

1.3. Вина в зависимости от качества и сроков выдержки подразделяют на молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные.
Началом срока выдержки считают 1 января следующего за урожаем винограда года.
1.4. Виноградные вина по цвету подразделяют на белые, розовые и красные.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Вина и обработанные вино материалы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным для вина конкретного наименования.
2.2. Характеристики
2.2.1. Вина и обработанные вино материалы должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений. Коллекционные вина могут иметь осадок на стенках и дне бутылок.

В молодых винах и обработанных вино материалах допускается опалесценция.
Цвет, аромат (букет) и вкус для каждого наименования вина должны соответствовать требованиям технологической инструкции.

2.2.2. По содержанию спирта и сахара вина и обработанные вино материалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Группа вин	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/дм ³
Натуральные:		
сухие:	9-13	Не более 3
сухие особые	14-16	Не более 3
полусухие	9-13	5-25
полусладкие	9-12	30-80
Специальные:		
сухие	14-20	Не более 15
крепкие	17-20	30-120
полудесертные	14-16	50-120
десертные	15-17	140-200
анкерные	12-16	210-300

2.2.3. Массовая концентрация титруемых кислот в винах и обработанных вино материалах должна находиться в пределах 3-8 г/дм³.

2.2.4. Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот для конкретного наименования вина устанавливаются технологическими инструкциями.

2.2.5. Допускаются отклонения от норм, установленных для вина конкретного наименования: по объемной доле этилового спирта $\pm 0,5\%$, по массовой концентрации сахаров (за исключением натуральных сухих и сухих особых вин) $\pm 5,0$ г/дм³, по массовой концентрации титруемых кислот $\pm 1,0$ г/дм³.

Если для вина конкретного наименования установлены пределы норм по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, отклонения от этих пределов не допускаются.

В обработанных вино материалах допускается отклонение по объемной доле этилового спирта, установленной для вина конкретного наименования, от минус 0,2 до плюс 0,4%. Если установлены пределы норм объемной доли этилового спирта, то она должна быть выше нижнего предела не менее чем на 0,3%.

2.2.6. Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать, г/дм³:

для вин и обработанных вино материалов, поставляемых на внутренний рынок:
молодых и без выдержки:

1,3 — розовых натуральных;

1,5 — красных натуральных;

1,2 — всех остальных вин и вино материалов;

выдержанных, марочных, коллекционных и контролируемых наименований по происхождению:

1,2 — белых и розовых сухих натуральных и красных специальных;

1,3 — красных сухих натуральных;

1,0 — всех остальных вин и вино материалов;

для вин на экспорт, упакованных в бутылки:

1,2 — красных натуральных;

1,0 — всех остальных вин;

для обработанных вино материалов на экспорт:

0,9 — красных натуральных;

0,7 — всех остальных вино материалов.

2.2.7. Массовая концентрация общей сернистой кислоты в винах и обработанных вино материалах не должна превышать 200 мг/дм³, в том числе свободной — 20 мг/дм³; для полусухих и полусладких соответственно 250 и 30 мг/дм³.

2.2.8. Массовая концентрация приведенного экстракта в винах и обработанных вино материалах выдержанных, марочных и для