990274 19) 44.36980403,38.37920493 20) 44.36974534,38.37881389 21) 44.37002756,38.37702724 22) 44.37088958,38.37201230 23) 44.37159689,38.36910409 24) 44.37208478,38.36730567

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «КРИНИЦА»
				25) 44.37253729,38.36572850 26) 44.37305875,38.36401190 27) 44.37342765,38.36098314 28) 44.37504151,38.35905644 29) 44.37606141,38.35593434 30) 44.37790641,38.35059566 31) 44.37873402,38.34845165 32) 44.37988984,38.34567477 33) 44.38101758,38.34301244 34) 44.38175372,38.34228292 35) 44.38225976,38.34177860 36) 44.38304193,38.34102761 37) 44.38371667,38.34068427 38) 44.38498493,38.34036771 39) 44.38600799,38.34002985 40) 44.38653704,38.33922514 41) 44.38738809,38.33795914 42) 44.38800296,38.33701259 43) 44.38885560,38.33532187 44) 44.38900896,38.33502686 45) 44.38966983,38.33364049 46) 44.39003323,38.33260968 47) 44.39004780,38.33129059 48) 44.39002476,38.33008891 49) 44.39032460,38.32895434 50) 44.39057296,38.32746574 51) 44.39083365,38.32720290 52) 44.39102526,38.32700976 53) 44.39101377,38.32586710 54) 44.39208712,38.32408080 55) 44.39300767,38.32301351 56) 44.39300767,38.32278552 57) 44.39300960,38.32187364 58) 44.39300401,38.32100317 59) 44.39385895,38.31972164 60) 44.39439794,38.31891082 61) 44.39500818,38.31799885

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «КРИНИЦА»
1.3.	Рельеф			Холмисто-гористый
1.4.	Высота над уровнем моря	м.		Максимальная высота над уровнем моря – 357 м. Минимальная высота над уровнем моря – 5 м.
1.5.	Экспозиция склонов			Южная, юго-западная, западная, восточная, юго-восточная
1.6.	Крутизна склонов			От 0 до 30 градусов
2.	Климатические характеристики			
2.1.	Продолжительность вегетационного периода	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10 °С осенью.	165–227
2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за год.	13,20-17,64
2.3.	Абсолютный максимум температур	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за год.	35-39
2.4.	Минимальное значение температуры воздуха вегетационного периода	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха от даты перехода среднесуточной температуры выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10 °С осенью	+4...+5
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше 10 °С от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10 °С осенью	3578-4257
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца.	25-27
2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за сентябрь.	+12...+13
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период.	-10...-11
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	Устойчивого перехода температуры воздуха через 0 °С не наблюдается
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Устойчивого перехода температуры воздуха через 0 °С не наблюдается.	307-319
2.11.	Количество осадков за год	мм.	Сумма осадков за годовой период	497-992
2.12.	Количество осадков за вегетационный период	мм.	Сумма осадков за период вегетации.	288-597
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	0,55-1,65

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «КРИНИЦА»
			сумме температур (Σt) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = r / (\Sigma t / 10)$.	
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.	86,83
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 температуре, выраженное в процентах.	74...87
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин.	Период времени, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений.	12–15 часов
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)		Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	Северо-восточный и юго-западный. Осенью и зимой преобладают ветры северо-восточных направлений; летом – юго-западных, западных; весной – северо-восточных и юго-западных направлений. Скорость ветра (на высоте 10 м) от 1,2 до 11,1.
3.	Почвенные характеристики			
3.1.	Тип почвы			Перегонно-карбонатные
3.2.	Кислотность (уровень pH)		Мера кислотности или основности (щелочности) почвы.	7,60–8,72
3.3.	Физический состав почвы		Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Глинистые и тяжелосуглинистые
3.4.	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)			N (17,8–30,2) мг/кг, P (72–291) мг/кг, K (137–937) мг/кг, Ca (5880–16617) мг/кг, Fe (61–276) мг/кг
3.5.	Содержание гумуса		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	1,67 – 3,03 г/100 г почвы
3.6.	Влагоудерживающая способность почвы		Максимальное количество воды, удерживаемое почвой.	От средней до высокой
3.7.	Общий азот	мг/кг		До 2251
3.8.	Активная известь	%	Под термином «активная известь» подразумевается содержание карбонатов в частицах почвогрунта диаметром меньше 20 м, связываемое 0,2-нормальным раствором щавелевокислого аммония. Полевой и лабораторный метод определения.	До 28,5

Приложение 1.3

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

**Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории
виноградо-винодельческого терруара «Криница»**

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта					Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	Максимальная урожайность т/га	
		Код	ст	тех	Клон сорта	Подвой		Для тихих, сухих вин	Для игристых вин
1	ВИОНЬЕ	8260790		+	642, 1042	ФЕРКАЛЬ, РИПАРИА Х РУПЕСТРИС 101-14	7,486	9,05	-
2	ГЕВЮРЦТРАМИНЕР	8152951		+	48	ШАСЛА Х БЕР-ЛАНДИЕРИ 41 Б, ФЕРКАЛЬ	2,487	10	-
3	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+	412, 169, 685, 411	ФЕРКАЛЬ, ГРАВЕСАК	14,637	10	-
4	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+	327, 214, 1156, 1166, 1167	ШАСЛА Х БЕРЛАНДИЕРИ 41 Б, ФЕРКАЛЬ, РИПАРИА Х РУПЕСТРИС 101-14	7,904	10	-
5	МАРСЕЛАН	8260791		+	980	ГРАВЕСАК, ФЕРКАЛЬ	11,189	9,42	-
6	МУРВЕДР	8557204		+	249, 1069	ФЕРКАЛЬ	5,276	10	-
7	МУСКАТ БЕЛЫЙ	5003393		+	455, 154, 579	ФЕРКАЛЬ	2,235	8	-
8	ПЕТИ МАНСЕН	8152950		+	440, 573	БЕРЛАНДИЕРИ Х РИПАРИА СО4, ФЕРКАЛЬ	2,336	6,83	-
9	ПИНО НУАР	5850177		+	779	ФЕРКАЛЬ	1,191	-	10
10	ПТИ ВЕРДО	8356430		+	1058	РИПАРИА Х РУ-ПЕСТРИС 101-14	1,208	6,6	
11	РИСЛИНГ (РИСЛИНОК)	7852461		+	1096,49, 68, 500, 4, 1092	ФЕРКАЛЬ	8,559	10	10
12	РУСАН	8152952		+	468, 522	ФЕРКАЛЬ	1,937	8	-
13	СИРА	9155118		+	747, 174, 470, 524, 1141	БЕРЛАНДИЕРИ Х РИПАРИА СО4, ФЕРКАЛЬ, ГРАВЕСАК, РИПАРИА Х РУПЕСТРИС 101-14	25,471	10	-
14	ФУРМИНТ	8057310		+	Т85	ФЕРКАЛЬ	3,068	10	-
15	ШАРДОНЕ	5050880		+	131, 95	ФЕРКАЛЬ	5,016	-	10

В благоприятные годы допустимо отклонение от указанных значений на величину не более 20 %

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

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «КРИНИЦА»
1.	Виноградарство			
1.1.	Формирование куста винограда	указывается вид формирования		Гюйо, Кордон
1.2.	Нагрузка кустов глазками	количество глазков после обрезки на одном кусте	шт.	8
1.3.	Нагрузка кустов побегами	количество побегов после обломки на одном кусте	шт.	8
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	масса гроздей винограда на момент уборки	кг	Среднее 1,06-1,21
1.5.	Густота посадки кустов	количество кустов на 1 га виноградника при схеме посадки 1,6 х 0,95 м	шт.	6 579 куст/га
1.6.	Операции по повышению массовой концентрации сахаров перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование)	- увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением массовой концентрации сахаров; - ботритизирование – это процесс изменения биохимического состава ягод винограда (снижение количества винной кислоты и увеличение количества глицерина и глюконовой кислоты) в результате развития гриба <i>Botrytis cinerea</i>		Применяется
1.7.	Уборка урожая			
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 уборка
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		Сплошная и выборочная
1.7.3.	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости		г/100 см ³	Игристые – 17-19; Тихие белые – 21-23; Тихие красные – 23-25; Поздний сбор (сладкое) – 33-35.

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «КРИНИЦА»
1.7.4	Параметры кислотности при технической зрелости		г/дм ³	Игристые – 6,0-9,0; Тихие белые – 5,0-9,0; Тихие красные – 4,0-7,5; Поздний сбор (сладкое) – 8,0-10,0
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку		Применяется
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	Без насыпи. Виноград собирают вручную, в перфорированные ящики и заполняются до выступов внутри них (чтобы не раздавить грозди), так как складироваться друг на друга для перевозки, максимально 5 ящиков в высоту. Ящики размером 600x400x200 мм.
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не больше 1,5 часа
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период			Не применяется
1.9.	Процесс контроля численности вредных насекомых и клещей посредством применения инсектицидов и акарицидов	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами).		Не применяется
1.10.	Процесс контроля численности нематод и моллюсков посредством применения нематодов и моллюскоцидов	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами).		Не применяется
				Не применяется
1.11	Процесс контроля развития болезней посредством применения фунгицидов	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами).		Фунгициды контактного действия. Медь и серосодержащие препараты
1.12	Процесс контроля роста сорной растительности посредством применения гербицидов	Контроль роста сорной растительности посредством применения гербицидов		Не применяется
1.13	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.		Не применяется
1.14	Процесс контроля вредных организмов посредством применения биопрепаратов	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: биофунгицидов, биоинсектицидов, биоакарицидов; бионематодов, биогербицидов.		Применяется
1.15	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Использования градобойной сетки для защиты от повреждения насаждений градом		Не применяется

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «КРИНИЦА»
2.	Виноделие			
2.1.	Дробление	Мягкое дробление, обеспечивающее надрыв кожицы ягоды винограда, не повреждая мякоть и косточки.		Применяется
2.2.	Гребнеотделение			Применяется
2.3.	Стекание	Стекание проводится гравитационным методом за счет разницы высот.		Применяется
2.4.1	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда			Не применяется
2.4.2	Предферментационная мацерация	Мацерация красной мезги при температуре 7-8 °C		Применяется
2.5.	Прессование	Для получения качественных фракций сусла прессование белых сортов винограда проводится на пневматическом мембранном прессе целыми гроздьями. Выход сусла для разных сортов белого винограда не превышает 55 дал/т. Выход сусла для белого винограда позднего сбора (Пети Мансен) не превышает 28 дал/т.		Применяется
2.6.	Настаивание и брожение мезги	Настаивание сусла на мезге при пониженных температурах. Бережное разбивание шапки перед орошением. Орошение с помощью перистальтических насосов, позволяющий избежать травмирования вина. Полное стекание броющего сусла перед орошением производится при помощи грузовых лифтов, оснащенных нержавеющей емкостями.		Применяется
2.7.	Сульфитация	Минимальное внесение диоксида серы в виде газа, метабисульфита калия или сульфита аммония		Применяется
2.8.	Осветление	Метод отстаивания.		Применяется
2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей			Применяется
2.10.	Регулировка кислотности	Регулировка кислотности при помощи биполярного модуля системы электродиализа.		Применяется
2.11.	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)			Не применяется
2.12.	Стабилизация	Стабилизация вин от кристаллических помутнений проводится несколькими методами: - Обработка холодом в термоизолированных емкостях при температуре 0-5 оС		Применяется

		- При помощи модуля стабилизации электродиализа Стабилизация вин от белковых помутнений достигается путем внесения оклеивающих средств природного происхождения.		
2.13.	Выдержка	Выдержка белых вин на осадке проходит в французских тонно объемом 500 л от 8 до 14 месяцев. Красные вина выдерживаются в французских барриках объемом 225 л, во французских бутах объемом 200 дал и деревянных емкостях 800 дал от 12 до 18 месяцев. Игристые вина после вторичного брожения выдерживаются на тонком дрожжевом осадке от 9 до 24 месяцев.		Применяется
2.14.	Шампанизация (проведение вторичного брожения)	- метод акратофорный (Шарма) - метод классической шампанизации		Применяется
2.15.	Ремюаж и дегоржаж	Ремюаж (фр. remuage) — способ избавления игристого вина от осадка при шампанизации в бутылках. Дегоржирование — операция, применяемая в производстве бутылочного шампанского для выброса дрожжевого осадка. Для уменьшения потерь углекислого газа и вина осадок в горлышке бутылки перед дегоржированием замораживают. Мастер-дегоржер быстро откупоривает бутылку, обращенную горлышком вниз, при этом осадок с пробкой выбрасывается давлением углекислого газа. Затем бутылка приводится в стоячее положение, доливается тем же вином и/или экспедиционным ликёром и укупоривается.		Применяется
2.16.	Подготовка к розливу	Контрольная фильтрация белых вин на 0,2 мк. при помощи тангенциального фильтра. Красные вина – 0,65 мк.		Применяется
2.17.	Розлив	Стерильный холодный розлив вина в стеклянную бутылку на автоматической линии розлива.		Применяется
2.18.	Маркировка, тара и упаковка	Мойка бутылки и нанесение на нее этикетки, контрэтикетки, федеральной специальной марки, с последующей укладкой в короба и формированием паллет.		С указанием виноградо-винодельческого терруара «Криница»

**Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений,
расположенных в границах виноградно-винодельческого терруара «Криница»**

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/ Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР
1.	60-2023-00004185	АО «Аксис инвестиции», собственность	7801282864	76
2.	60-2023-00004186	АО «Аксис инвестиции», собственность	7801282864	76
3.	60-2023-00004187	АО «Аксис инвестиции», аренда	7801282864	76
4.	60-2023-00004188	АО «Аксис инвестиции», собственность	7801282864	76

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства

№	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 subsp. kurstaki</i> Z-52 (спорокристаллический комплекс)	дм ³ /га	1–3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд спор/мл)	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis</i> , штамм 98	дм ³ /га	3–5	Не допускается
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces sp.</i> + <i>Beauveria bassiana</i>	дм ³ /га	4–5	Не допускается
		4. Аверсектин С	дм ³ /га	0,075–0,15 концентрация 50г/л	0,005
		5. Абамектин	дм ³ /га	0,75–1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	дм ³ /га	0,2–0,3 концентрацией 150г/л	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд + клотиан идин	дм ³ /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	дм ³ /га	12–37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
		10. Вазелиновое масло + матрин	дм ³ /га	0,5/10 дм ³ воды концентрацией 658+2,2 г/л	Не допускается
		11. Гекситазокс	дм ³ /га	0,15–0,25 концентрацией 250г/л	Не допускается
		12. Дельтаметрин	дм ³ /га	0,075–0,175 (100 г/л) или 0,25–0,35 концентрацией 25 г/л	0,2
		13. Дифлоvidaзин	дм ³ /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	дм ³ /га	1,2–2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
		15. Диметоат + бета-циперметрин	дм ³ /га	0,4–0,5 концентрацией 300+40 г/л	0,02+0,5
		16. Дифлубензурон + имидаклоприд	дм ³ /га	0,75–1,2 концентрацией 180 г/л+45г/л	Не допускается
		17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	дм ³ /га	0,3–0,6 концентрацией 300+88 г/л	0,1
		18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин	дм ³ /га	0,3 концентрацией 150+50 г/л	0,15
		19. Индоксакарб	дм ³ /га	0,25–0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
		20. Индоксакарб + абаментин	дм ³ /га	0,35–0,45 концентрацией 100+40 г/л	2,0+0,01
		21. Клофентезин	дм ³ /га	0,24–0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
		22. Лямбда-цигалотрин	дм ³ /га	0,16–0,24 концентрацией 100 г/л	0,15
		23. Малатион	дм ³ /га	1,0 концентрацией 570 г/л	5,0
		24. Матрин	дм ³ /га	1,0–1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
		25. Метомил	дм ³ /га	0,8–1 концентрацией 250 г/л	0,3
		26. Сера	дм ³ /га	6 концентрацией 800 г/кг	Не допускается
		27. Спиродиклофен	дм ³ /га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
		28. Спиротетрамат +имидаклоприд	дм ³ /га	0,4–0,6 концентрацией 120+120 г/л	1,0
		29. Тау-флювалинат	дм ³ /га	0,24–0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
		30. Тебуфенпирад	дм ³ /га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5
		31. Тиаклоприд	дм ³ /га	0,2–0,3 концентрацией 480 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
		32. Тиаметоксам	дм ³ /га	0,1–0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
		33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	дм ³ /га	0,2–0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
		34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	дм ³ /га	0,4–0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
		35. Феназахин	дм ³ /га	0,24–0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
		36. Фенитротион + дельтаметрин	дм ³ /га	0,4–0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
		37. Феноксикарб	дм ³ /га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	дм ³ /га	0,8–1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1+0,1
		39. Фенпироксимат	дм ³ /га	0,6–0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40. Флубендиамид	дм ³ /га	0,3–0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41. Хлорантранилипрол	дм ³ /га	0,15–0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	дм ³ /га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 + 0,2
		43. Циперметрин	дм ³ /га	Не применяется	0,5
		44. Эмабектин бензоат	дм ³ /га	0,3–0,4 при СДВ 50 г/кг	0,05
		45. Эмабектин бензоат + люфенурон	кг/га	0,28 концентрацией 50 + 400 г/кг	0,05+0,1
2.	Обработка посадочного материала	Метилбромид	г/м ³	20–25 концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против моллюсков	Метальдегид	г/10 м ²	7 концентрацией 30 г/кг	0,7
4.	Обработка феромонами	(E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	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
5.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> KC-2	дм ³ /га	5–6 концентрацией титр 1 x 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		2. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	дм ³ /га	4–8 концентрацией титр не менее 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	дм ³ /га	5 концентрацией титр 1 x 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215	дм ³ /га	80–120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр 10 ¹⁰ + 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , 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. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	дм ³ /га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	дм ³ /га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
		10. Азоксистробин	дм ³ /га	0,6–0,8 при СДВ: 250 г/л	Не допускается
		11. Алюминия фосэтил	дм ³ /га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		12. Боскалид	дм ³ /га	1,0–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		13. Диметоморф+аметооктрадин	дм ³ /га	0,8–1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
		14. Диметоморф+дитианон	дм ³ /га	1,2–1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
		15. Дитианон	дм ³ /га	0,5–0,7 при СДВ: 700 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
		16. Дифеноконазол	-	Не применяется	Не применяется
		17. Дифеноконазол + тетраконазол	дм³/га	0,5–0,7 при СДВ: 120 + 60 г/л	Не допускается
		18. Дифеноконазол+флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		19. Дифеноконазол + цифлufenамид	дм³/га	0,5–0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается
		20. Зоксамид + диметоморф	дм³/га	1,0 при СДВ: 180 + 180 г/л	Не допускается
		21. Йод	-	Не применяется	Не допускается
		22. Каптан	дм³/га	1,5–2,0 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		23. Крезоксим-метил	-	Не применяется	Не допускается
		24. Крезоксим-метил + боскалид	дм³/га	0,4–0,6 при СДВ: 100 + 200 г/л	Не допускается
		25. Мандипропамид+зоксамид	дм³/га	0,4–0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
		26. Мандипропамид+меди оксихлорида	дм³/га	3–5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается
		27. Манкоцеб + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		28. Манкоцеб + металаксил	дм³/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
		29. Манкоцеб + мефеноксам	дм³/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается
		30. Манкоцеб + цимоксанил	дм³/га	1,8–2,0 при СДВ: 680 + 50 г/кг	Не допускается
		31. Меди гидроокись	дм³/га	1,5–1,75 при СДВ: 770 г/кг	Не допускается
		32. Меди оксихлорид+оксадиксил	дм³/га	1,5–2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
		33. Меди сульфат + кальция гидроксид	Сульфат меди г + известь г/ 10 дм³ воды	400 + 400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается
		34. Меди сульфат трехосновный	дм³/га	5–6 при СДВ: 345 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
		35. Меди хлорокись	дм ³ /га	5 при СДВ: 200 г/л	Не допускается
		36. Меди хлорокись + цинеб	дм ³ /га	4–6 при СДВ: 370 + 150 г/кг	Не допускается
		37. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	дм ³ /га	2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
		38. Метирам	дм ³ /га	1,5–2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		39. Метирам + пираклостробин	дм ³ /га	1,5–2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
		40. Метрафенон	дм ³ /га	0,2–0,25 при СДВ: 500г/л	Не допускается
		41. Медь оксихлорид + мефеноксам	дм ³ /га	4–5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
		42. Пенконазол	дм ³ /га	0,4 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		43. Пенконазол + сера	см ³ /5 л воды (дм ³)	5 при СДВ: 42 + 800 г/л	Не допускается
		44. Пириметанил	дм ³ /га	1,8–2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
		45. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 дм ³ воды	1 при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
		46. Проквиназид+тетраконазол	дм ³ /га	0,3–0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л	Не допускается
		47. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
		48. Пропиконазол + азоксистробин	дм ³ /га	0,8–1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
		49. Пропиконазол + тебуконазол	дм ³ /га	0,2–0,3 при СВД 300+200 г/л	Не допускается
		50. Пропинеб	дм ³ /га	1,75–2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		51. Сера	дм ³ /га	6–8 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
		52. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	дм ³ /га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
		53. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется
		54. Тетраконазол	дм ³ /га	0,25–0,32 при СДВ: 125 г/л	Не допускается
		55. Тирам + дифеноконазол	дм ³ /га	2,5–3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
		56. Трифлуксистробин	дм ³ /га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		57. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
		58. Фамоксадон + оксатиапипролин	дм ³ /га	0,65–0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
		59. Фенгексамид	дм ³ /га	0,8–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		60. Флуазинам	дм ³ /га	0,5–0,75	Не допускается
		61. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		62. Флудиоксонил + ципродинил	кг/га	3 при СДВ: 250 + 375 г/л	Не допускается
		63. Флуксапироксад	дм ³ /га	0,15–0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
		64. Флуопирам+пириметанил	дм ³ /га	0,8–1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
		65. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		66. Фосфит натрия + циазофамид	дм ³ /га	2–4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается
		67. Хлорокись меди	дм ³ /га	3,6 при СДВ: 861 г/кг	Не допускается
		68. Хлорокись меди + цимоксанил	дм ³ /га	2,5–3 при СДВ: 689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		69. Ципродинил	дм ³ /га	0,6–0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил + флудиоксонил	дм ³ /га	0,8–1 при СДВ: 375 + 250 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
		71. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
6.	Обработка против сорной растительности гербицидами	Не применяется			
7.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20–30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		3. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
		4. 24-эпибрассинолид	см³/га	400 при СДВ: 0,025 г/л	Не допускается
		5. Арахидоновая кислота	см³/га	50–100 при СДВ: 0,15 г/л	Не допускается
		6. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ: 40 г/кг	Не допускается
		7. Гидроксикоричная кислота	см³/га	200 южная зона промышленного возделывания; 400 северная зона промышленного возделывания; при СДВ: 0,1 г/л	Не допускается
		8. Гуминовых кислот калиевые соли	дм³/га	0,4–0,6 при СДВ: 25 г/л по кислоте	Не допускается
		9. Гуминовых кислот калиевые соли + фульво-кислоты	-	Не применяется	Не допускается
		10. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	см³/га	150–250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
		11. Липо-хитоолигосахариды	дм³/га	16–30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
		12. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	см³/га	15–25 при СДВ: 10–4 г/л	Не допускается
		13. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль)	-	Не применяется	Не применяется
		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 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
		15. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	дм ³ /га	0,2 при СДВ: 9 + 6 + 3 г/л	Не допускается
		16. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	см ³ /га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		17. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	дм ³ /га	0,8–1,5 при СДВ: 770 + 30 г/л	Не допускается
		18. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	дм ³ /га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		19. Тритерпеновые кислоты	см ³ /га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
		20. Янтарная кислота	г/5 дм ³ воды (дм ³)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
		21. <i>Pseudomonas fluorescens</i> 1-Б	дм ³ /га	2 при СДВ: титр не менее 1×10 ⁸ КОЕ/мл	Не допускается
		22. Хлорметилсилатран.	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
8.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	дм ³ /га	3–5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	дм ³ /га	4–5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10 ⁹ + 10 ⁸ + 10 ⁸ КОЕ/мл	Не допускается
		3. <i>Beauveria bassiana</i>	дм ³ /га	3 при СДВ: (титр не менее 1-7×10 ⁸ КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (Е,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713	дм ³ /га	6,5–8 при СДВ: титр 1 × 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	дм ³ /га	5–6	Не допускается
		8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	дм ³ /га	4–8 при СДВ: титр не менее 10 ⁹ КОЕ/мл	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. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80–120 при СДВ: титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	дм ³ /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	дм ³ /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

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. Перечень технических средств подлежит ежегодной корректировке в соответствии с актуальным «Государственным каталогом пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».

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. Азот (инертизация пресса газом)	=//=	-	Не нормируется
		3. Сернистый ангидрид (метабисульфит калия или сульфит аммония)	мг/дм ³	70	200 300 для вин с остаточным сахаром
		4. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		5. 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	0,2	Не нормируется
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	10 мг/л
		2. бентонит (и глин-сорбенты)	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		3. поливинилполипирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм ³	10 мг/ дм ³
		4. каолин	г/дм ³	3	Не нормируется
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	10 мг/л
		6. кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм ³	500	Не нормируется
		8. перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	200	10 мг/л
		10. рыбий клей	мг/дм ³	200	10 мг/л
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	10 мг/л.
		12. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		13. активированный уголь	г/дм ³	20	10 мг/л
		14. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не нормируется
		17. азот или воздух (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	300 в пересчёте на аскорбиновую кислоту
4.	Сульфитация сусла	диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	70	200 300 для вин с остаточным сахаром
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	ферментные препараты	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	винная кислота	г/дм ³	Повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 2 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
7.	Регулирование кислотности	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты
		4. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Не применяется	Не применяется
		5. 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 нормируется
		6. 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 нормируется
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	0,015
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	0,015
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,6	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,4	0,02
9.	Регулирование кислотности	ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не нормируется
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	Не допускается	Не допускается
		2. поливинилпирролидон	мг/дм ³	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм ³	0,01
		3. казеин	мг/дм ³	200	10
		4. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм ³	200	10

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		5. лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	10
11.	Снижение содержания мочевины	уреаза	мг/дм ³	20	Не нормируется
12.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге	1. чистые культуры дрожжей (активные сухие дрожжи)	КОЕ/мл	Не нормируется	Не нормируется
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	0,015
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	0,015
		4. дихлоргидрат тиамин	мг/дм ³	0,6	Не нормируется
		5. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	г/дм ³	0,5	0,025
		7. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	г/дм ³ —	Не нормируется	Не нормируется
		8. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	—	Не применяется	Не применяется
		9. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты
13.	Регулировка кислотности вина	1. бикарбонат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты
		2. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. тартрат кальция	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты
		4. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Не применяется	Не применяется
		5. 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 нормируется
		6. молочная кислота	г/дм ³	2,0 (повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту) с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		7. лимонная кислота	г/дм ³	1,0	1,0
		8. винная кислота	г/дм ³	повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм ³ 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 ³	200	10
		2. бентонит и глиносорбенты	г/дм ³	0.5	Не нормируется
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон	мг/дм ³	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм ³	10
		4. Каолин	г/дм ³	3	Не нормируется
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	10
		6. кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не нормируется
		8. перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	200	10
		10. рыбий клей	мг/дм ³	200	10
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	10
		12. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. активированный уголь	г/дм ³	1	0,01
		14. фитин	мг/дм ³	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	—	Не нормируется	Не нормируется
		18. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм ³	20	Не допускается
15.	Стабилизация вина	1. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не нормируется	Не нормируется
		2. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок	г/дм ³	4	Не нормируется
		3. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		4. Протеины	мг/дм ³	200	200
		5. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		6. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
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 ³	0,15	Не нормируется
		3. кислород	мг/дм ³	5 (в месяц)	Не нормируется
17.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм ³	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм ³	300	300
		3. полиаспартат калия	г/дм ³	0,02–0,1 (максимально разрешенная дозировка 0,1 г/дм ³)	0,02–0,1
		4. инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется

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

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
1.	Внешний вид		+	+	+	+	
1.1.	Прозрачность (вино/игристое вино)	прозрачное с блеском	+	+	+	+	
		прозрачное				+	
		непрозрачное				+	
		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	+				
		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					

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		«живая»	+				
		нормальная					
		«мертвая»					
		сплошная	+				
		кольцевая	+				
		островная	+				
		отсутствует					
2.	Цвет						
2.1.	Белые 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 вина	бледно-розовый	+		+		
		розовый	+		+		
		темно-розовый					
		цвет молодой лосося	+		+		
		светло-персиковый	+		+		
		лососевый с розоватыми оттенками	+		+		
2.3.	Красные вина	светло-красный					
		красный				+	
		пурпурно-красный				+	
		рубиновый				+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		рубиново-красный				+	
		темно-красный					
		темно-рубиновый				+	
		гранатовый				+	
		вишневый					
		фиолетово-красный				+	
		фиолетово-синий				+	
		сине-красный				+	
		с луковичным оттенком					
		с кирпичным оттенком					
		с коричневым оттенком					
		светло-гранатовый					
		с фиолетовым оттенком				+	
3	Аромат (букет)						
3.1.	По интенсивности	яркий	+	+	+	+	
		сильный	+	+	+	+	
		умеренный	+	+	+	+	
		слабый					
3.2.	По качеству	винный	+	+	+	+	
		сортовой	+	+	+	+	
		цветочный	+	+	+	+	
		плодовый (фруктовый)	+	+	+	+	
		мускатный		+			
		медовый	+	+			
		смолистый				+	
		мaderный					
		хересный					
		устойчивый					
		цитрусовый	+	+	+		
3.3.	По сложению	раскрывающийся	+	+	+	+	
		слаженный	+	+	+	+	
		гармоничный	+	+	+	+	
		сложный	+	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		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		+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		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	+	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		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						

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
4.1.	По интенсивности	сильный				+	
		умеренный	+	+	+	+	
		слабый					
		гармоничный	+	+	+	+	
4.2.	По типу	винный	+	+	+	+	
		виноградной ягоды		+			
		плодовый	+	+	+	+	
		медовый		+			
		смолистый				+	
		мaderный					
		хересный					
		сухой		+		+	
		округлый	+	+	+	+	
		структурный	+	+	+	+	
		полнотелый		+		+	
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		+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		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	+	+		+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
4.9.	Оттенки вкуса	маслянистое		+		+	
		обволакивающее		+		+	
		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				+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		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	+	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Вина игристые (белые и розовые)	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		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				+	

Библиография

1. М. Баллас. Историко-статистический очерк «Виноделие в России», Санкт-Петербург, Типография В. Киршбаума, 1896.
2. Кузнецов С. А. Большой толковый словарь русского языка. Авторская редакция, 2000.
3. Егоров Е.А., Гугучкина Т.И., Аджиев А.М., Оселедцева И.В. Географические зоны производства вин и национальных коньяков (бренди) высокого качества на юге России. Краснодар, 2013.
4. Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Кубань». Вина. (Редакция № 2), утв. Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (протокол от 18.06.2024 № 20).
5. Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Кубань». Игристые вина. (Редакция № 2), утв. Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (протокол от 18.06.2024 № 20).
6. Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик» (для вин), утв. Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (протокол от 27.08.2022 № 22).
7. Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».
8. ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».
9. «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».