

XIII. 2. УСЛОВИ КВАЛИТЕТА ВИНА

Квалитет вина се цени на основу хемијског састава и сензорних (органолептичких) својстава. За квалитет вина су значајне не само количине појединих састојака већ и њихов међусобни количински однос.

У погледу хемијског састава вино мора да садржи састојке наведене у табели XIII.1, према Правилнику о квалитету вина.

Ако вино испуњава услове прописане у табели XIII.1, а сензорна својства нису карактеристична за одређено вино (или на захтев купца), хемијска анализа може се проширити и на поједине елементе из табеле XIII. 2.

Алкохол у вину

Јачина вина се цени према садржају алкохола.

Садржај алкохола се у вину изражава у запреминским процентима % (V/V), што означава број литара алкохола у 100 l вина.

У табели XIII.1. је назначена најмања и највећа количина укупног алкохола и стварног алкохола у % (V/V), коју треба да садрже обична вина.

Под **укупним алкохолом** подразумева се стваран и потенцијалан алкохол који може настати алкохолном ферментацијом заосталог шећера, изражен у запреминским процентима, % (V/V).

Под **стварним алкохолом** подразумева се садржај алкохола насталог у току ферментације, изражен у % (V/V).

Под **потенцијалним алкохолом** подразумева се садржај алкохола у % (V/V), који би настао ферментацијом заосталог шећера.

Код **специјалних вина** чије карактеристике потичу не само од грожда већ и од примењеног поступка производње, Правилником о квалитету прописана је такође количина алкохола коју морају да садрже.

Ликерско вино мора садржати најмање 17,5 % (V/V) укупног алкохола, а садржај стварног алкохола мора бити од 15 до 22 % (V/V).

Ако се у **шери вино** додаје вински дестилат или ректификован етил-алкохол биљног порекла, садржај укупног алкохола треба да буде најмање 15 % (V/V).

Мистела за непосредну потрошњу мора имати садржај алкохола од 15 % (V/V) до 22 % (V/V).

Састојак	Стоно вино и стоно вино са географским пореклом		Квалитетно вино са географским пореклом и врхунско вино са географским пореклом	
	најмање	највише	најмање	највише
укупан алкохол (%) (V/V)	8,5	15,0	9,5	15,0
стваран алкохол (%) (V/V)	8,5	x	9,5	x
екстракт без шећера (g/dm ³)				
за бело вино	15,0	x	16,0	x
за ружицу	16,0	x	17,0	x
за црно вино	18,0	x	18,0	x
пепео (g/dm ³)				
за бело вино	1,1	x	1,4	x
за ружицу	1,4	x	1,4	x
за црно вино	1,6	x	1,6	x
титрациона киселост изражена као винска киселина (g/dm ³)	4,5	x	4,5	x
укупан SO ₂ (mg/dm ³)				
за црно вино са садржајем шећера до 4 g/dm ³	x	150	x	150
за бело и розе вино са садржајем шећера до 4 g/dm ³	x	200	x	200
за бело и розе вино са садржајем шећера изнад 4 g/dm ³	x	250	x	250
изузетно за бело вино са садржајем шећера изнад 50 g/dm ³	x	400	x	400
диглукозид малвидол (mg/dm ³)	x	15	x	15
фенолне материје изражене као гална киселина (g/dm ³)				
за бело вино	0,1	0,5	0,1	0,5
за ружицу	0,5	1,5	0,5	1,5
за црно вино	1,5	x	1,5	x

Табела XIII. 1.
ПАРАМЕТРИ
ХЕМИЈСКОГ
САСТАВА
КОЈИ
ОДРЕЂУЈУ
КВАЛИТЕТ
ВИНА

x – не утврђује се

Табела XIII. 2.
ПАРАМЕТРИ
ХЕМИЈСКОГ
САСТАВА КОЈИ
ОДРЕЂУЈУ
КВАЛИТЕТ ВИНА

Састојак	Стоно вино и стоно вино са географским пореклом		Квалитетно вино са географским пореклом и врхунско вино са географским пореклом	
	најмање	највише	најмање	највише
лимонска киселина (g/dm^3)	x	1,0	x	1,0
натријум (mg/dm^3)	x	60,0	x	60,0
бром укупан (mg/dm^3)	x	1,0	x	1,0
бром у органском облику (mg/dm^3)	0,0	0,0	0,0	0,0
бор, као борна киселина (mg/dm^3)	x	80,0	x	80,0
сорбинска киселина (mg/dm^3)	x	200,0	x	200,0
реакција на калијум-гвожђе-цијанид (VV)	0,0	0,0	0,0	0,0
фосфорна киселина као P_2O_5 (g/dm^3)	0,1	1,0	0,1	1,0
сулфати као калијум-сулфат (g/dm^3)	x	2,0	x	2,0
глицерин (g/dm^3)	5,0	x	5,0	x
вештачке боје	0,0	0,0	0,0	0,0
арсен (mg/dm^3)		0,2		0,2
кадмијум (mg/dm^3)		0,01		0,01
бакар (mg/dm^3)		1		1
олово (mg/dm^3)		0,15		0,15
флуор (mg/dm^3)		1		1
метанол (за бела вина) (mg/dm^3)		150		150
метанол (за црна вина) (mg/dm^3)		300		300

x – не утврђује се

НАПОМЕНА

Ароматизовано вино мора да садржи од 15 % (V/V) до 22 % (V/V) алкохола.

Дозвољено одступање од декларисаног садржаја алкохола у вину је 0,5 % (V/V).

Услови које треба да испуњава вино с обзиром на садржај испарљивих киселина:

- Вино редовно садржи извесну количину испарљивих киселина (сирћетна, мравља, пропионска, бутерна и др.). У највећој количини је заступљена сирћетна киселина па се садржај испарљивих киселина изражава као сирћетна киселина, у g/dm^3 .
- За стоно вина са географским пореклом, квалитетна вина са географским пореклом и врхунска вина са географским пореклом после одузимања садржаја сумпор-диоксида и сорбинске киселине, садржај испарљивих киселина, изражен као сирћетна киселина, може да износи највише:
 - а) 1 g/dm^3 – за бело вино са садржајем алкохола до 10 % (V/V),
 - б) $1,2 \text{ g/dm}^3$ – за ружицу и црно (црвено) вино са садржајем алкохола до 10 % (V/V).
- За обично вино које садржи преко 10 % (V/V) алкохола количина испарљивих киселина повећава се за $0,06 \text{ g/dm}^3$ за сваки запремински проценат алкохола, преко 10 % (V/V).
- Количина испарљивих киселина у вину је најважнији показатељ квалитета. На основу садржаја испарљивих киселина процењује се да ли је вино покварено или не.
- Вино се сматра поквареним кад се активирају сирћетне бактерије које узрокују сирћетну ферментацију, при чему се део алкохола оксидише у сирћетну киселину.
- Вино се сматра поквареним и кад садржај испарљивих киселина није већи од максимално дозвољеног али се јасно осећају по мирису и укусу.
- Пенушаво вино, полупенушаво вино и газирано бисер вино морају испуњавати услове прописане Правилником о квалитету за обична вина и посебне услове који се односе на садржај непреврелог шећера, и притисак угљен-диоксида у боци.