

XIII. КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ВИНА

XIII. 1. ВРСТЕ ВИНА

Вино је производ добијен потпуном или делимичном алкохолном ферментацијом кљука или шире свежег грожђа сорти винове лозе.

Вино се разврстава на:

- А. обично вино („*In stricto sensu*“),
- Б. специјално вино,
- В. ароматизовано вино,
- Г. вино за дестилацију.

А. Обично вино је вино добијено од свежег грожђа дозвољеним поступцима третирања грожђа, кљука или шире.

Обично вино се разврстава **према квалитету** и ставља у промет под називом:

1. стоно вино,
2. стоно вино са географским пореклом,
3. квалитетно вино са географским пореклом,
4. врхунско вино са географским пореклом.

1. **Стоно вино** је вино произведено од грожђа једне или више сорти винове лозе без одређеног географског порекла.
2. **Стоно вино са географским пореклом** је вино произведено од грожђа једне или више сорти винове лозе које потичу из једног рејона или највише од два суседна рејона, али учешће грожђа суседног рејона не сме прелазити 15 %.
3. **Квалитетно вино са географским пореклом** је вино произведено од грожђа једне или више сорти винове лозе са израженим квалитетним карактеристикама за сорту или сорте које потичу из једног подрејона или највише два суседна подрејона, али учешће грожђа из суседног подрејона не сме прелазити 15 %.
4. **Врхунско вино са географским пореклом** је вино произведено од грожђа једне или више сорти винове лозе са нарочито израженим карактеристикама за сорту или сорте у оквиру једног виногорја или највише два суседна виногорја, с тим да учешће грожђа суседног виногорја не прелази 15 %.

Према боји вино се разврстава на:

1. бело вино,
2. ружичасто вино (ружица, розе),
3. црно (црвено) вино.

Према садржају непреврелог шећера вино може бити:

1. суво вино (садржи највише 4 g/dm³ непреврелог шећера),
2. полусуво вино (садржи од 4 до 12 g/dm³ непреврелог шећера),
3. полуслатко вино (садржи од 12 до 50 g/dm³ непреврелог шећера),
4. слатко вино (садржи преко 50 g/dm³ непреврелог шећера).



Б. Специјална вина су вина која потичу од свежег грожђа, шире или вина подвргнута одређеним третманима у току или после њихове производње и чије карактеристике потичу не само од грожђа, већ и од примењеног поступка производње.

Специјална вина разврставају се и стављају у промет под називом:

1. природно слатко вино,
2. ликерско вино,
3. пенушаво вино,
4. полупенушаво вино,
5. шери вино,
6. газирано бисер вино,
7. мистела.

1. **Природно слатко вино** је вино произведено по посебном технолошком поступку од презрелог грожђа (суварак) или грожђа захваћеног племенитом плесни без додавања алкохола и шећера.
2. **Ликерско вино** је вино произведено посебним технолошким поступком тако што се пре, током или после завршене ферментације дода одређена количина винског дестилата, рафинисаног алкохола, односно концентроване шире, презрелог грожђа или мистеле.
3. и 4. **Пенушаво вино и полупенушаво вино** су вина произведена другом ферментацијом вина у боцама или затвореним танковима, у којима се при отварању боце образује пена услед ослобађања угљен-диоксида који је искључиво ендеогеног порекла.

Пенушаво вино и полупенушаво вино разликују се по притиску угљен-диоксида у боци, што је приказано у табели XIII.4.

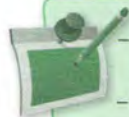
Према садржају непреврелог шећера **пенушаво вино, полупенушаво и газирано бисер вино** могу бити: *екстра суво, суво, полусуво, полуслатко и слатко.*

5. **Шери вино** је вино добијено по посебном технолошком поступку којим се вино после завршене алкохолне ферментације у одређеном периоду подвргава биолошком старењу у присуству ваздуха, тако да се на слободној површини развија навлака оксидативних квасаца.
6. **Газирано бисер вино** је вино у коме се при отварању боце образује пена услед ослобађања угљен-диоксида који је у потпуности или делимично додат.
7. **Мистела** је производ добијен од неферментисане шире додавањем винског дестилата или ректификованог етил-алкохола биљног порекла ради спречавања алкохолне ферментације.

В. Ароматизовано вино је производ од вина добијен по посебном поступку, појачан винским дестилатом или ректификованим етил-алкохолом биљног порекла са додатком дозвољених мирисних и горких биљних делова и екстракта биљног порекла. Ароматизовано вино мора да садржи најмање 60 % вина.

Г. Вино за дестилацију је вино произведено одређеним поступком од сорти винове лозе за дестилацију.

НАПОМЕНА



- Вино се ставља у промет у амбалажи од материјала који обезбеђује стабилност и сензорна својства. Вино у боцама не сме се излагати утицају сунчеве светлости и великим променама температуре.
- За вино које се ставља у промет у ринфузи морају се обезбедити услови чувања који неће утицати на промену квалитета.
- Обично вино, специјално вино и ароматизовано вино стављају се у промет за непосредну потрошњу у оригиналном паковању.
- Вина са географским пореклом не могу се стављати у промет у ринфузи.