





<p>Утверждено решением учредительного территориального общего собрания виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»</p> <p>Протокол от 20.02.2026 г. № 1</p>	<p>Утверждено Решением Правления Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»</p> <p>Протокол № <u>34</u> от <u>11 03</u> 2026 г.</p>
<p>Председатель комитета</p> <p> З.Т. Таибов</p>	<p>Председатель Правления</p> <p> Ж.В. Беловол</p>
<p>Исполнительный секретарь комитета</p> <p> П.М. Магомедова</p>	<p>Секретарь заседания</p> <p> П.А. Ефремов</p>

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ  
ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ  
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ТЕРРУАРА  
«ДЕРБЕНТСКИЙ».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА**

(Редакция № 1)

Дербент  
2026

## **Предисловие**

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».

## **Сведения о стандартах**

1 РАЗРАБОТАНЫ И ВНЕСЕНЫ виноградо-винодельческим комитетом «Дербентский» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № 1 от 20.02.2026 года.

2 УТВЕРЖДЕНЫ И ВВЕДЕНЫ В ДЕЙСТВИЕ Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 г.

3 ВВЕДЕНЫ ВПЕРВЫЕ

## **1. Общие положения**

Настоящие дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» (далее – Стандарты) устанавливают требования к особенностям Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» и порядку их производства.

Настоящие Стандарты содержат требования, обязательные для соблюдения членами виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», производящими продукцию виноградарства и российскую винодельческую продукцию с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» – Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский».

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 Правления АВВР № 4 от 07.06.2022 г.

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 «Дербентский»:** ограниченная территория в составе виноградо-винодельческого района «Дербентский», 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 крепленое (ликерное) вино с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский»** в соответствии с [1]: это винодельческая продукция, за исключением виноградо-содержащих напитков, которая изготовлена членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов вида *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» Российской Федерации, а также из продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием регламентированных для данного виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» технологических приемов виноградарства и виноделия, при изготовлении которой операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах данного виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».

## **2. Нормативные ссылки**

При составлении настоящих Стандартов использованы следующие правовые акты:

Федеральный закон от 27.12.2019 N 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон);

Территориальное деление виноградопригодных земель, утвержденное Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (Протокол № 4 от 7 июня 2022 г) в редакции, утвержденной АВВР 24 декабря 2025 г. (протокол № 32).

### **3. Особенности продукции**

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» должны изготавливаться в соответствии с [1], [5], [6] и настоящих Стандартов.

#### **3.1 Классификация**

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» в зависимости от объемного содержания этилового спирта подразделяются на

крепкие - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 16 до 22 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 3 процентов, массовая концентрация сахаров от 3 до 120 граммов на кубический дециметр;

десертные - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 12 до 16 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 1,2 процента, массовая концентрация сахаров от 120 до 350 граммов на кубический дециметр.

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» могут быть белыми, розовыми и красными.

В зависимости от периода выдержки Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» подразделяются на: молодые, ординарные, выдержанные, марочные, коллекционные.

Примечание – при маркировке Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» ординарных, слово «ординарное» допускается не указывать.

### **3.2 Характеристики**

Физико-химические характеристики Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» должны соответствовать требованиям Федерального Закона и настоящих Стандартов.

Объемная доля этилового спирта в Российских крепленых (ликерных) винах с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» должна составлять не менее 12,0 %, не более 22,0%.

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» должны быть микробиологически здоровыми и розливостойкими.

Содержание токсичных элементов в Российских крепленых (ликерных) винах с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» не должно превышать норм, установленных [2].

Примечание – Микробиологический контроль на всех стадиях производства и розливостойкость осуществляются в соответствии с требованиями [3], а также общепринятыми в виноделии методами.

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» по органолептическим характеристикам должны обладать особыми свойствами: чистым ярким букетом, гармоничным согревающим вкусом.

Органолептические характеристики российских крепленых (ликерных) вин с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» достигаются путем соблюдения требований и особенностей технологии приготовления в соответствии с [1].

**4. Особые качества Российского крепленого (ликерного) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский», обусловленные местом происхождения винограда**

Российская винодельческая продукция с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» отличается своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других, благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах географического объекта и обладающего уникальными вкусовыми качествами и свойствами. Таковую особенность придают винограду почвенно-климатические характеристики виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» и применяемые агротехнические и технологические приемы.

При этом особенность объясняется сочетанием южного географического положения, различными формами рельефа, высотной поясностью Кавказских гор, а также влиянием Каспийского моря.

Виноградо-винодельческий терруар «Дербентский» расположен в границах Дербентского района Республики Дагестан, площадь которого составляет порядка 1,27 кв. км.

Территория виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» ограничена северной точкой 42.1503 (с.ш.); 48.1159 (в.д.) и южной точкой 42.0498 (с.ш.); 48.3018 (в.д.). В странах Западной Европы в этих широтах расположены известные винодельческие районы – Центральная Италия, Северная Испания и Португалия.

Важно отметить, что территория виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» является частью исторически подтвержденных земельных угодий, обрабатываемых под виноградники.

Средневековая история всего Дагестана была тесно связана с виноградарством и виноделием, и наиболее активными виноградарями в регионе являлись хазары. Об этом свидетельствуют, в частности, научно подтвержденные факты тождества многих дагестанских автохтонных сортов винограда с донскими автохтонными сортами.

Климат виноградо-винодельческого терруара «Дербентский», несмотря на разнообразие, в целом можно отнести к умеренно теплему, в горах он умеренно холодный с более или менее выраженной континентальностью. В целом климат

Дербента характеризуется от умеренно-континентального в равнинной и предгорной части до умеренного. На севере и в центральной части Дербента умеренно-континентальный и засушливый, на юге вдоль Каспийского моря и на Прикаспийской низменности субтропический полусухой. Основным фактором формирования климата Дербента – это расположение его в южной части умеренного теплового пояса, поступление значительного количества солнечного тепла, что благоприятно влияет на созревание виноградной лозы.

Зима в границах виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» короткая и сравнительно теплая без резких колебаний температуры воздуха, а лето продолжительное и жаркое. Средняя температура воздуха наиболее холодного месяца февраля составляет - 2 °С, а самого теплого – июля + 30 °С. Среднегодовая температура воздуха равна + 13,8 °С, безморозный период длится 280 дней. Продолжительность вегетационного периода в среднем составляет 160 дней. Среднегодовое количество осадков – 450 мм.

Осень долгая и теплая, что позволяет дольше сохранять виноград на лозе и добиваться безупречной фенольной зрелости. Кроме того, полная зрелость ягод на склонах наступает раньше, чем у тех же сортов винограда, произрастающих на равнине. Лоза на склоновых землях меньше подвергается заболеваниям и весенним заморозкам. Такой большой перепад дневных и ночных температур способствует лучшему накоплению сахара в ягоде.

Рельеф представляет собой слабоволнистую равнину с небольшими уклонами к северо-востоку, переходящие к предгорью, охватывая высоты 150-700 м, характеризуется чередованием хребтов, плато и куполообразных поднятий.

В равнинной части территории преобладают луговые, лугово-каштановые и лугово-лесные с аллювиально-делювиальные отложениями большой мощности от желто-бурого до серо-бурого цвета и различного механического состава. В предгорьях почвообразующие породы светло-каштановые солонцеватые, коричневые слабосмытые и частично лугово-каштановые, которые большей частью представлены песчано-глинистыми отложениями

третичного периода; в переходной полосе к горной зоне залегают юрские и меловые отложения (сланцы, известняки). Четвертичные осадочные продукты залегают в переходной полосе к приморской низменности и в долинах рек. Дельта реки Самура с лугово-лесными и лугово-каштановыми почвами сложена аллювиальными наносами, которые в основе состоят из галечника с примесью песка и глины.

Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт – Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» имеют яркий букет, полный и слаженный вкус.

Особые свойства для производства Российского крепленого (ликерного) вина с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский» исключительно определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и технологическими приемами и методами. Такие условия позволяют производить в пределах виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» уникальные высококачественные ординарные и марочные вина со сложным ароматом, гармоничным вкусом, с ярко-выраженными сортовыми особенностями.

**5. Описание географических границ виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» (см. Приложение 1.1. Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»).**

**6. Описание относительно одинаковых геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» (см. Приложение 1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»).**

**7. Перечень сортов винограда, допустимых к использованию на территории виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» для производства продукции виноградарства и российской винодельческой продукции с защищенным наименованием места происхождения**

**«Дербентский»** (см. Приложение 1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»).

**8. Описание общих для виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» технологических приемов и операций виноградарства и виноделия** (см. Приложение 1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»).

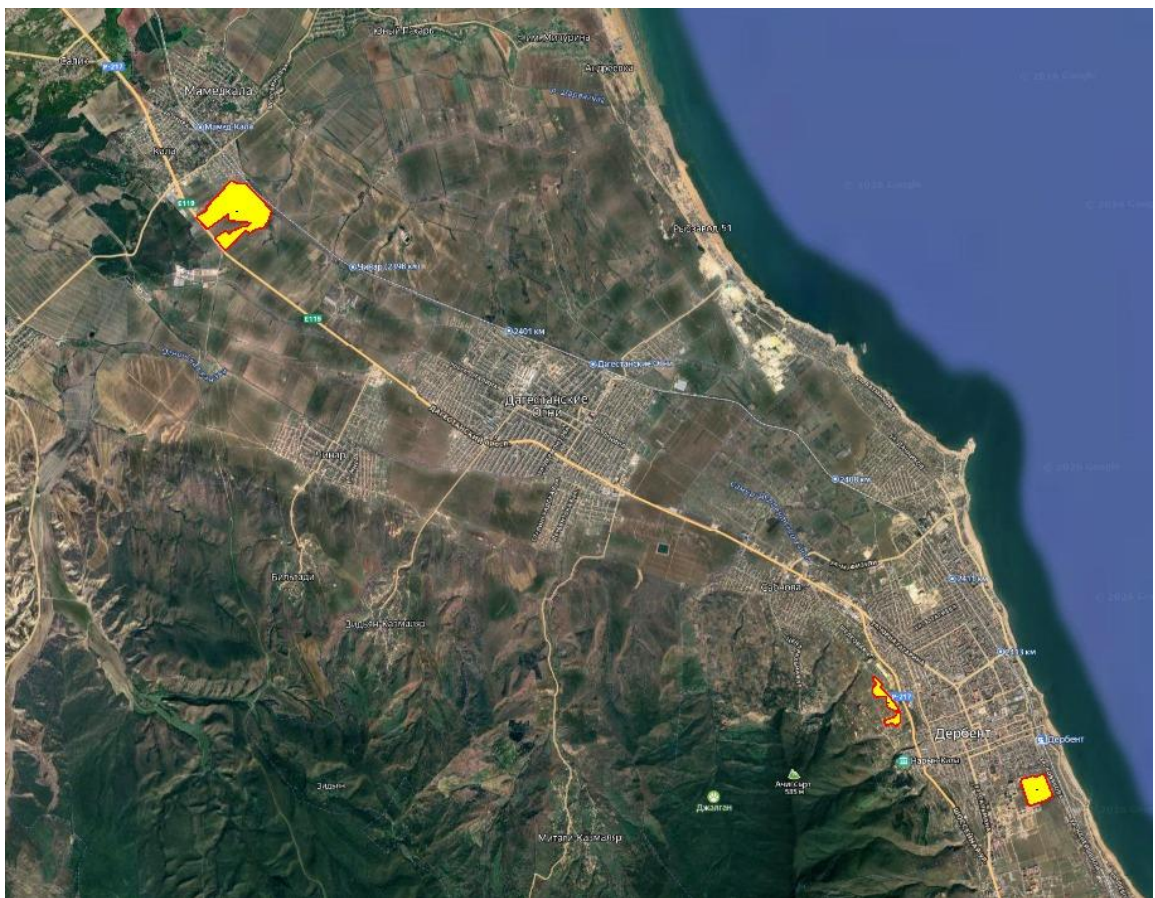
**9. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческого терруара «Дербентский», из винограда которых разрешено производство российской винодельческой продукции с защищенным наименованием места происхождения «Дербентский»** (см. Приложение № 1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»).

**10. Описание технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»** (см. Приложение № 1.6 Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»).

**11. Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»** (см. Приложение № 1.7 Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»).

**Приложение 1.1.**  
**к Дополнительным стандартам качества**  
**продукции виноградарства и виноделия**  
**виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»**

**КАРТА ГРАНИЦ**  
**виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»**



**Приложение 1.2.**  
**к Дополнительным стандартам качества**  
**продукции виноградарства и виноделия**  
**виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»**

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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Дербентский»
<b>1.</b>	<b>Геофизические характеристики</b>			
1.1.	Границы (описание границ)	км, км <sup>2</sup>	Город Дербент расположен на юге России в Дербентском районе Республики Дагестан, на западном побережье Каспийского моря, на реке Суходол, к северу от устья реки Рубас.	Общая протяженность границ – 10,9 км Протяженность зоны с севера на юг – 2,89 км с запада на восток – 2,58 км. Площадь территории – 1,27 км <sup>2</sup>
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	Градусы (в.д., с.ш.)	Южная точка ВВТ «Дербентский» (42.0498, 48.3018), Северная точка ВВТ «Дербентский» (42.1503, 48.1159), Западная точка ВВТ «Дербентский» (42.1476, 48.1149),	1. участок 1. 42.1487, 48.1138 2. 42.1498, 48.1162 3. 42.1503, 48.1159 4. 42.1510, 48.1172 5. 42.1516, 48.1175 6. 42.1522, 48.1186 7. 42.1548, 48.1217

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

			Восточная точка ВВТ «Дербентский» (42.0500, 48.3050).	8. 42.1546, 48.1223
				9. 42.1543, 48.1238
				10. 42.1544, 48.1240
				11. 42.1542, 48.1254
				12. 42.1505, 48.1299
				13. 42.1503, 48.1300
				14. 42.1493, 48.1310
				15. 42.1489, 48.1310
				16. 42.1482, 48.1306
				17. 42.1467, 48.1293
				18. 42.1464, 48.1276
				19. 42.1458, 48.1262
				20. 42.1463, 48.1251
				21. 42.1445, 48.1228
				22. 42.1428, 48.1202
				23. 42.1449, 48.1179
				24. 42.1463, 48.1205
				25. 42.1456, 48.1212
				26. 42.1462, 48.1222
				27. 42.1468, 48.1244
				28. 42.1469, 48.1253
				29. 42.1467, 48.1255
				30. 42.1474, 48.1265
				31. 42.1474, 48.1261
				32. 42.1478, 48.1232
				33. 42.1481, 48.1211
				34. 42.1482, 48.1211

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

				35. 42.1490, 48.1213
				36. 42.1490, 48.1210
				37. 42.1489, 48.1208
				38. 42.1465, 48.1161
				39. 42.1476, 48.1149
				2. участок
				1. 42.0593, 48.2731
				2. 42.0599, 48.2727
				3. 42.0595, 48.2709
				4. 42.0603, 48.2705
				5. 42.0610, 48.2732
				6. 42.0619, 48.2737
				7. 42.0625, 48.2716
				8. 42.0631, 48.2712
				9. 42.0644, 48.2713
				10. 42.0644, 48.2697
				11. 42.0642, 48.2688
				12. 42.0652, 48.2682
				13. 42.0661, 48.2682
				14. 42.0666, 48.2689
				15. 42.0668, 48.2688
				16. 42.0670, 48.2690
				17. 42.0676, 48.2682
				18. 42.0679, 48.2687
				19. 42.0665, 48.2704

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

				20. 42.0662, 48.2699 21. 42.0656, 48.2705 22. 42.0647, 48.2720 23. 42.0625, 48.2737 24. 42.0623, 48.2741 25. 42.0614, 48.2745 26. 42.0598, 48.2745 27. 42.0597, 48.2738 28. 42.0595, 48.2739  3 участок 1. 42.0498, 48.3018 2. 42.0504, 48.3048 3. 42.0500, 48.3050 4. 42.0501, 48.3054 5. 42.0502, 48.3054 6. 42.0507, 48.3073 7. 42.0507, 48.3074 8. 42.0504, 48.3075 9. 42.0468, 48.3092 10. 42.0461, 48.3071 11. 42.0453, 48.3037
1.3.	Рельеф	-	В геоморфологическом плане территория района делится на	предгорная — от 150 (200) до 750 (1000) м равнинная — от – 28 до 150 (200) м

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

			две части: равнинную - восточную и предгорную - западную.	
1.4.	Высота над уровнем моря	м.	Высшая точка района — гора Джалган (708 м)	Средняя высота над уровнем моря 16 м
1.5.	Экспозиция склонов	-	Морфометрическая характеристика рельефа	Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная
1.6.	Крутизна склонов	градус	На наиболее низкие гипсометрические уровни в Дербенте приходится 35% территории; на склоны, крутизной 0-6°, которые более характерны для равнин, приходится 46%.	От 0 градусов до 60 и больше до обрывов
<b>2.</b>	<b>Климатические характеристики</b>			
2.1.	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10°С осенью	130 - 160
2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	13,7
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	38,8

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

2.4.	Минимальная температура воздуха (средний из абсолютных минимумов)	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	- 19,0
2.5.	Сумма активных температур за вегетационный период	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	4500 - 4900
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	25,7
2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	21,4 - 25,0
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-19
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	25 декабря – 10 января
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	280 - 300
2.11.	Количество осадков за год	мм.	Сумма осадков за годовой период	450 - 469

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

2.12.	Количество осадков за вегетационный период	мм.	Сумма осадков за период вегетации	200 - 213
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур ( $\sum t$ ) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = r / (\sum t / 10)$	0,2
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см <sup>2</sup>	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	120 - 130
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха ( $\phi$ ) называют отношение абсолютной влажности воздуха ( $\rho$ ) к плотности ( $\rho_0$ ) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах	75 - 79

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

2.16.	Средняя продолжительность светового дня за вегетационный период	часы, мин.	Промежуток времени между восходом и заходом Солнца, то есть моменты касания верхним краем диска Солнца математического горизонта в период вегетации	13 - 16 часов
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)		Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления	4 - 12 м/с, преобладают северное и восточное направления
<b>3.</b>	<b>Почвенные характеристики</b>			
3.1.	Тип почвы		Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Почвы Дербентского района характеризуются разнообразием, преобладают светло-каштановые, глинистые, суглинистые и песчаные типы, часто с включениями ракушечника и известняка. В прибрежной зоне встречаются засоленные почвы, а в поймах рек -аллювиальные. Почвы плодородны, идеально подходят для виноградарства, садоводства и овощеводства, обладая хорошей минерализацией.
3.2.	Кислотность (уровень pH)		Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	слабощелочные, Ph (7,8-8,0)

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

3.3.	Физический состав почвы		Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера	Встречаются глинистые, суглинистые и песчаные участки с ракушечником, что придает почвам минеральность, ценимую в виноделии.
3.4.	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)		Определяются на основе физических и химических свойств	N (0,2-0,7) мг/100 г почвы, P (1,6 – 3,8) мг/100 г почвы, K (30-40) мг/100 г почвы, Ca (2 - >30) %, Fe (2 – 8) %,
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)		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	Мощность гумусового горизонта от 40-70см, содержание гумуса 1,88-2,56%
3.6.	Воздушный режим		Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	От слабо- до хорошо- аэрированных почв
3.7.	Влагоемкость		Максимальное количество воды, удерживаемое почвой	От средней до высокой

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

3.8.	Общий азот		Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	В надземной массе: от Предгорья к Среднегорью– 15,59 и 43,17 %; от Среднегорья к Высокогорью – 32,43 и 4,12 %; в подземной: 21,02 и 48,91 %; 11,14 и 4,69 %, соответственно на склонах северной и южной экспозиций. Больше азота накапливают фитоценозы Высокогорья (2100 м н. у. м.), меньше – фитоценозы Предгорья (1000 м н. у. м.).
3.9.	Активная известь		Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	14-40 %

Для производства российской винодельческой продукции защищенных наименований в пределах виноградо-винодельческого терруара «Дербентский» 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 настоящих дополнительных стандартов.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

**Приложение 1.3.**  
**к Дополнительным стандартам качества**  
**продукции виноградарства и виноделия**  
**виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»**

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

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «Дербентский»					Максимальная урожайность, т/га
		Код	ст.	тех.	ст.	тех.	клон	подвой	Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	
1	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107	-	+	-	+	кортис	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ	14,1	<b>10,0</b>
2	МЕРЛО	9705172	-	+	-	+	181	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ	6,7	<b>8,0</b>
3	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290	-	+	-	+	VCR-3	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ	38,8	<b>12,0</b>
4	РКАЦИТЕЛИ	5003415	-	+	-	+	5145	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ	36,5	<b>15,0</b>
5	УНЬИ БЛАН	8954446	-	+	-	+	треббь яно	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ	3,9	<b>11,0</b>
	<b>ПОДВОИ ВИНОГРАДНЫЕ:</b>									

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «Дербентский»					Максимальная урожайность, т/га
		Код	ст.	тех.	ст.	тех.	клон	подвой	Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	
6	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ	7751990							-	
7	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА СО4	7752008							-	
8	БЕРЛАНДИЕРИ X РУПЕСТРИС РЮГЖЕРИ 140	9610145							-	
9	ШАСЛА X БЕРЛАНДИЕРИ 41Б	9610144							-	
10	ФЕРКАЛЬ	9610151							-	
12	1103 ПОЛСЕН	7953133							-	
13	ВИЕРУЛ 3	8300631							-	
14	ГРАВЕСАК	9610152							-	

**Приложение 1.4.**  
**к Дополнительным стандартам качества**  
**продукции виноградарства и виноделия**  
**виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»**

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

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Дербентский»
1.	<b>Виноградарство</b>			
1.1.	Формирование куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относятся: -головчатый; -чашевидный; -шпалерный; -веерный; -кордонный; -комбинированный. Выбор производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полукрывная, неукрывная).	—	Все формировки, используемые в виноградарстве.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Регламентирует количество глазков после обрезки на одном кусте.	шт. на 1 куст	При осенней обрезке виноградников, на кустах оставляют двойной запас глазков с учетом рекомендаций по нагрузке кустов побегами (в диапазоне от 50 до 80 глазков).
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Регламентирует количество побегов после обломки на одном кусте.	шт. на 1 куст	В зависимости от формирования кустов после обломки оставляют: при схеме посадки 2,0 х 0,8 м – до 15 побегов; при схемах посадки 2,0-3,0 х 1,0 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,0 х 1,25 м – до 22 побегов; при схеме посадки 2,5 х 0,8 м – до 17 побегов; при схеме посадки 2,5 х 0,9 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,5 х 1,0 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,5 х 1,15 м – до 22 побегов; при схеме посадки 2,5 х 1,25 м – до 26 побегов; при схеме посадки 3,0 х 1,25 м – до 27 побегов; при схеме посадки 3,0 х 1,5 м – до 55 побегов; при схеме посадки 3,0 х 1,65 м – до 58 побегов; при схеме посадки 3,5 х 1,25 м – до 60 побегов; при схеме посадки 3,5 х 1,5 м – до 62 побегов; при схеме посадки 3,5 х 1,65 м – до 64 побегов;

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

				<p>при схемах посадки 3,5 x 2,15-3,0 м – до 90 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 3,5 м – до 100 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x (1,65+0,4)*2 – до 60 побегов;</p> <p>при схемах посадки 3,0-4,0 x 2,0 м – до 60 побегов.</p>
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	<p>Масса гроздей винограда на момент уборки зависит от сорта винограда, типа формировки и общего состояния растения. В благоприятные для урожая винограда годы допускается увеличение нагрузки кустов урожаем (предельные значения) до 35 %.</p>	кг на 1 куст	<p>при схеме посадки 2,0 x 0,8 м – до 2,0 кг;</p> <p>при схемах посадки 2,0-3,0 x 1,0 м – до 4,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,0 x 1,25 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 0,8 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 0,9 м – до 4кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 1,0 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 1,15 м – до 4,5 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 1,25 м – до 5,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 x 1,25 м – до 5,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 x 1,5 м – до 6,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 x 1,65 м – до 8,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 1,25 м – до 8,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 1,5 м – до 9,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 1,65 м – до 10,0кг;</p> <p>при схемах посадки 3,5 x 2,15-3,0 м – до 12,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 3,5 м – до 16,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x (1,65+0,4)*2 – до 7 кг;</p> <p>при схемах посадки 3,0-4,0 x 2,0 м – до 8,0 кг</p>

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	<p>В зависимости от схемы посадки густота кустов винограда составит:</p> <p>2,0 x 0,8 – 6250 шт./га;  2,0 x 1,0 – 5000 шт./га;  2,9 2,0 x 1,25 – 4000 шт./га;  2,5 x 0,8 – 5000 шт./га;  2,5 x 0,9 – 4444 шт./га;  2,5 x 1,0 м – 4000 шт./га;  2,5 x 1,15 – 3478 шт./га;  2,5 x 1,25 – 3200 шт./га;  3,0 x 1,0 м – 3333 шт./га;  3,0 x 1,25 м – 2666 шт./га;  3,0 x 1,5 м – 2222 шт./га;  3,0 x 1,65 – 2020 шт./га;  3,5 x 1,25 – 2286 шт./га;  3,5 x 1,5 – 1905 шт./га;  3,5 x 1,65 – 1732 шт./га;  3,5 x 2,15 м – 1329 шт./га;  3,5 x 3,0 м – 952 шт./га;  3,5 x 3,5 – 816 шт./га;  3,5 x (1,65+0,4)*2 – 2600 шт./га;  3,0 x 2,0 м – 1666 шт./га;  4,0 x 2,0 м – 1250 шт./га.</p>
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование,	- увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости;	–	Допустимо использование любого из перечисленных методов для управления содержанием сахаров перед уборкой.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

	сбор замороженных ягод для ледяного вина)	-ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - <i>Botrytis cinerea</i> в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается.		
<b>1.7.</b>	<b>Уборка урожая</b>			
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	<p>Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отыскание грозди в массе куста;</li> <li>2) отделение грозди от растения;</li> <li>3) укладка винограда в тару;</li> <li>4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство;</li> <li>5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.</li> </ol> <p>Механизированная уборка включает в себя: стряхивание ягод, перемещение ягод в виноградоприёмные бункера комбайна, перегрузка в транспортное средство и транспортирование винограда с</p>	—	Ручная, механизированная.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		участка на место переработки, складирования или реализации.		
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для столовых сортов и технических сортов, предназначенных для изготовления вин особо высокого качества. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	—	Выборочная, сплошная.
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100 см <sup>3</sup>	Не менее 17,0 для крепких Не менее 20,0 для десертных
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм <sup>3</sup>	Для выработки винодельческой продукции не нормируется
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб	—	Осуществляется дополнительный осмотр винограда при приеме на хранение и, при необходимости, отбор гнилых и поврежденных ягод. Технические сорта винограда проходят дополнительный осмотр при приемке на переработку. Требования входного контроля: - примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

				<p>окраске ягод основному сорту - не более 15 %;</p> <p>- примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не допускается;</p> <p>- массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями - не более 10%.</p>
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	<p>Условия транспортировки столового винограда должны обеспечивать целостность ягод, а также обеспечивать защиту от влаги и загрязнений. Толщина слоя винограда при этом не должна превышать 60 см.</p> <p>Технический виноград транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах, в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов; толщина слоя винограда в контейнерах не должна превышать 150 см.</p>
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 4 часов с момента сбора.
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	—	Требуется укрытие незимостойких сортов при температурах ниже минус 18-20°С.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами		–	Применяется в течение всего периода препаратами, допущенными к использованию.
1.10.	Обработка против нематод		–	Применяется при необходимости.
1.11.	Обработка против моллюсков		–	Применяется при необходимости.
1.12.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами		–	Применяется в течение вегетации и покоя.
1.13.	Обработка против сорной растительности гербицидами		–	Применяется при необходимости, согласно инструкции.
1.14.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.	–	Применяется при необходимости.
1.15.	Обработка микробиологическим и биологическими пестицидами		–	Применяется в течении всего периода, особенно показано в фазу созревания винограда.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

1.16.	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	—	Применяется при необходимости.
<b>2.</b>	<b>Виноделие</b>			
2.1.	Охлаждение винограда	Предварительное охлаждение собранного винограда.	°С	Применяется согласно технологической инструкции
2.2.	Сортировка винограда	<p>Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не более 15 %.</p> <p>Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, не допускается.</p> <p>Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями - не более 10%.</p> <p>Массовая доля органических примесей (листья, побеги) при ручной уборке не допускается, при машинной - не более 1,0%.</p>	—	Применяется при необходимости.
2.3.	Корректировка уровня сахаристости винограда	Естественное и искусственное увяливание и криоэкстракция собранного винограда, а также	г/100 см <sup>3</sup>	Применяется согласно технологической инструкции.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		целевой отбор гроздей, частей гроздей и ягод винограда		
2.4.	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.
2.5.	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сула.	—	Применяется.
2.6.	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сула от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия	—	Применяется.
2.7.	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости.	—	Применяется согласно технологической инструкции.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

2.8.	Прессование, в том числе целыми гроздьями	<p>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.</p> <p>Для производства вин высокого качества используют только сусло самотек и сусло первого давления, полученные при щадящих режимах прессования, при которых исключается повреждение семян и значительное истирание кожицы.</p> <p>С целью предупреждения окисления сусла допускается прессование в атмосфере инертного газа.</p>	—	Применяется.
2.9.	Настаивание сусла на мезге	<p>Применяется для извлечения из красящих (антоцианов), фенольных, ароматических, экстрактивных веществ.</p> <p>Делестаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из</p>	—	Применяется согласно технологической инструкции.

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		<p>нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно.</p> <p>Пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла.</p> <p>Ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги.</p> <p>Перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и азотом извне.</p>		
2.10.	Термообработка мезги	Технологический приём, заключающийся в термическом воздействии на мезгу с целью экстракции фенольных веществ.	–	Применяется согласно технологической инструкции.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		Применяется для интенсификации процесса перехода содержащихся в ягодах винограда веществ в виноградное сусло в целях изменения его органолептических и биохимических характеристик при пониженных (криомацерация) или повышенных (термовинификация) температурах.		
2.11.	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы на конкретном этапе производства (в виноград, в мезгу, в сусло, в вино наливом (виноматериал)).	–	Применяется.
2.12.	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием (без физического воздействия либо под давлением углекислого газа), центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием	–	Применяется.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		одного или нескольких технологических средств.		
2.13.	Стабуляж	Выдержка сусла при пониженных температурах на сусловом осадке.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.14.	Охлаждение	Технологический прием, применяемый для корректировки температуры продукта (сусла перед осветлением либо брожением, бродящего сусла, вина наливом (виноматериала) на различных этапах производства).	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.15.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	–	Применяется.
2.16.	Внесение стимуляторов (активаторов) брожения	Применяется для стимуляции брожения на чистых культурах дрожжей для получения максимально прогнозируемого результата брожения.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.17.	Брожение (спиртовое)	Процесс превращения сахара из сусла или целых ягод винограда в этиловый спирт с образованием углекислоты и	–	Применяется.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		вкусо-ароматической композиции, присущей конкретному типу продукции.		
2.18.	Брожение на мезге (с погружной или плавающей «шапкой»)	Применяется для более полного извлечения из красящих (антоцианов), фенольных, ароматических, экстрактивных веществ.	—	Применяется согласно технологической инструкции.
2.19.	Спиртование	Осуществляется в целях приостановки или прекращения брожения свежего виноградного сусла с накоплением доли этилового спирта естественного брожения.	—	Применяется
2.20.	Остановка (прерывание) брожения	Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой и (или) обеспложивающей фильтрацией.	—	Применяется при необходимости.
2.21.	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом.	—	Применяется при необходимости.
2.22.	Барботирование	Продавливание инертного газа (аргона или азота) через слои раствора (мезги, вина наливом	—	Применяется при необходимости.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		(виноматериала)) с целью удаления кислорода.		
2.23.	Батонаж	Перемешивание осадка, во время выдержки вина наливом (виноматериала) на осадке с целью улучшения органолептических показателей продукции.	—	Применяется при необходимости, согласно инструкции.
2.24.	Снятие вина наливом (виноматериала) и (или) виноградного сусла с осадка (декантация)	Механическое отделение виноградного сусла и (или) вина наливом (виноматериала) от осадка, отложившегося на дне емкости путём сливания жидкой фазы с осадка в дополнительную емкость.	—	Применяется.
2.25.	Переливка	Перекачивание вина наливом (виноматериала) из одной емкости в другую с целью отделения его от осадка, удаления избытка диоксида углерода, аэрации, сульфитации, а также для мойки, стерилизации и профилактического осмотра освободившихся емкостей. Может совмещаться с дополнительными процедурами механического осветления вина наливом (виноматериала),	—	Применяется.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		такими как: сепарирование, центрифугирование, фильтрация с использованием либо без использования инертной фильтрующей добавки.		
2.26.	Доливка	Технологический прием, применяемый для постоянного поддержания полными емкостей с вином наливом (виноматериалом) с целью его защиты от окисления и развития патогенной микрофлоры.	–	Применяется.
2.27.	Блендинг (эгаллизация, ассамбляж) *	Смешивание свежего виноградного сусла и (или) виноградного сусла в состоянии брожения и (или) вина наливом (виноматериала), имеющих некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, в целях изготовления однородного по составу вина.	–	Применяется.
2.28.	Купажирование	Смешивание в определенных соотношениях свежего виноградного сусла и (или) виноградного сусла в состоянии	–	Применяется согласно технологической инструкции.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		брожения и (или) вина, изготовленных из разных сортов винограда, разного происхождения, одного года или разных лет урожая для получения продукции с определенными (заданными) характеристиками.		
2.29.	Десульфитация	Удаление диоксида серы (физическим методом).	—	Применяется при необходимости.
2.30.	Аэрирование	Контролируемое насыщение вина кислородом проводится с целью изменения вкусо-ароматической композиции вина наливом (виноматериала).	—	Применяется при необходимости.
2.31.	Введение инертного газа	Применение диоксида углерода, или аргона, или азота в отдельности или в сочетании целесообразно для создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа кислорода воздуха.	—	Применяется при необходимости.
2.32.	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, тепловая обработка, электродиализ и др.), физико-химическими (оклейка — обработка вина	—	Применяется.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.		
2.34.	Отдых	Нахождение вина наливом (виноматериала) в состоянии покоя перед розливом.	—	Применяется согласно технологической инструкции.
2.35.	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 деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в	—	Применяется.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		<p>контакте или без контакта с древесиной дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень).</p> <p>Допускается проведение микрооксидации при выдержке вина наливом (виноматериала) в резервуарах с использованием древесины.</p>		
2.36.	Подготовка к розливу	<p>Ряд технологических операций, призванных придать вину наливом (виноматериалу) товарный вид, а также обеспечить сохранность его физико-химических и органолептических характеристик на протяжении всего срока годности при соблюдении условий хранения (фильтрация, пастеризация, внесение вспомогательных технологических препаратов, соответствующих требованиям ФЗ-468, ТР ТС 021/2011, ГОСТ 32715-2014 либо иным нормативным документам, действующим на территории РФ или иных стран ЕАЭС).</p>	–	Применяется.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

2.37.	Розлив	При розливе вина в потребительскую тару должен обеспечиваться ряд условий, призванных обеспечить кондиционность продукта и его соответствие нормативной документации в части физико-химических, органолептических характеристик и микробиальной чистоте.	—	Применяется.
2.38.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящих Стандартов	—	С указанием виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».

\*допускается проводить блендинг, купажирование, стабилизацию и розлив вин предприятиями вторичного виноделия из приобретенного вина наливом (виноматериала), изготовленного в соответствии с требованиями законодательства в границах виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

**Приложение 1.5.**  
**к Дополнительным стандартам качества**  
**продукции виноградарства и виноделия**  
**виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»**

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

<b>№ п/п</b>	<b>Учетный номер виноградного насаждения</b>	<b>Собственник/ Правообладатель</b>	<b>ИНН Собственника/ Правообладателя</b>	<b>Номер в реестре АВВР</b>	<b>Виноградо- винодельческий терруар «Дербентский»</b>
1	82-2017-00000351	АО "ДКК" (арендатор)	0542003065	218	Дербентский
2	82-2023-00006988	ООО «ДКК-СТ» (арендатор)	0512087290	12	Дербентский

Приложение 1.6.  
 к Дополнительным стандартам качества  
 продукции виноградарства и виноделия  
 виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства <sup>1</sup>						
№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»		
				Предельное количество внесения <sup>2</sup>		Предельное остаточное количество <sup>3</sup>
				однократно	за вегетацию	МДУ в продукции, мг/кг
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> sub sp. <i>kurstaki</i> Z-52, споро-кристаллический комплекс, БА – 2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл	л/га	4*	8**	нТ
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>thuringiensis</i> , штамм 98, БА – 1500 ЕА/мг, титр не менее 20 млрд. спор/г	кг/га	5*	10**	нТ
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp. + <i>Beauveria bassiana</i> , БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл	л/га	5*	10**	-
		4. Аверсектин С, 50 г/л	г/га	7,5	15	-

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

5.	Абамектин, 18 г/л Абамектин, 36 г/л	г/га	18-27 21,6	36-54 43,2	0,01
6.	Альфа-циперметрин, 150 г/л	г/га	36	36	0,5
7.	Альфа- циперметрин+имидаклоприд+клотианидин, 125+100+50 г/ л	г/га	25+20+10	50+40+20	0,5 + 1 + -
8.	Алюминия фосфид, 560 г/кг	г/м <sup>3</sup>	224	-	-
9.	Вазелиновое масло, 760 г/кг	г/га	28,12	28,12	-
10.	Вазелиновоемасло + матрин, 658 + 2,2 г/л		нет	нет	-
11.	Гекситиазокс, 250 г/л	г/га	62,5	62,5	1
12.	Дельтаметрин, 100 г/л Дельтаметрин, 25 г/л	г/га	17,5 8,6	35 17,2	0,2
13.	Дифлоvidaзин, 200 г/л	г/га	80	80	-
14.	Диметоат, 400 г/л	г/га	80-120	160-240	0,02
15.	Диметоат + бета-циперметрин, 300 + 40 г/л	г/га	150 + 20	300 + 40	0,02 + 0,5
16.	Дифлубензурон + имидаклоприд, 180 + 45 г/л	г/га	216 + 54	432 + 108	- + 1
17.	Дифлубензурон + эсфенвалерат, 300 + 88 г/л	г/га	180 +52,8	360 + 105,6	- + 0,1
18.	Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин, 150 + 50 г/л	г/га	45 + 15	90 + 30	1 + 0,5
19.	Индоксакарб, 150 г/л	г/га	45	90	2
20.	Индоксакарб + абамектин, 100 + 40 г/л	г/га	45 + 18	45 + 18	2 + 0,01
21.	Клофентезин, 500 г/л	г/га	180	360	-
22.	Люфенурон + эмаектин бензоат, 400 + 50 г/кг	г/га	56 + 7	112 + 14	0,1 + 0,05
23.	Лямбда-цигалотрин, 50 г/л Лямбда-цигалотрин, 100 г/л	г/га	24 24	48 48	0,5
24.	Малатион, 570 г/л	г/га	570	1140	5
25.	Матрин, 5 г/л	г/га	7,5	22,5	-

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		26. Метомил, 250 г/л	г/га	250	750	0,3
		27. Сера, 750 г/л	г/га	9000	54000	нГ
		Сера, 800 г/кг	г/га	4800	28800	
		28. Спиродиклофен, 250 г/л	г/га	100	200	0,2
		29. Спиротетрамат +имidakлоприд, 120 + 120 г/л	г/га	72 + 72	144 + 144	2 + 1
		30. Тау-флювалинат, 240 г/л	г/га	86,4	172,8	0,2
		31. Тебуфенпирад, 200 г/кг	г/га	100	100	0,5
		32. Тиаклоприд, 480 г/л	г/га	144	288	0,02
		33. Тиаметоксам, 250 г/кг	г/га	75	75	0,1
		34. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин, 141 + 106 г/л	г/га	14,1-35,3 + 10,6-26,5	28,2-70,6 + 21,2-53	0,1 + 0,5
		35. Тиаметоксам +хлорантранилипрол, 200 + 100 г/л	г/га	100 + 50	300 + 150	0,1 + 1
		36. Феназахин, 200 г/л	г/га	72	72	0,01
		37. Фенитроцион + дельтаметрин, 400 + 50 г/л	г/га	240 + 30	480 + 60	- + 0,2
		38. Феноксикарб, 250 г/кг	г/га	150	150	0,1
		39. Феноксикарб + люфенурон, 75 + 30 г/л	г/га	90 + 36	270 + 108	0,1 + 0,1
		40. Фенпироксимат, 50 г/л	г/га	45	90	0,3
		41. Флубендиамид, 480 г/л	г/га	192	384	2
		42. Хлорантранилипрол, 200 г/л	г/га	50	100	1
		43. Хлорпирифос + бифентрин, 400 + 20 г/л	г/га	500 + 25	1000 + 50	0,5 + 0,2
		44. Циперметрин, 250 г/л	г/га	95	285	0,5
		45. Эмаектин бензоат, 50 г/кг	г/га	20	20-40	0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид, 980 г/кг	г/м <sup>3</sup>	24,5	24,5	20

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

3.	Обработка против нематод	нет				
4.	Обработка против грызунов	1. Бродифакум, 0,05 г/кг Бродифакум, 2 г/л Бродифакум, 2,5 г/л	г/га	0,1-0,2 12 10	0,1-0,2 12 10	
		2. Бромадиолон, 0,05 г/кг	г/га	0,1	0,1	
5.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид		нет	нет	
6.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	шт./га	500	500	-
7.	Обработка против грибных болезней фунгицидами	1. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2, титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	л/га	6*	24**	-
		2. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	л/га	8*	16**	-
		3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	л/га	5*	20**	-
		4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215, БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	л/га	3*	15**	-
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D + <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D, титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	кг/га	0,12*	0,48**	-
		6. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм АР-33, 1 млрд КОЕ/мл	л/га	4*	16**	-
		7. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР, титр $10^{10}$ КОЕ/г	кг/га	0,08*	0,4**	-
		8. Комплекс полиоксинов, 500 г/л	г/га	125	375	-

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

9. Азоксистробин, 250 г/л	г/га	200	400	2
10. Алюминия фосэтил, 800 г/кг	г/га	2000	4000	0,8
11. Боскалид, 500 г/л	г/га	600	600	5
12. Диметоморф+аметоктрадин, 225 + 300 г/л	г/га	225 + 300	675 + 900	
13. Диметоморф+дитианон, 150 + 350 г/кг	г/га	225 + 450	675 + 1350	3 + 3
14. Дитианон, 350 г/л	л/га	140	560	3
Дитианон, 700 г/кг	г/га	490	1960	
15. Дифеноконазол, 250 г/л	л/га	100	400	0,5
16. Дифеноконазол + тетраконазол, 120 + 60 г/л	г/га	84 + 42	336 + 168	0,5 + 2
17. Дифеноконазол+флутриафол, 50 + 30 г/л	г/га	60 + 36	240 + 144	0,5 + 0,05
18. Дифеноконазол + цифлуфенамид, 60 + 30 г/л	г/га	42 + 21	126 + 63	0,5 + -
19. Зоксамид + диметоморф, 180 + 180 г/л	г/га	180 + 180	900 + 900	4 + 3
20. Йод, 100 г/л	г/га	500	1000	-
	г/га	300	1200	
	мл/л	1/100	1/100	
21. Каптан, 500 г/кг	г/га	1500	6000	25
Каптан, 800 г/кг		1600	8000	
22. Крезоксим-метил, 500 г/кг	г/га	100	300	1
23. Крезоксим-метил + боскалид, 100 + 200 г/л	г/га	64 + 128	192 + 384	1 + 5
24. Мандипропамид+зоксамид, 250 + 240 г/л	г/га	150 + 144	300 + 288	2 + 5
25. Мандипропамид+меди оксихлорида, 25 + 245 г/кг	г/га	12,5 + 122,5	37,5 + 367,5	2 + 5
26. Манкоцеб, 750 г/кг	г/га	225	900	0,1
Манкоцеб, 800 г/кг		240	960	
27. Манкоцеб + диметоморф, 600 + 90 г/ кг	г/га	1200 + 180	3600 + 540	0,1 + 3
28. Манкоцеб + металаксил, 640 + 80 г/кг	г/га	1600 + 200	4800 + 600	0,1 + 2
29. Манкоцеб + мефеноксам, 640 + 40 г/кг	кг/га	1600 + 100	4800 + 400	0,1 + 2

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

	30.Манкоцеб + цимоксанил, 640 + 80 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 640 + 80 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 400 + 40 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 680 + 50 г/кг	г/га	960 +120 1600 + 200 1200 + 120 1360 + 100	1920-3840 + 240-480 4800 + 600 3600 + 360 2720 + 200	0,1 + 0,1
	31.Меди гидроокись, 370 г/кг Меди гидроокись, 770 г/кг	г/га	1050 1347,5- 2310	4200 5390-9240	5
	32.Меди оксихлорид+ оксадиксил, 670 + 130 г/кг	г/га	1340 + 260	5360 + 1040	5 + 0,5
	33.Меди сульфат + кальция гидроксид, 960 + 900 г/кг		нет	нет	
	34.Меди сульфат трехосновный, 345 г/л	г/га	2070	8280	5
	35.Меди хлорокись, 861 г/кг		нет	нет	
	36.Меди хлорокись + цинеб, 370 + 150 г/кг	г/га	2220 + 900	11100 + 4500	5 + 0,6
	37.Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил, 290+120+40 г/кг	г/га	725 + 300 + 100	2900 + 1200 + 400	5 + 0,1 + 0,1
	38.Метирам, 700 г/кг	г/га	1750	7000	0,02
	39.Метирам + пиракlostробин, 550 + 50 г/кг	г/га	1100 + 100	2200 + 200	0,02 + 2
	40.Метрафенон, 500 г/л	г/га	125	375	5
	41.Медь оксихлорид + мефеноксам, 142 + 20 г/кг	г/га	710 + 100	2130 + 300	6 + 5
	42.Пенконазол, 100 г/л	г/га	40	160	0,3
	43.Пенконазол + сера, 42 + 800 г/л		нет	нет	
	44.Пириметанил, 400 г/л	г/га	960	1920	4
	45.Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид, 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	г/га	1,6 + 7,5 + 22,8 + 22,8 + 45,4	8 + 37,5 + 114 + 114 + 227	нт + -
	46.Проквиназид+тетраконазол, 160 + 80 г/л	г/га	64 + 32	256 + 128	0,5 + 2

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

47.Пропиконазол, 390 г/л	г/га	97,5	585	0,5
48.Пропиконазол + азоксистробин, 180 + 120 г/л	г/га	180 + 120	540 + 360	0,5 + 2
49.Пропиконазол + тебуконазол, 300 + 200 г/л	г/га	90 + 60	360 + 240	0,5 + 2
50.Пропинеб, 700 г/кг	г/га	1400	2800	-
51.Сера, 750 г/л	г/га	12000	72000	нТ
Сера, 800 г/кг	г/га	6400	19200-38400	
52.Спироксамин + тебуконазол + триадименол, 250 + 167 + 43 г/л	г/га	100 + 66,8 + 17,2	400 + 267,2 + 68,8	3 + 2 + 2
53.Тебуконазол, 250 г/л	г/га	100	400	2
Тебуконазол, 500 г/л	г/га	150	600	
54.Тетраконазол, 125 г/л	г/га	40	120	2
55.Тирам + дифеноконазол, 400 + 30 г/л	г/га	1200 + 90	4800 + 360	0,01 + 0,5
56. Трифлуксистробин, 500 г/кг	г/га	75	150	5
57. Фамоксадон + цимоксанил, 250 + 250 г/кг	г/га	100 + 100	300 + 300	2 + 0,1
58. Фамоксадон + оксатиапипролин, 300 + 30 г/л	г/га	240 + 24	480 + 48	2 + -
59. Фенгексамид, 500 г/кг	г/га	600	1200	15
60. Флуазинам, 500 г/кг	г/га	375	750-1125	0,05
61. Флуазинам + диметоморф, 200 + 200 г/л	г/га	240 + 240	720 + 720	0,05 + 0,3
62. Флудиоксонил, 200 г/л	г/га	500	1500	2
63. Флуксапироксад, 300 г/л	г/га	60	180	0,01
64. Флуопирам+пириметанил, 125 + 375 г/л	г/га	150 + 450	600 + 1800	1 + 4
65. Флутриафол, 250 г/л	г/га	31,3	125	0,05
66. Фосфит натрия + циазофамид, 250 + 25 г/л	г/га	1000 + 100	3000 + 300	-
67. Хлорокись меди, 200 г/л	г/га	1000	4000	5
Хлорокись меди, 400 г/л		3120	18720	
68. Хлорокись меди + цимоксанил, 689,5 + 42 г/кг	г/га	2068,5 + 126	8274 + 504	5 + 0,1
69. Ципродинил, 200 г/л	г/га	520	1560	5

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		Ципродинил, 250 г/л		525	1575	
		Ципродинил, 750 г/л		525	1575	
		70. Ципродинил + флудиоксонил, 375 + 250 г/кг	г/га	375 + 250	1125 + 750	5 + 2
		71. Этабоксам, 100 г/л	г/га	200	800	3
8.	Обработка против сорной растительности и гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)		нет	нет	
		2. Глюфосинат аммоний, 150 г/л	г/га	525	1050	0,2
9.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты, 50 г/кг		нет	нет	
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли, 50 г/кг	г/шт.	1500/500	-	-
		3. 3-индолилуксусная кислота + -аланин + -глутаминовая кислота, 18 + 60 + 70 мг/кг	г/га	3,6 + 12 + 14	3,6 + 12 + 14	-
		4. 24-эпибрасинолид, 0,025 г/л		нет	нет	-
		5. Арахидоновая кислота, 0,15 г/л	г/га	0,024	0,024	нт
		6. Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 5,5 г/кг	г/га	16,5	16,5	нт
		Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 40 г/кг		6	12	
		Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 90 г/кг		108	108	
		7. Гидроксикоричная кислота, 0,1 г/л	мл/га	0,02-0,04	0,04-0,08	-
		8. Гуминовых кислот калиевые соли, 25 г/л	г/га	15	45	-
	9. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты, 120 + 25 г/л		нет	нет	-	
	9. Коллоидное серебро + полигексаметиленбигуанид гидрохлорид, 500 + 100 мг/л	г/га	0,125 + 0,025	0,250 + 0,05	-	
			0,15 + 0,15	0,45 + 0,45		

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

	Коллоидное серебро+ полигексаметиленбигуанид гидрохлорид, 0,5 + 0,5 г/л				
	10. Липо-хитоолигосахариды, 30 г/л	г/шт г/га	0,75/100 900	0,75/100 7200	-
	11. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты, 10 <sup>-4</sup> г/л		нет	нет	-
	12. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль), 950 г/кг	г/га	95	95	-
	13. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран, 760 + 190 г/кг	г/га	15,2 + 3,8 11,4 + 2,9	45,6 + 11,4 45,6 + 11,6	-
	14. Пара-нитрофенолятнатрия+орто- нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия, 9+ 6 + 3 г/л	г/га	1,8 + 1,2 + 0,6	5,4 + 3,6 + 1,8	-
	15. Поли-бета-гидроксимасляная кислота, 6,2 г/кг	г/га	1,6	8	НТ
	16. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей, 770 + 30 г/л	л/га	1155 + 45	3465 + 135	-
	17. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 100 г/л Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 150 г/л	г/га	15 150	30 300	-
	18. Тритерпеновые кислоты, 100 г/л	г/га	5	10	-
	19. Янтарная кислота		нет	нет	-
	20. <i>Pseudomonas fluorescens</i> 1-Б, титр не менее 1×10 <sup>8</sup> КОЕ/мл	л/га	2*	6**	-
	21. Хлорметилсилатран, 950 г/кг Хлорметилсилатран, 950 г/кг	г/га г/шт	38 0,19/100	114 0,19/100	-
	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var.		нет	нет	

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

10	Обработка микробиологическими и биологическими и пестицидами	2. <i>Bacillus thuringiensis, var. thuringiensis</i> , штамм 98, БА – 1500 ЕА/мг, титр не менее 20 млрд. спор/г	л/га	5*	15**	НТ
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces sp.</i> + <i>Beauveria bassiana</i> , БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл	л/га	5*	10**	НТ
		4. <i>Beauveria bassiana</i> , титр не менее $1 \times 10^8$ КОЕ/мл ОРВ	л/га	3*	6**	-
		5. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат, 172 мг/диспенсер	шт/га	500	500	-
		6. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	л/га	5*	20**	-
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713, титр не менее $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	л/га	8*	40**	-
		8. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2, титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	л/га	6*	24**	-
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	л/га	8*	16**	-
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D + <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D, титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	г/га	120*	480**	-
		11. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д, титр не менее 1 млрд. живых клеток и спор/мл	л/га	2*	8*	-
		12. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097, титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г		нет	нет	

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		13. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33, 1 млрд КОЕ/мл	л/га	4*	16**	-
		14. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР, титр 10 <sup>10</sup> КОЕ/г	г/га	80*	400**	-

**Примечания:**

1. Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства приведены согласно Государственному каталогу пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации (на 03.10.2022 г.). Перечень технологических средств подлежит ежегодной корректировке.

2. Предельное количество внесения технологических средств (действующих веществ пестицидов и агрохимикатов) рассчитано исходя из максимальной нормы расхода препаратов и максимальной кратности их применения за вегетацию

\* Предельное количество однократного внесения биопрепаратов указано не по действующим веществам, а по препаратам;

\*\* предельное количество внесения биопрепаратов за вегетацию указаны не по действующим веществам, а по препаратам;  
нг – нормирование не требуется.

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

<b>Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия</b>					
<b>№</b>	<b>Наименование технологической операции</b>	<b>Наименование технологического средства</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Для виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»</b>	
				<b>Предельное количество внесения</b>	<b>Предельное остаточное количество в готовой продукции</b>
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд), азот	г/дал	50	Не нормируется
		2. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	100	200 (для вин (ликерных))
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	г/кг	0,05	Не нормируется
		4. дрожжи не-Saccharomyces (Kluveromyces, Candida, Lachancea, Hansensiaspora, Pichia, Starmerella, Torulaspora, Metschnikowia);	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

	2. бентонит и глини сорбенты	г/дм <sup>3</sup>	2,5	Не допускается
	3. поливинилпирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	800	Не допускается
	4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
	5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
	6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
	7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
	8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
	9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	Согласно рекомендациям производителя	Не допускается
	10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не допускается
	11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
	12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,2	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		13.угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		14.ферментный препарат бета-глюканаза	мг/дм <sup>3</sup>	Согласно рекомендациям производителя	Не нормируется
		15.ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		16.цеолит (клиноптилолит)	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		17.азот или воздух (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	250	250 (в пересчёте на аскорбиновую кислоту)
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	100	200 (для вин (ликерных))
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	2,5	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

				Снижение исходной титруемой кислотности не более чем на 2,5 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	мг/дм <sup>3</sup>	0,6 (в переводе на тиамин)	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм <sup>3</sup>	0,4	Не допускается
9	Регулировка кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не допускается
10.	Обработка виноградного сусла, вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	250 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	250 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		3. поливинилполипирролид он	мг/дм <sup>3</sup>	800	Не допускается

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		4. казеин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм <sup>3</sup>	800	Не допускается
		6. лизоцим	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
11.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не нормируется
12.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла	1. чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 x 10 <sup>6</sup>	Не допускается
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	1,5	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,2	Не допускается
		4. дихлоргидрат тиамин	мг/дм <sup>3</sup>	0,6 (в переводе на тиамин)	Не нормируется
		5. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,2	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	г/дм <sup>3</sup>	0,4	Не допускается
13.	Регулировка кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

				менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

	5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты  Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 2,5 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
	6. лимонная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1	1,0
	7. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 2,5 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

14.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		2. бентонит и глиносорбенты	г/дм <sup>3</sup>	2,5	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	800	Не допускается
		4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	Согласно рекомендациям производителя	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,2	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		14. фитин	мг/дм <sup>3</sup>	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета-глюканаза	мг/дм <sup>3</sup>	Согласно рекомендациям производителя	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется
15.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется для вин	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не нормируется
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	250	250 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		5. протеины	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
16.	Выдержка (созревание) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм <sup>3</sup>	0,01	0,001 (в пересчете на ионы меди)
		2. древесина или емкости из дуба или других пород деревьев, разрешенных к применению в виноделии, для придания вину специфических органолептических свойств	—	Не нормируется	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
17.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм <sup>3</sup>	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не нормируется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		4. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется

**Приложение 1.7.**  
**к Дополнительным стандартам качества**  
**продукции виноградарства и виноделия**  
**виноградо-винодельческого терруара «Дербентский»**

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

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
<b>1.</b>	<b>Внешний вид</b>					
1.1	Прозрачность	Прозрачное с блеском	+			
		Прозрачное	+			Без посторонних включений.
		С осадком	+			Вино может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки.
<b>2.</b>	<b>Цвет</b>					
2.1	Белые вина	Серебристо-белый, почти бесцветный				
		Светло-зеленый				
		Светло-соломенный				

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		С желтым оттенком				
		Соломенный				
		Светло-золотистый	+			
		Золотистый	+			
		Светло-янтарный	+			
		Янтарный	+			
		Темно-янтарный	+			
<b>3.</b>	<b>Аромат (букет)</b>					
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				

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		Богатый	+			
		Насыщенный	+			
		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				

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		Миндаля	+			
		Ванили	+			
		Шоколада				
		Черешни				
		Табака				
		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	+			
<b>4.</b>	<b>Вкус</b>					
4.1.	По интенсивности	Сильный	+			
		Умеренный	+			
		Слабый				
		Гармоничный	+			
4.2	По типу	Винный				

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		Виноградной ягоды				
		Плодовый				
		Медовый	+			
		Округлый	+			
		Структурный	+			
		Полнотелый	+			
		Гармоничный	+			
		Экстрактивный	+			
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	+			

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		Умеренная	+				
		Грубая					
		Жесткая					
4.7	Полнота	Пустое					
		Жидкое					
		Бестелесное					
		Легкое	+				
		Тонкое					
		Полное	+				
		Экстрактивное	+				
		Маслянистое	+				
		Густое					
		Тяжелое					
4.8	По сложению	Изысканное	+				
		Элегантное	+				
		Гармоничное	+				
		Богатое	+				
		Простое					
		Негармоничное					
		Разлаженное					
		Бархатистое					
		Округлое	+				
		Плотное	+				
		Маслянистое	+				
4.9	Оттенки во вкусе	Шоколада					
		Какао					
		Кофе					
		Меда	+				

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

		Корки ржаного хлеба	+			
		Цитронные				
		Розы				
		Грецкого ореха	+			
		Сафияна				
		Сливочные				
		Дуба	+			
		Ванили	+			
		Пряные	+			
		Фруктовые				
		Темного шоколада				
		Айвы	+			
		Яблока				
		Лайма				
		Грейпфрута				
		Чернослива	+			
		Таниный				
		Табака				
		Красных ягод				
		Карамельные	+			
		Специй				
		Абрикоса				
		Кремовые				
4.11	По общему сложению	Легкое				
		Тонкое	+			
		Элегантное	+			
		Крепкое				
		Мягкое	+			

Дополнительные стандарты качества  
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дербентский».  
 КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА

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] Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- [3] ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».
- [4] «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».
- [5] ГОСТ 32715-2014 «Вина ликерные, вина ликерные защищённых географических указаний, вина ликерные защищённых наименований места происхождения. Общие технические условия».
- [6] Территориальное деление виноградопригодных земель, утвержденное Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (Протокол АВВР № 4 от 7 июня 2022 г., в редакции от 24 декабря 2025 г).

Пронумеровано, пронумеровано на 76 – ти листах.

Исполнительный секретарь

Виноградо-винодельческого комитета

Виноградо-винодельческой терруара «Дербентский»



П.М. Магомедова