

Врста вина	Непреврели шећер (g/dm <sup>3</sup> )
екстра суво вино	највише 12
суво вино	најмање 12, а највише 20
полусуво вино	најмање 20, а највише 35
полуслатко вино	од 35 до 50
слатко вино	више од 50

**Табела XIII. 3.**  
САДРЖАЈ НЕПРЕ-  
ВРЕЛОГ ШЕЋЕРА КОД  
ПЕНУШАВОГ, ПОЛУ-  
ПЕНУШАВОГ И ГАЗИ-  
РАНОГ БИСЕР ВИНА

Врста вина	Запремина боце у dm <sup>3</sup>	
	већа од 0,75	мања од 0,75
пенушаво вино	3,5	3,0
полупенушаво вино	2,5	2,0
газирано бисер вино	3,5	3,0

**Табела XIII. 4.**  
НАЈМАЊИ  
ПРИТИСАК  
УГЉЕН-ДИОКСИДА  
У БОЦАМА (БАР)  
НА 20 °C

### XIII. 3. ПОКАЗАТЕЉИ КВАРЕЊА ВИНА И ВИНА СА МАНОМ

Познато је да је вино погодна средина за активност појединих микроорганизама који могу да изазову промене сензорних и хемијских својстава.

Вино се сматра поквареним (према Правилнику) ако су микробиолошки процеси изазвали промене сензорних и хемијских својстава тако да оно није употребљиво за непосредну потрошњу.

Вино се сматра поквареним:

- кад се активирају сирћетне бактерије и сирћетна ферментација, при чему се део алкохола оксидише у сирћетну киселину;
- кад настане разлагање непреврелог шећера под утицајем млечних бактерија;
- кад настане разлагање винске киселине и глицерола под утицајем одговарајућих бактерија.

Као показатељ насталих микробиолошких промена најчешће служи садржај испарљивих киселина изражен као сирћетна киселина.

Вино се сматра поквареним и када се испарљиве киселине јасно осећају по мирису и укусу и кад њихова количина није изнад прописом лимитираних вредности.

**Вино са маном**, према Правилнику о квалитету, јесте оно код кога су настале промене сензорних, хемијских и физичко-хемијских својстава:

- због оксидационих процеса,
- због размножавања микроорганизама или преласка нестабилних састојака у нерастворљиво стање,
- због талоба старог порекла,
- због страних нетипичних мириса и укуса, метала, осатака пестицида за прскање, нехигијенских посуда, запущача и др.

**Вино са мањом маном** (замућеност због биолошких нестабилности беланчевина, издвајања тартарата, оксидације, недостатака због мириса и укуса) мора се повући из промета. Такво вино се може упутити на до-раду и тек након тога поново пустити у промет.

Издвајање полифенолних материја, после дужег складиштења у боци, у **архивском вину**, код обојених вина, **не сматра се маном**.