Сводная таблица
оценки физико-химических, биохимических и микробиологических характеристик образцов вин-участников
Кубка АВВР 2025 (белые вина)

| № | Производитель | Наименование вина | Шифр АВВР | Номер протокола (ЦИЛ) | Нормативный документ (НД) на продукцию | 1. Объёмная доля этилового спирта, % | | | | | 2. Массовая концентрация сахаров, г/дм³ | | | | | 3. Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм³ | | | | | 4. Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм³ | | | | | 5. Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм³ | | | | | 6.1. Массовая концентрация винной кислоты, мг/дм³ | | | | | 6.2. Массовая концентрация яблочной кислоты, мг/дм³ | | | | | 6.3. Массовая концентрация молочной кислоты, мг/дм³ | | | | | 6.4. Массовая концентрация лимонной кислоты, мг/дм³ | | | | | 6.5. Массовая концентрация янтарной кислоты, мг/дм³ | | | | | 7.1. Определение ароматизаторов (мас. концентрация 2,3-диметилгексана, мг/дм³) | | | | | 7.2. Определение ароматизаторов (мас. концентрация бензилового спирта, мг/дм³) | | | | | 7.3. Определение ароматизаторов (мас. концентрация терпинеола, мг/дм³) | | | | | 8. Определение объемной доли метилового спирта, мг/дм³ | | | | | 10.1. Идентификация микроформ (дрожжевых клеток, клеток в 10 полях зрения) | | | | 10.2. Идентификация микроформ (дрожжи-подобные грибы Aureobasidium pullulans, Candida, Cryptococcus, Rhodotorula, Sporobolomyces, Trichosporon, Debaryomyces, Hanseniaspora, Issatchenkia и Pichia) | | | | 10.3. Идентификация микроформ (молочнокислые бактерии в дрожжах рода Saccharomyces cerevisiae, клеток в 10 полях зрения) | | | | 10.4. Идентификация микроформ (уксусные обратные дрожжей, г/см3) | | | | 10.5. Идентификация микроформ (Спорообразные бактерии, клеток в 10 полях зрения) | | | | 10.6. Идентификация микроформ (плёнкоты, в биологическом эксперименте) | | | |
|---|---|---