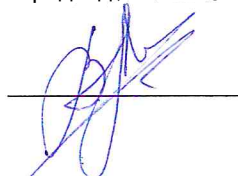


Утверждено решением заседания
территориального общего собрания
виноградо-винодельческого комитета
виноградо-винодельческого терруара
«Курень Титаровский 1794» Ассоциации
«Федеральная саморегулируемая
организация виноградарей и виноделов
России»

Протокол от 25.07.2025 № 5

Председатель Комитета

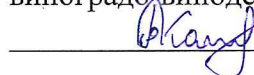
 В.С. Аксаний

Исполнительный секретарь

 Н.П. Жовтенко

Согласовано:

Исполнительный секретарь Кубанского
виноградо-винодельческого Совета

 Б.А. Катрюхин

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

Протокол от _____ 2025 № _____

Председатель Правления

_____ Д.К.Киселев

Секретарь заседания

_____ П. А. Ефремов

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ТЕРРУАРА
«Курень Титаровский 1794»
(ВИНА)**

Введение

Настоящие дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794» (далее – Стандарты) устанавливают требования к продукции виноградарства и виноделия, производимой в границах терруара «Курень Титаровский 1794» и порядку ее производства.

Стандарты содержат требования, обязательные для соблюдения членами виноградо-винодельческого комитета «Курень Титаровский 1794» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», производящими продукцию виноградарства и российскую винодельческую продукцию с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794».

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 дополнительных стандартах качества

1. Разработаны и внесены виноградо-винодельческим Комитетом «Курень Титаровский 1794» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».

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 – стандарты) устанавливают требования к особенностям Российских вин с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» и порядку их производства.

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческими предприятиями, производящим Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794», требования.

Стандарты 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 «Курень Титаровский 1794» - ограниченная территория в составе виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров», 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 вино с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794»: это 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 вина с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» должны изготавливаться в соответствии с требованиями Федерального закона от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» и настоящего стандарта.

2.1. Классификация

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие, сладкие.

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» могут быть белыми, розовыми и красными.

В зависимости от периода выдержки Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» подразделяются на молодые, ординарные, выдержанные, коллекционные, марочные.

Примечание – При маркировке Российских вин с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794», категорию вина по периоду выдержки допускается не указывать.

2.2. Характеристики

Физико-химические характеристики Российских вин с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» должны соответствовать требованиям настоящих стандартов.

Общая объемная доля этилового спирта в Российских винах с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» должна составлять от 7,5 % до 18,0 %.

Содержание токсичных элементов в Российских винах с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» должны быть микробиологически здоровыми и розливостойкими.

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

3. Особые качества российской винодельческой продукции с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794» обусловленные особенностями местом происхождения винограда

Российская винодельческая продукция с защищенным наименованием места происхождения «Курень Титаровский 1794», отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других, благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах географического объекта и обладающего уникальными свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями географического объекта (рисунок 1) и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский 1794» расположен на Таманском полуострове в станице Старотитаровская – это юго-западная часть Краснодарского края, Темрюкского района. Крайней северной точкой географического объекта является Ахтанизовский лиман, крайней западной точкой станицы Старотитаровская, южной точкой Кизилташский лиман, восточной точкой хутор Белый, Темрюкского района.

На Таманском полуострове преобладают суглинистые, песчаные и солончаковатые грунты. Рельефная поверхность Темрюкского района очень разнообразна, она сильно расчленена, а обнажения различных пород создают большое количество экологических ниш, которые помогают сохранению многих природных видов растений и животных.

Рельеф виноградо-винодельческого терруара неоднородный, представлен слабополгими склонами различной экспозиции.

Почвенные характеристики юго-восточного и Северо-западного склонов, где расположены виноградники терруара – черноземы южные переходные к каштановым почвам, пригодные для произрастания виноградников.

Результаты исследований проб почв, отобранных на участках, расположенных в границах терруара, выполненных в Федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (Россия, г. Краснодар) и свидетельствуют о достаточной обеспеченности почв элементами питания (фосфор, калий), а также о потенциально высоком уровне плодородия.

Уникальность климата связана с его формированием под воздействием Чёрного и Азовского морей. Близость моря значительно снижает континентальность климата, тёплый влажный ветер с моря обеспечивает хорошие условия для созревания винограда таких сортов винограда как Шардоне, Совиньон Белый, Рислинг рейнский, Пино Гри, Пино Черный, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Красностоп Золотовский, Саперави и др. Ветер с юга и запада приносит тепло и дожди. Уникальная особенность климата – небольшая разница между дневными и ночными температурами в период созревания винограда, что обуславливает довольно медленное сахаронакопление и кислотопонижение в ягодах (в отличие от континентальных районах). Длинная осень и продолжительный срок вегетации позволяют качественно созреть гребням винограда, что существенно влияет на качество получаемого винограда. Мягкая зима способствует накоплению влаги в почве, а высокая влажность приморского воздуха в период вегетации и рыхлость плантажных почв дают возможность дополнительного обеспечения влагой за счёт конденсационных процессов (до 90 мм в год).

Традиционный способ выращивания винограда на шпалере, когда урожай – грозди винограда всегда находятся в 50 см от земли и выше, что приводит к меньшему поглощению отраженной от земли солнечной энергии и замедляет сахаронакопление в винограде. Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт имеют утонченную и сложную ароматику.

Для получения урожаев высокого качества уделяется особо пристальное внимание каждому кусту, применяя различные агротехнические приемы, начиная с обрезки растений и заканчивая уборкой урожая. Применение зеленых операций, способствует повышению веса гроздей, ускоренному созреванию урожая, закладке плодовых почек в глазках, помогает вызреванию побегов к осени. Поэтому проводится удаление двойных, тройных побегов, выросших из одного глазка. Главной задаче обломки на плодоносящих кустах является установление нагрузки кустов хорошо развитыми плодовыми бесплодными побегами, обеспечивающими получение высокого урожая в текущем году и нормальную закладку урожая на следующий год. Для лучшего проветривания и попадания солнечных лучей, улучшения окрашивания и ускорения созревания ягод, а также уменьшения развития грибных болезней, удаляются листья, расположенные в районе грозди, а на некоторых сортах и внутри куста.

Все технологические приемы по обработке почвы, внесению удобрений, защите насаждений от вредителей и болезней, проводятся в оптимальные сроки, что позволяют получать виноград хорошего качества.

Континентальный климат, южный чернозем и современные агротехнические мероприятия, позволяют добиться высоких урожаев винограда, достигением им технологической зрелости для производства вин, с высоким накоплением ароматических веществ. Они обеспечивают деликатную гармонию вкуса и позволяют создавать уникальные белые вина, из сортов винограда произрастающих на Юго-Восточном склоне,

а также полнотелые, экстрактивные красные вина из сортов винограда, произрастающих на Северо-Западном склоне. И как результат – получение изысканных вин со сложным ароматом, гармоничным вкусом, с ярко-выраженными сортовыми особенностями.

Приложения:

1.1. Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794».

1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794».

1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794».

1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794».

1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах терруара «Курень Титаровский 1794».

1.6. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794».

1.7. Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794».

**Карта границ виноградо-винодельческого терруара
«Курень Титаровский 1794»**



**Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара
«Курень Титаровский 1794»**

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский-1794»																																																			
1.	Геофизические характеристики																																																						
1.1.	Границы (описание границ)	км, км ²	Станица Старотитаровская находится на Таманском полуострове Краснодарского края и входит в состав Южного федерального округа. Таманский полуостров расположен юго-западной части Краснодарского края между двух морей Черного и Азовского. Через Керченский пролив граничит с Крымом.	Общая протяженность границ – 29,377 км Наибольшая протяженность зоны с севера на юг – 8,5 км и с запада на восток – 10 км. Территория – 4,8 км ²																																																			
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды	Крайней северной точкой географического объекта «Курень Титаровский 1794» является Ахтанизовский лиман, крайней западной точкой станицы Старотитаровская, южной точкой Кизилташский лиман, восточной точкой хутор Белый Темрюкского района.	<table><tr><th>X</th><th>Y</th></tr><tr><td>45.18354221</td><td>37.22020412</td></tr><tr><td>45.18202974</td><td>37.22951678</td></tr><tr><td>45.17849045</td><td>37.22925932</td></tr><tr><td>45.17869929</td><td>37.21735664</td></tr><tr><td>45.18290695</td><td>37.21737173</td></tr><tr><td>45.19206108</td><td>37.16851210</td></tr><tr><td>45.19378497</td><td>37.16810435</td></tr><tr><td>45.19504005</td><td>37.16871592</td></tr><tr><td>45.19599998</td><td>37.16999997</td></tr><tr><td>45.19900001</td><td>37.16999997</td></tr><tr><td>45.20024162</td><td>37.13670572</td></tr><tr><td>45.20099999</td><td>37.13299999</td></tr><tr><td>45.20200001</td><td>37.13299999</td></tr><tr><td>45.23699998</td><td>37.12500004</td></tr><tr><td>45.23611836</td><td>37.11559674</td></tr><tr><td>45.23600000</td><td>37.11299998</td></tr><tr><td>45.23800001</td><td>37.10600004</td></tr><tr><td>45.24331883</td><td>37.10358645</td></tr><tr><td>45.24399997</td><td>37.10500004</td></tr><tr><td>45.24399997</td><td>37.11299998</td></tr><tr><td>45.24199999</td><td>37.11600000</td></tr><tr><td>45.23880127</td><td>37.11682582</td></tr><tr><td>45.24463322</td><td>37.13240413</td></tr><tr><td>45.24236704</td><td>37.13431386</td></tr></table>		X	Y	45.18354221	37.22020412	45.18202974	37.22951678	45.17849045	37.22925932	45.17869929	37.21735664	45.18290695	37.21737173	45.19206108	37.16851210	45.19378497	37.16810435	45.19504005	37.16871592	45.19599998	37.16999997	45.19900001	37.16999997	45.20024162	37.13670572	45.20099999	37.13299999	45.20200001	37.13299999	45.23699998	37.12500004	45.23611836	37.11559674	45.23600000	37.11299998	45.23800001	37.10600004	45.24331883	37.10358645	45.24399997	37.10500004	45.24399997	37.11299998	45.24199999	37.11600000	45.23880127	37.11682582	45.24463322	37.13240413	45.24236704	37.13431386
X	Y																																																						
45.18354221	37.22020412																																																						
45.18202974	37.22951678																																																						
45.17849045	37.22925932																																																						
45.17869929	37.21735664																																																						
45.18290695	37.21737173																																																						
45.19206108	37.16851210																																																						
45.19378497	37.16810435																																																						
45.19504005	37.16871592																																																						
45.19599998	37.16999997																																																						
45.19900001	37.16999997																																																						
45.20024162	37.13670572																																																						
45.20099999	37.13299999																																																						
45.20200001	37.13299999																																																						
45.23699998	37.12500004																																																						
45.23611836	37.11559674																																																						
45.23600000	37.11299998																																																						
45.23800001	37.10600004																																																						
45.24331883	37.10358645																																																						
45.24399997	37.10500004																																																						
45.24399997	37.11299998																																																						
45.24199999	37.11600000																																																						
45.23880127	37.11682582																																																						
45.24463322	37.13240413																																																						
45.24236704	37.13431386																																																						

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский-1794»
				45.20200001 37.13600000 45.20099999 37.13800001 45.20099999 37.17299999 45.19331619 37.17242812
1.3.	Рельеф	-	Форма, очертания поверхности, территории.	Территория характеризуется всхолмлённой равниной
1.4.	Высота над уровнем моря	м	Высшая точка (г. Камышеватая) Низшая точка (Ахтанизовский лиман)	35
1.5.	Экспозиция склонов	-	Морфометрическая характеристика рельефа	Большую часть территории занимают склоны различной формы, крутизны и экспозиции. В большей степени преобладают склоны с уклоном 1-3°, которые подходят для выращивания винограда.
1.6.	Крутизна склонов	градус	Отдельные пики сравнительно невысокие	Крутизна склонов 1-3 градуса
2.	Климатические характеристики			
2.1.	Период вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10 °С осенью	190-205
2.2.	Среднее значение температуры за год	градусы °С	Среднее значение среднесуточной температуры воздуха за годовой период	11,6
2.3.	Абсолютный максимум температуры воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годы наблюдения	42,0
2.4.	Абсолютный минимум температуры воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за годы наблюдения	минус 10,0
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Среднее значении суммы температур выше 10 °С за вегетационный период	3600
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца июля	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	23,6
2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью	от 14,0 до 25,0
2.8.	Среднее значение абсолютного минимума температур	градусы °С	Среднее значение абсолютного минимума температур за годы наблюдений	минус 9,0
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	месяц ноябрь

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский-1794»
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью (среднее значение за годы наблюдений)	232
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	380-450
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Среднее значение суммы осадков за период вегетации (среднее за годы наблюдения)	230
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории, установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым, определяется отношением суммы осадков (Σr) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур (Σt) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = \Sigma r / (\Sigma t / 10)$	0,64
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	75,0
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.	75,0-78,0
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за вегетационный период	часы, мин	Средняя продолжительность времени в часах от восхода до заката солнца за вегетационный период	13-14
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления	Восточный и юго-восточный. Осенью и зимой над степной частью преобладают ветры восточных направлений; летом – юго-западных, западных; весной – восточных и юго-западных направлений. Скорость ветра (на высоте 10 м) от 10,0 до 33,0.
3.	Почвенные характеристики			
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Черноземы южные

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский-1794»
3.2.	Кислотность (уровень pH)	–	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы (pH водной вытяжки из почвы)	7,0-7,2
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Для белых сортов - средний суглинок (30-45% физической глины); для красных сортов – тяжелый суглинок (более 45% физической глины).
3.4.	Химический состав (N, F, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см ³ , м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	Солонцеватость – содержание поглощенного Na не более 3% от суммы поглощенных оснований. Содержание токсичных солей: щелочные соли до 0,5 мг/экв. на 100 г почвы, нейтральные соли до 1,2-1,3 мг/экв. на 100 г почвы, хлориды до 0,7 мг/экв. на 100 г почвы. Содержание CaCO ₃ – не более 40 %
3.5.	Структура и плодородие (содержание гумуса)	мм, %	По Н.А. Качинскому структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Структура от комковатой до порошистой Содержание гумуса 2,9-3,3 % Содержание нитратного азота – от очень низкого до высокого Содержание подвижного фосфора (P ₂ O ₅) – от низкого до очень высокого Содержание обменного калия (K ₂ O) – от низкого до очень высокого
3.6.	Влагоудерживающая способность почвы	-	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	Не нормируется
3.7.	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживающееся почвой.	от 25 до 50 сухой массы почвы
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	От 3,0 до 3,6
3.9.	Активная известь	т/га	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	Средне - и тяжелосуглинистые – 7,5 - 12,5%

Для производства российской винодельческой продукции защищенных наименований в виноградо-винодельческом терруаре «Курень Титаровский 1794», виноградные насаждения должны возделываться на виноградопригодных землях, к которым в том числе относятся земельные участки, использованные для возделывания виноградных насаждений не менее пяти лет в течение последних пятидесяти лет. Для закладки новых виноградников необходимо проведение почвенного обследования с определением ряда физико-химических показателей: гранулометрического состава почвы, кислотности, состава и уровня засоления, содержания основных элементов питания, активной извести, определения уровня грунтовых вод совместно с описанием климатических условий и рельефа местности и признанием участка виноградопригодным. Таким образом,

под виноградопригодным участком понимается участок, на котором биологический потенциал конкретного сорта будет проявляться на уровне 75-100% от возможного, и продукция соответствовать требованиям дополнительного стандарта.

Приложение 1.3.

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»

Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский 1794»						
		Код	ст	тех	Клон сорта	Подвой	Доля от общего количества кустов других сортот в терруаре, %	ст	тех	Максимальная урожайность, т/га	
										Для тихих сухих вин	Для десертных вин при увяливании винограда на кусту
1	ДОСТОЙНЫЙ	9106987		+	без клона	Корнесобственный			+	11,0	-
2	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+	337, 685	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	10,0	-
3	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+	15, 169	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	11,0	-
4	КРАСНОСТОП АЗОС	9801332		+	без клона	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	10,0	-
5	КРАСНОСТОП ЗОЛотовский	6006329		+	без клона	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	8,0	-
6	БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ	7003323		+	Wn137	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР СО4			+	12,0	-
7	ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)	5050758		+	209	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	6,0	-
8	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+	777	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	7,0	-
9	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+	без клона	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	12,0	-
10	САПЕРАВИ	5101204		+	Wn137	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	10,0	-
11	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855		+	297	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ			+	10,0	-

12	ШАРДОНЕ	5050880		+	76, 95	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ		+	11,0	-
----	---------	---------	--	---	--------	------------------------------------	--	---	------	---

Приложение 1.4.

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»

**Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для
виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»**

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский 1794»		
1	Виноградарство					
1.1	Выведение (формирование) формы куста винограда	Выбор формы куста производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полукрывная, неукрывная). Форма куста: -головчатый, -чашевидный, -шпалерный, -веерный, -кордонный, -комбинированный. Выбор производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полукрывная, неукрывная)	-	На укрывных виноградниках: длиннорукавные, одно-двухрукавные, двухсторонний косой кордон, приземный веер. На неукрывных виноградниках штамбовые: горизонтальный кордон; типа Гюйо, и т.д.		
1.2	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт на 1 куст	от 8 до 30		
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 установлена в соответствии со схемами посадок в разрезе сортов винограда. Для урожая позднего сбора нагрузка кустов урожаем (предельные значения) меньше на 20 % от установленной при увяливании		Схемы посадок	№ 1	№ 2
				1 га в м2	10 000	10 000
				Между рядами, м	3,0	2,6
				Между кустами, м	1,5	0,96
				Кусты на га, шт.	2 222	4 006
				Макс. побеги на куст, шт.	55	18

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский 1794»		
			кг на 1 куст (среднее значение)	Сорта винограда		
				ДОСТОЙНЫЙ	4,3	
				КАБЕРНЕ СОВИНЬОН		3,0
				КАБЕРНЕ ФРАН		3,0
				КРАСНОСТОП АЗОС	4,2	
				КРАСНОСТОП ЗОЛОТОВСКИЙ	3,8	
				БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ	4,1	
				ПИНО ГРИ		3,1
				ПИНО ЧЕРНЫЙ	4,4	
				РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4,8	
				САПЕРАВИ	4,3	
				СОВИНЬОН БЕЛЫЙ	4,6	
				ШАРДОНЕ		2,8
1.5	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт	от 1428 (для виноградников, заложенных до 1 января 2020г., допускается густота посадки с количеством кустов на 1га виноградника менее 1428 штук)		
1.6	Специфические операции по корректировке уровня сахаристости винограда перед уборкой (увяливание винограда, отритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)	- 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> .		Допустимо использование любой из перечисленных операций для управления содержанием сахаров перед уборкой.		
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)		Ручной, механизированный (комбайновый)		

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский 1794»
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		Сплошной сбор и выборочный сбор. Выборочный сбор применяется для сортов с неравномерным созреванием
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100см ³	- тихие белые вина: не менее 19,0 - тихие красные вина: не менее 20,0
1.7.4	Параметры кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	Не менее 5,0
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб		Осуществляется сортировка на виноградниках с удалением поврежденных, гнилых ягод
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	При ручном сборе транспортируют в чистых, сухих без постороннего запаха транспортных средствах в индивидуальных ящиках соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов. Высота насыпи в ящиках не более 15 см. Транспортировка при механизированном сборе в прицепах-лодочках с бункером из пищевой нержавеющей стали
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 2 часов от сбора урожая.
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 контроля численности вредных насекомых и клещей посредством применения инсектицидов и акарицидов	-	При необходимости на основе фитосанитарного мониторинга.
1.10	Обработка против нематод	Процесс контроля численности нематод посредством применения нематодицидов	-	При необходимости
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс контроля численности нематод посредством применения моллюскоцидов	шт.	При необходимости

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский 1794»
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс контроля развития болезней посредством применения фунгицидов	шт.	При необходимости в процессе вегетации
1.13	Обработка против сорной растительности гербицидами	Процесс контроля роста сорной растительности посредством применения гербицидов	шт.	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.	шт.	При необходимости
1.15	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс контроля вредных организмов посредством применения биопрепаратов	шт.	При необходимости в процессе вегетации
1.16	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.		Не применяется
2	Виноделие			
2.1	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на гроздь винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сула. Не допускается повреждение семян и истирание гребней		Применяется
2.2	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сула	—	Применяется
2.3	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сула от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия		Применяется

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский 1794»
2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной резервуаре	-	Применяется
2.5	Прессование	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного.	—	Применяется
2.6	Настаивание и брожение на мезге	Схема № 1 – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; По необходимости отделение семян; Схема № 2 – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности броющего сусла; Схема № 3 – технологический прием, заключающийся в перекачивании броющего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги; Перемешивание броющей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание броющей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) из вне	—	Применяется
2.7	Сульфитация	Внесение диоксида серы в виде газа, метабисульфита калия или сульфита аммония	-	Применяется
2.8	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств.	—	Применяется
2.9	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавлении в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку	—	Применяется

		спиртового брожения термической обработкой (холодом) и (или) обеспложивающей фильтрацией		
№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Курень Титаровский 1794»
2.10	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сула и (или) вина наливом (виноматериала) биологически м и (или) химическим способом	-	Применяется
2.11	Остановка брожения	Для сохранения желаемого уровня остаточного сахара в вине применяются виды остановки брожения: 1. Охлаждение 2. Сульфитация 3. Фильтрация 4. Пастеризация		1. Применяется 2. Применяется 3. Применяется 4. Применяется
2.12	Стабилизация	Сохранение товарных свойств вина на длительный период времени. Допускается проведение электродиализа или внесение стабилизирующих препаратов на основе метавинной кислоты	—	Применяется
2.13	Выдержка	Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик. Допускается проводить выдержку в бутылках, в деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба из следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень). Допускается проводить микрооксигенацию при выдержке в ёмкостях с использованием древесины	—	Применяется
2.14	Приобретение вином CO ₂	1. в процессе спиртового брожения; 2. в процессе яблочно-молочного брожения		Применяется
2.15	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация)		Применяется
2.16	Розлив	Холодным способом, в том числе стерильным		Применяется
2.17	Маркировка, тара и	Осуществляется с учетом действующего	—	С указанием виноградо-винодельческого терруара

	упаковка	законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта		«Курень Титаровский 1794»
--	----------	--	--	---------------------------

Приложение 1.5.

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»

Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/ Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно-винодельческий терруар
1.	03-2023-00003644	ООО «Таманская винная компания- Кубань» (арендатор)	7728305113	103	«Курень Титаровский 1794»
2.	60-2023-00003982 03-2023-00003634 60-2023-00003978 60-2023-00003983 03-2023-00003633	ООО «ТАВИНКО АГРО» (собственник, арендатор)	2352052188	59	«Курень Титаровский 1794»

Приложение 1.6.
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»**

1. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis subsp. Kurstaki</i> Z-52 (спорокристаллический комплекс)	дм³/га	1-3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/см³)	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis</i> , штамм 98	дм³/га	3-5	Не допускается
		3. <i>Bacillus thuringiensis-Streptomyces</i> <i>sp. + Beauveria bassiana</i>	дм³/га	4-5	Не допускается
		4. Аверсектин С	дм³/га	0,075-0,15 при содержании действующего вещества 50 г/дм³	0,005
		5. Абаментин	дм³/га	0,75-1,50 при содержании действующего вещества 18 г/дм³	0,01
		6. Альфа-циперметрин	дм³/га	0,2-0,3 при содержании действующего вещества 150 г/дм³	Не допускается
		7. Альфациперметрин+имидаклоприд +клот ианидин	дм³/га	0,1-0,2 при содержании действующего вещества 125+100+50 г/дм³	Не допускается
		8. Аллюминия фосфид	дм³/га	0,4 при содержании действующего вещества 560 г/кг	Не допускается
		9. Вазелиновое масло	дм³/га	12-37 при содержании действующего вещества 760 г/кг	Не допускается

		10. Вазелиновое масло + матрин	дм³/га	0,5 л /10 л воды при содержании действующего вещества 658 + 2,2 г/дм³	Не допускается
		11. Гекситиазокс	дм³/га	0,15-0,25 при содержании действующего вещества 250 г/дм³	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		12. Дельтаметрин	дм³/га	0,075-0,175 (100 г/л) или 0,25-0,35 при содержании действующего вещества 25 г/дм³	0,2
		13. Дифлоvidaзин	дм³/га	0,2-0,4 при содержании действующего вещества 200 г/дм³	0,02
		14. Диметоат	дм³/га	1,2-2,0 при содержании действующего вещества 400 г/дм³	0,02
		15. Диметоат + бетациперметрин	дм³/га	0,4-0,5 при содержании действующего вещества 300 + 40 г/дм³	0,02 0,5
		16. Дифлубензурон + имидаклоприд	дм³/га	0,75-1,2 при содержании действующего вещества 180 г/л + 45 г/дм³	Не допускается
		17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	дм³/га	0,3-0,6 при содержании действующего вещества 300 + 88 г/дм³	- 0,1
		18. Имидаклоприд + лямбдацигалотрин	дм³/га	0,3 при содержании действующего вещества 150 + 50 г/дм³	- 0,15
		19. Индоксакарб	дм³/га	0,25-0,3 при содержании действующего вещества 150 г/дм³	2,0
		20. Индоксакарб + абамектин	дм³/га	0,35-0,45 при содержании действующего вещества 100 + 40 г/дм³	2,0 0,01
		21. Клофентезин	дм³/га	0,24-0,36 при содержании действующего вещества 500 г/дм³	2,0
		22. Лямбда-цигалотрин	дм³/га	0,16-0,24 при содержании действующего вещества 100 г/дм³	0,15

		23. Малатион	дм³/га	1,0 при содержании действующего вещества 570 г/дм³	5,0
		24. Матрин	дм³/га	1,0-1,5 при содержании действующего вещества 5 г/дм³	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и пропущенные фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		25. Метомил	дм³/га	0,8-1 при содержании действующего вещества 250 г/кг	0,3
		26. Сера	дм³/га	6,0 при содержании действующего вещества 800 г/кг	Не допускается
		27. Спиродиклофен	дм³/га	0,4 при содержании действующего вещества 250 г/дм³	Не допускается
		28. Спиротетрамат +имidakлоприд	дм³/га	0,4–0,6 при содержании действующего вещества 120 + 120 г/дм³	1,0
		29. Тау-флювалинат	дм³/га	0,24-0,36 при содержании действующего вещества 240 г/дм³	0,2
		30. Тебуфенпирад	дм³/га	0,5 при содержании действующего вещества 200 г/кг	0,5
		31. Тиаклоприд	дм³/га	0,2-0,3 при содержании действующего вещества 480 г/дм³	0,02
		32. Тиаметоксам	дм³/га	0,1-0,3 при содержании действующего вещества 250 г/дм³	0,1
		33. Тиаметоксам + лямбдацигалотрин	дм³/га	0,2-0,25 при содержании действующего вещества 141 + 106 г/дм³	0,15
		34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	дм³/га	0,4-0,5 при содержании действующего вещества 200 + 100 г/дм³	1,0
		35. Феназахин	дм³/га	0,24-0,36 при содержании действующего вещества 200 г/дм³	0,01

36. Фенитротион + дельтаметрин

дм³/га

0,4-0,6
при содержании действующего вещества
400 + 50 г/дм³

0,2

37. Феноксикарб

дм³/га

0,6
при содержании действующего вещества
250 г/дм³

0,1

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		38. Феноксикарб + люфенурон	дм³/га	0,8-1,2 при содержании действующего вещества 75 + 30 г/дм³	0,1 0,1
		39. Фенпироксимат	дм³/га	0,6-0,9 при содержании действующего вещества 50 г/дм³	0,3
		40. Флубендиамид	дм³/га	0,3-0,4 при содержании действующего вещества 480 г/дм³	Не допускается
		41. Хлорантранилипрол	дм³/га	0,15-0,25 при содержании действующего вещества 200 г/дм³	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	дм³/га	1,5 при содержании действующего вещества 400 + 20 г/дм³	0,5 – 0,2
		43. Циперметрин	дм³/га	Не применяется	0,5
		44. Эмаметтин бензоат	дм³/га	0,3-0,4 при СДВ 50 г/кг	0,1 0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м³	20-25 г/м³ при содержании действующего вещества 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м²	7 г/10 м² при содержании действующего вещества 30 г/кг	0,7
4.	Применение феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-илацетат	диспенсо- р/га	500 при содержании действующего вещества 172 мг/диспенсер	Не допускается
5.	Обработка против грибных болезней фунгицидами	1. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> KC2	дм³/га	5-6 при содержании действующего вещества титр 1 x 10*9 КОЕ/ см³	Не допускается

		2. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	дм³/га	4-8 при содержании действующего вещества титр не менее 10*9 КОЕ/ см³	Не допускается
		3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	дм³/га	5 при содержании действующего вещества титр 1 x 10*9 КОЕ/ см³	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215	дм³/га	80-120 при содержании действующего вещества БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/ см³	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 при содержании действующего вещества титр 10 ¹⁰ + 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	2 г/ 100 м	20 при содержании действующего вещества титр не менее 10 ⁸ КОЕ/г + титр не менее 10 ⁶ КОЕ/г	Не допускается
		7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	дм³/га	4,0 при содержании действующего вещества 1 млрд КОЕ/ см³	Не допускается
		8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при содержании действующего вещества титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	дм³/га	0,25 при содержании действующего вещества 500 г/кг	Не допускается
		10. Азоксистробин	дм³/га	0,6-0,8 при СДВ: 250 г/дм³	Не допускается
		11. Алюминия фосэтил	дм³/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		12. Боскалид	дм³/га	1,0-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		13. Диметоморф+аметоктради	дм³/га	0,8-1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается

		14. Диметоморф+дитианон	дм³/га	1,2-1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
		15. Дитианон	дм³/га	0,5-0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		16. Дифенокназол	-	Не применяется	Не применяется
№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215	дм³/га	80-120 при содержании действующего вещества БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/ см³	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 при содержании действующего вещества титр 10 ¹⁰ + 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	2 г/ 100 м	20 при содержании действующего вещества титр не менее 10 ⁸ КОЕ/г + титр не менее 10 ⁶ КОЕ/г	Не допускается
		7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	дм³/га	4,0 при содержании действующего вещества 1 млрд КОЕ/ см³	Не допускается
		8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при содержании действующего вещества титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	дм³/га	0,25 при содержании действующего вещества 500 г/кг	Не допускается
		10. Азоксистробин	дм³/га	0,6-0,8 при СДВ: 250 г/дм³	Не допускается
		11. Алюминия фосэтил	дм³/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		12. Боскалид	дм³/га	1,0-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		13. Диметоморф+аметоктради	дм³/га	0,8-1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
		14. Диметоморф+дитианон	дм³/га	1,2-1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
		15. Дитианон	дм³/га	0,5-0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается

		16. Дифеноконазол	дм³/га	80-120 при содержании действующего вещества БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/ см³	Не допускается
		17. Дифеноконазол + тетраконазол	дм³/га	0,5-0,7 при СДВ: 120 + 60 г/дм³	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		18. Дифеноконазол+флутриаф ол	-	Не применяется	Не применяется
		19. Дифеноконазол + цифлufenамид	дм³/га	0,5-0,7 при СДВ 60 + 30 г/дм³	Не допускается
		20. Зоксамид + диметоморф	дм³/га	1,0 при СДВ: 180 + 180 г/дм³	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/дм³	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+оксадикил	дм³/га	1,5-2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
		33. Меди сульфат + кальция гидроксид	сульфат меди г +	400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается

известь г/10
дм³ воды

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		34. Меди сульфат трехосновный	дм³/га	5-6 при СДВ: 345 г/дм³	Не допускается
		35. Меди хлорокись	дм³/га	5 при СДВ: 200 г/дм³	Не допускается
		36. Меди хлорокись + цинеб	дм³/га	4-6 при СДВ: 370 + 150 г/кг	Не допускается
		37. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	дм³/га	2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
		38. Метирам	дм³/га	1,5-2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		39. Метирам + пираклостробин	дм³/га	1,5-2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
		40. Метрафенон	-	Не применяется	Не применяется
		41. Медь оксихлорид + мефеноксам	дм³/га	4-5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
		42. Пенконазол	дм³/га	0,4 при СДВ: 100 г/дм³	Не допускается
		43. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ: 42 + 800 г/дм³	Не допускается
		44. Пириметанил	дм³	1,8-2,4 при СДВ: 400 г/дм³	Не допускается
		45. Поли-бетагидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорно-кислый + 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
		46. Проквиназид+тетраконазол	дм³/га	0,3-0,4 при СДВ: 160 + 80 г/дм³	Не допускается
		47. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
		48. Пропиконазол + азоксистробин	дм³/га	0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/дм³	Не допускается
		49. Пропиконазол + тебуконазол	дм³/га	0,2-0,3 при СДВ: 300+200 г/дм³	Не допускается
		50. Пропинеб	дм³/га	1,75-2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
	51. Сера		дм³/га	6-8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	52. Спиноксамин + тебуконазол + триадименол		дм³/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/дм³	Не допускается
	53. Тебуконазол		-	Не применяется	Не применяется
	54. Тетраконазол		дм³/га	0,25-0,32 при СВД: 125 г/дм³	Не допускается
	55. Тирам + дифеноконазол		дм³/га	2,5-3,0 при СДВ: 400 + 30 г/дм³	Не допускается
	56. Трифлуксистробин		дм³/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	57. Фамоксадон + цимоксанил		-	Не применяется	Не применяется
	58. Фамоксадон + оксатиапипролин		дм³/га	0,65-0,8 при СДВ: 300 + 30 г/дм³	Не допускается
	59. Фенгексамид		дм³/га	0,8-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	60. Флуазинам		дм³/га	0,5-0,75	Не допускается
	61. Флуазинам + диметоморф		-	Не применяется	Не применяется
	62. Флудиоксонил		мл/ 10 л воды (л)	15-25 при СДВ: 500 г/дм³	Не допускается
	63. Флуксапироксад		дм³/га	0,15-0,2 при СДВ: 300 г/дм³	300 г/л
	64. Флуопирам+пириметанил		дм³/га	0,8-1,2 при СДВ: 125 + 375 г/дм³	Не допускается
	65. Флутриафол		-	Не применяется	Не применяется
	66. Фосфит натрия + циазофамид		дм³/га	2-4 при СДВ: 250 + 25 г/дм³	Не допускается
	67. Хлорокись меди		дм³/га	3,6 при СДВ: 861 г/кг	Не допускается
	68. Хлорокись меди + цимоксанил		дм³/га	2,5-3 при СДВ: 689,5 + 42 г/кг	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
6.	Обработка против сорной растительности гербицидами	69. Ципродинил	дм³/га	0,6-0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил + флудиоксонил	дм³/га	0,8-1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	Не допускается
		71. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
		1. Глифосат (изопропиламинная соль)	-	Не применяется	Не применяется
		2. Глюфосинат аммоний	дм³/га	Не применяется	Не применяется
		3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/ дм³ воды	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	4. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	Не применяется	Не применяется
		1. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		2. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
		3. 24-эпибрасинолид	мл/га	400 при СДВ: 0,025 г/дм³	Не допускается
		4. Арахидоновая кислота	мл/га	50-100 при СДВ: 0,15 г/дм³	Не допускается
		5. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ: 40 г/кг	Не допускается
		6. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200 - южная зона промышленного возделывания; 400 - северная зона промышленного возделывания; при СДВ: 0,1 г/дм³	Не допускается
		7. Гуминовых кислот калиевые соли	дм³/га	0,4-0,6 при СДВ: 25 г/дм³ по кислоте	Не допускается
		8. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	-	Не применяется	Не допускается
		9. Коллоидное серебро+ полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	150-250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/дм³	Не допускается
		10. Липо-хитоолигосахариды	дм³/га	16-30 при СДВ: 30 г/дм³	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		11. Меламинавая соль бис (оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	15-25 при СДВ: 10-4 г/дм³	Не допускается
		12. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль	-	Не применяется	Не применяется
		13. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
		14. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	дм³/га	0,2 при СДВ: 9 + 6 + 3 г/дм³	Не допускается
		15. Поли-бетагидроксимасляная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		16. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	дм³/га	0,8-1,5 при СДВ: 770 + 30 г/дм³	Не допускается
		17. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	дм³/га	1,0 при СДВ: 100 г/дм³	Не допускается
		18. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/дм³	Не допускается
		19. Янтарная кислота	г/5 л воды (Л)	10 при СДВ: 25 г/дм³	Не допускается
		20. <i>Pseudomonas fluorescens</i> 1Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10*8 КОЕ/ см³	Не допускается
		21. Хлорметилсилатран	г/га	40 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
8.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	дм³/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>	дм³/га	4-5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10*9 + 10*8 + 10*8 КОЕ/ см³	Не допускается
		3. <i>Beauveria bassiana</i>	дм³/га	3 при СДВ: (титр не менее 1-7х10*8 КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-илацетат	диспенсо- ров/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	дм³/га	6,5-8 при СДВ: титр 1×10^9 КОЕ/см³	Не допускается
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	дм³/га	5-6	Не допускается
		8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	дм³/га	4-8 при СВД: титр не менее 10^9 КОЕ/см³	Не допускается
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В2604D+ <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	дм³/га	1,5-2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/см³	Не допускается
		11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м²	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	дм³/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/см³	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 стандарта «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.

2. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование, осветление сусла	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Сернистый ангидрид	мг/дм ³	100	200; 300 для вин с остаточным сахаром
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	-	Не более количества, рекомендуемой предприятием изготовителем	Не нормируется
		4. Дрожжи не- <i>Saccharomyces</i> (<i>Kluveromyces</i> , <i>Candida</i> , <i>Lachancea</i> , <i>Hansensiaspora</i> , <i>Pichia</i> , <i>Starmerella</i> , <i>Torulaspora</i> , <i>Metschnikowia</i>);	КОЕ/мл клетка	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. Альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. Бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. Поливинилпирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. Каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. Казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется
		7. Диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. Перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. Пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. Рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. Растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. Угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		13. Ферментный препарат бета- глюконаза	мг/дм ³	Не более количества, рекомендуемой предприятием изготовителем	Не нормируется
		14. Ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	Не более количества, рекомендуемой предприятием изготовителем	Не нормируется
		15. Цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не допускается
		16. Азот или воздух (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. Аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	300 в пересчёте на аскорбиновую кислоту
4.	Сульфитация сусла	1. Диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200; 300 - для вин с остаточным сахаром
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. Ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. Винная кислота	г/дм ³	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.	Кислотопонижение	1. Нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		2. Бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. Карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм ³	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 нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
8.	Ускорение роста дрожжей	1. Диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		2. Сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. Дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не нормируется
		4. Препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,4	Не допускается
9.	Регулирование кислотности	1. Ионообменные смолы	-	Не допускается	Не допускается
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. Аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		2. Поливинилпирролидон	мг/дм ³	200	Не допускается
		3. Казеин	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. Сополимер поливинилимидазолполивинилпирролидона	мг/дм ³	200	Не допускается
		5. Лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	Молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁵ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
12.	Снижение содержания мочевины	Уреаза	мг/дм ³	20	Не нормируется
13.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге	1. Чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	Не нормируется	Не допускается
		2. Диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. Сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		4. Дихлоргидрат тиамина	г/дм ³	0,1	Не нормируется
		5. Танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		6. Биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм ³	500	Не допускается
		7. 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
14.	Регулирование массовой концентрации титруемых кислот вина	1. Нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		2. Бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. Карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты.	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. Тартрат кальция	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		5. Однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		6. Дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочнокислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не	Не более 5 клеток в единице готовой продукции (бутылке)

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
				находиться в процессе алкогольного брожения	
		6. Молочная кислота	г/дм ³	2,0 (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту) с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		7. Лимонная кислота	г/дм ³	1,0	1,0
		9. L-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
15.	Осветление вина	1. Альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. Бентонит и глин-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. Поливинилпирролидон	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. Каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. Казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется
		7. Диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. Перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. Пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. Рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
		11. Растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. Танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. Угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. Фитин	мг/дм ³	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. Ферментный препарат бетаглюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. Ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		17. Цеолит (клиноптилолит)	—	Не нормируется	Не нормируется
16.	Стабилизация вина	1. Ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм ³	20	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не нормируется	Не нормируется
		3. Битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок	г/дм ³	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		5. Протеины	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
17.	Выдержка (созревание) вина	1. Медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	По активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
		2. Древесина дуба и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	—	Не нормируется	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		4. Кислород	мг/дм ³	5 (в месяц)	Не нормируется
18.	Подготовка к розливу и розлив	1. Метавинная кислота	мг/дм ³	100	100
		2. Гуммиарабик	мг/дм ³	100	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот)	г/дм ³	0,15	Не нормируется

**Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции
виноградо-винодельческого терруара «Курень Титаровский 1794»**

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
1.	Внешний вид					
1.1	Прозрачность	Прозрачное с блеском	+	+		
		Прозрачное	+	+	+	Без посторонних включений.
		С осадком	+	+	+	Вино может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки.
2.	Цвет					
2.1	Белые вина	Серебристо-белый, почти бесцветный	+			
		Светло-зеленый	+			
		Светло-соломенный	+			
		С желтым оттенком	+			
		Соломенный	+			
		Светло-золотистый	+			
		Золотистый	+			
		Светло-янтарный	+			
		Янтарный	+			
		Темно-янтарный	+			
2.2	Розовые вина	Светло-розовый		+		
		Розовый		+		
		Темно-розовый		+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
2.3	Красные вина	Красный			+	
		Пурпурно-красный			+	
		Темно-красный			+	
		Красный с рубиновым оттенком			+	
		Рубиновый			+	
		Темно-рубиновый			+	
		Красный с гранатовым оттенком			+	
		Красный луковичным оттенком			+	
		Красный с коричневым оттенком			+	
		Красный с фиолетовым оттенком			+	
3.	Аромат (букет)				+	
3.1.	По интенсивности	Яркий	+	+	+	
		Сильный	+	+	+	
		Умеренный	+	+	+	
		Слабый	+	+	+	
3.2	По качеству	Винный				
		Сортовой	+	+	+	
		Устойчивый	+	+	+	
		Выраженный	+	+	+	
3.3	По сложению	Раскрывающийся	+	+	+	
		Гармоничный	+	+	+	
		Слаженный	+	+	+	
		Развитый	+	+	+	
		Простой				
		Резкий				
		Негармоничный				
		Окисленный				
		Разлаженный				
		Комплексный				
		Богатый	+	+	+	
		Насыщенный	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		Деликатный	+	+	+	
		Яркий	+	+	+	
		Минеральный	+	+	+	
		Тонкий	+	+	+	
3.4	Оттенки в аромате	Полевых цветов	+			
		Липы	+			
		Фиалки	+			
		Акации	+	+		
		Цветов шиповника	+	+		
		Вишни		+	+	
		Смородины			+	
		Малины		+	+	
		Ежевика			+	
		Яблоко	+			
		Крыжовника	+		+	
		Чернослива				
		Зрелой груши	+			
		Айвы	+	+		
		Дыни	+			
		Тропических фруктов	+			
		Цитронный				
		Хлебной корочки	+			
		Грибов			+	
		Специй			+	
		Сафьяна			+	
		Молочных сливок		+	+	
		Миндаля	+		+	
		Ванили	+		+	
		Шоколада			+	
		Черешни			+	
		Табака			+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		Черники			+	
		Цитрусовые фрукты	+	+		
		Шелковица			+	
		Бальзамические ноты	+	+	+	
		Персик	+	+		
		Гранат		+	+	
		Абрикос	+	+		
		Лесной фиалки			+	
		Нотки специи, черного перца			+	
		Кофе			+	
		Зеленое яблоко	+			
		Пряности			+	
		Лесных ягод			+	
		Лепестков роз		+	+	
		Кураги	+			
		Медовые оттенки	+			
		Спелых фруктов	+	+		
4.	Вкус					
4.1.	По интенсивности	Сильный	+	+	+	
		Умеренный	+	+	+	
		Слабый				
		Гармоничный	+	+	+	
4.2	По типу	Винный	+	+	+	
		Виноградной ягоды	+	+	+	
		Плодовый	+	+	+	
		Медовый	+			
		Округлый	+	+	+	
		Структурный	+	+	+	
		Полнотелый	+	+	+	
		Гармоничный	+	+	+	
		Экстрактивный	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
4.3	По крепости	Легкий	+	+	+	
		Водянистый				
		Жидкий				
		Приятный	+	+	+	
		Резкий				
		Жгучий				
4.4	Кислотность	Мягкая	+	+	+	
		Свежая	+	+	+	
		Жесткая				
		Резкая				
		Хрустящая	+	+	+	
		Минеральная	+	+	+	
		Гармоничная	+	+	+	
4.5	Сладость	Легкая		+		
		Гармоничная	+	+	+	
		Медовая	+	+	+	
		Слащавая				
		Приторная				
4.6	Терпкость	Бархатистая			+	
		Мягкая	+	+	+	
		Умеренная	+	+	+	
		Грубая				
		Жесткая				
4.7	Полнота	Пустое				
		Жидкое				
		Бестелесное				
		Легкое	+	+	+	
		Тонкое	+	+	+	
		Полное	+	+	+	
		Экстрактивное			+	
		Маслянистое	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
4.8	По сложению	Густое				
		Тяжелое				
		Изысканное	+	+	+	
		Элегантное	+	+	+	
		Гармоничное	+	+	+	
		Богатое	+	+	+	
		Простое				
		Негармоничное				
		Разлаженное				
		Бархатистое			+	
		Округлое	+	+	+	
		Плотное	+	+	+	
		Маслянистое	+	+		
4.9	Оттенки во вкусе	Шоколада			+	
		Какао			+	
		Кофе			+	
		Меда	+			
		Корки ржаного хлеба	+			
		Цитронные				
		Розы		+		
		Грецкого ореха				
		Сафияна			+	
		Сливочные		+	+	
		Дуба	+		+	
		Ванили	+		+	
		Пряные			+	
		Фруктовые	+	+	+	
		Темного шоколада			+	
		Айвы	+			
		Яблока	+			
		Лайма	+	+		
		Грейпфрута	+	+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		Чернослива			+	
		Таниный			+	
		Табака			+	
		Красных ягод		+	+	
		Карамельные	+			
		Специй			+	
		Абрикоса	+		+	
		Кремовые	+	+		
4.11	По общему сложению	Легкое				
		Тонкое	+	+	+	
		Элегантное	+	+	+	
		Крепкое			+	
		Мягкое	+	+	+	
		Тяжелое				
		Насыщенное	+	+	+	
		Гармоничное	+	+	+	
		Сбалансированное	+	+	+	
		Округлое	+	+	+	
		Жесткое				
		Простое				
		Негармоничное				
		Грубое				
		Пустое				
		Сортовое	+	+	+	
		Яркое	+	+	+	
		Выраженное	+	+	+	
		Минеральное	+	+	+	
		Свежее	+	+	+	
		Сбалансированное	+	+	+	
		Слаженное	+	+	+	
		Бархатистое	+	+	+	
		Полнотелое	+	+	+	

Библиография

- [1] Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».
- [2] ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».
- [3] «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».