

Утверждено решением территориального  
общего собрания виноградо-винодельческого  
комитета виноградо-винодельческого  
терруара «Дивноморское» ассоциации  
«Федеральная саморегулируемая организация  
виноградарей и виноделов России»

Протокол от 11.12.2023 № 1

Председатель собрания

  
С.Г. Безнощенко

Секретарь собрания

  
А.И. Кузнецова

Согласовано

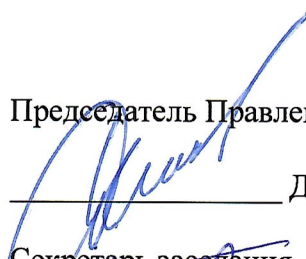
Исполнительный секретарь Кубанского  
виноградо-винодельческого совета

  
Б.А. Катрюхин

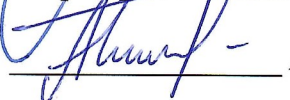
Утверждено Решением Правления  
ассоциации «Федеральная  
саморегулируемая организация  
виноградарей и виноделов России»

Протокол от 12.12.2023 № 17

Председатель Правления

  
Д.К. Киселев

Секретарь заседания

  
А.Н. Плотников

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА  
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ  
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ТЕРРУАРА  
«ДИВНОМОРСКОЕ»**

## **Введение**

Настоящие дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское» (далее – Стандарты) устанавливают требования к продукции виноградарства и виноделия, производимой в границах терруара «Дивноморское» и порядку ее производства.

Стандарты содержат требования, обязательные для соблюдения членами Дивноморского виноградо-винодельческого комитета Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», производящими продукцию виноградарства и российскую винодельческую продукцию с защищенным наименованием места происхождения «Дивноморское».

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 от 07.06.2022 № 4).

## **Сведения о стандартах**

1. Разработаны и внесены Дивноморским виноградо-винодельческим комитетом.
2. Утверждены и введены в действие Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».
3. Введены впервые.

Особые качества российской винодельческой продукции с защищенным наименованием места происхождения «Дивноморское», обусловленные особенностями места произрастания винограда.

Виноградники Краснодарского края сосредоточены, в основном, на побережьях Черного и Азовского морей, протянувшись от г. Темрюк до г. Геленджик, а также в Крымском и Новокубанском районах. Почвенно-климатические условия послужили основанием для выделения пяти зон экологического оптимума, где производство винограда экономически выгодно: Центральная, Черноморская, Анапо-Таманская, Южно-Предгорная и Восточная.

Черноморская зона простирается неширокой полосой от границ Анапского района до Абхазии и включает в себя Приморский район Новороссийска, Геленджикский и Туапсинские районы. Здесь четко выделены микрзоны Мысхако, Абрау-Дюрсо и Геленджика.

Геленджикский район входит в центральную подзону черноморской климатической зоны Краснодарского края, которая характеризуется весьма благоприятным для культуры винограда горно-морским климатом с сухим и продолжительным жарким летом, теплой осенью, влажной, теплой и бесснежной зимой и коротким, сравнительно теплым весенним периодом.

В отличие от других районов черноморской природно-климатической зоны, в которых почти круглый год наблюдается повышенная относительная влажность воздуха, окрестности города Геленджика и вся территория Геленджикского района отличаются значительно меньшей влажностью. По этому показателю Геленджикский район можно сравнить с Южным берегом Крыма.

Сухость воздуха, особенно в период созревания винограда, наряду с повышенными температурами и малой суточной амплитудой ее колебаний способствует интенсивному сахаронакоплению большинства культивируемых здесь сортов, хорошему вызреванию виноградной лозы, локализует развитие вредителей и болезней, что в свою очередь приводит к сокращению циклов обработок винограда для борьбы с ними.

Среднегодовая температура воздуха в приморской части района составляет 13,3°C. Годовые колебания температур невелики: температура самого холодного месяца (января), по средне-многолетним данным, составляет 3,9 °С, самого жаркого (августа) 24°C.

Район подвержен воздействию влажных морских ветров, чередующихся с сухими материковыми. Воздушные массы с северо-востока порождают норд-осты, в основном приуроченные к холодному времени года и обычно сопряженные со значительным понижением температуры.

Большое влияние на формирование местного климата оказывают горный рельеф местности и Черное море. Море нивелирует годовой ход температур, влажность воздуха, интенсивность солнечного сияния и другие элементы. Сравнительно высокие горы на севере и северо-востоке района заметно снижают влияние норд-остов, что в свою очередь благоприятно сказывается на развитии и плодоношении виноградных насаждений.

В Геленджикском районе явно выражена местная циркуляция воздушных масс, влажных и прохладных, дующих с моря летом и сравнительно теплых зимой.

На рост, развитие и плодоношение винограда и качество получаемого урожая большое влияние оказывают элементы микроклимата, которые формируются в зависимости от

экспозиции и крутизны склонов, условий освещенности и интенсивности солнечной радиации, местной циркуляции воздуха, характеристик почвы и т. д.

Виноградо-винодельческий терруар «Дивноморское» (далее – терруар «Дивноморское») входит в Геленджикский район и располагается вдоль побережья Черного моря на протяженности 12 километров, включая в своей северо-западной части виноградники в районе села Дивноморское, а в юго-восточной части – виноградники на берегу реки Джанхот, при этом охватывает в среднем 4 километра, продвигаясь от морского побережья к его северо-восточной части.

Средние высоты на территории терруара «Дивноморское» составляют около 200 метров над уровнем моря и колеблются от нулевого значения у морского побережья до 400 метров. Данные, предоставленные метеостанцией Геленджика за период с 1989 по 2009 гг., и более свежие данные, получаемые с локальных коммерческих метеостанций, подчеркивают одинаковое значение суммарных годовых осадков (659–840 мм), хорошо распределяемых в течение года, с ограниченным выпадением осадков в августе, сентябре и октябре. Абсолютный температурный минимум не опускается ниже 15–17° С, устойчивого перехода через 0° С не бывает, т. е. снижение температур воздуха до отрицательных значений наблюдается в холодный период лишь в течение нескольких дней и не наблюдается возврата заморозков с температурами ниже нуля по окончании апреля.

Температурные перепады (дневные и ночные) в период с конца августа по конец сентября являются оптимальными для достижения хорошей фенольной и ароматической зрелости винограда. Умеренно-континентальный климат терруара «Дивноморское» позволяет успешно выращивать международные сорта винограда: Шардоне, Совиньон, Манзони Бьянко, Вионье, Рислинг рейнский, Мускат оттонель, Траминер, Пино блан, Пино нуар, Мерло, Сира, Каберне совиньон, Марселан, Ребо, Анчелотта.

Результаты исследований проб почв, отобранных на участках расположенных в границах терруара, выполненных в Федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (Россия, г. Краснодар), а также в лаборатории по проведению анализов «Cisognani» (Италия, г. Санта-Лучияди-Пьяве), свидетельствуют о достаточной обеспеченности почв элементами питания (фосфор, калий), а также о потенциально высоком уровне плодородия.

Преобладающим типом почв в границах терруара «Дивноморское» являются перегнойно-карбонатные почвы. Данный тип почв можно также отнести к рендзинам, которые сформированы на элювие (продуктах выветривания) плотных карбонатных пород. Почвы характеризуются высокой водопроницаемостью. Содержание гумуса среднее и составляет порядка 1,67–3,03%. Почвы достаточно обеспечены фосфором и калием.

Содержание нитратного азота в почве низкое ввиду легкой растворимости нитратов и их вымываемости в нижележащие горизонты. В целом почвы можно охарактеризовать как достаточно плодородные и обладающие хорошими физическими свойствами, обеспечивающими сильный вегетативный рост кустов и их повышенное плодоношение. С виноградников, заложенных на перегнойно-карбонатных почвах, получают вина высокого качества.

В новой истории первые упоминания о существовании и успехах промышленного виноделия в Геленджикском районе датированы серединой XIX века. В советский период на территории терруара «Дивноморское» выращивались виноградные насаждения районированных технических и столовых сортов.

Приложения:

- 1.1. Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское».
- 1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское».
- 1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское».
- 1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское».
- 1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах терруара «Дивноморское».
- 1.6. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское».
- 1.7. Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское».

Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское»



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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
1.	<b>Геофизические характеристики</b>			
1.1.	Границы (описание границ)	км		Терруар «Дивноморское» располагается вдоль побережья Черного моря и имеет протяженность 12 километров, включая в своей северо-западной части виноградники в районе села Дивноморское, а в юго-восточной части – виноградники на берегу реки Джанхот, при этом охватывает в среднем 4 километра, продвигаясь от морского побережья к его северо-восточной части
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	Градусы (с.ш., в.д.)	WGS84	1) 44.437908451,38.196752751 2) 44.441091577,38.202313398 3) 44.441451887,38.20424153 4) 44.441695659,38.205458142 5) 44.442670686,38.207000254 6) 44.444941451,38.209563539 7) 44.446517458,38.208114505 8) 44.505958745,38.173019398 9) 44.506424389,38.170827301 10) 44.507233464,38.167473772 11) 44.512678714,38.170402366 12) 44.512781368,38.170151117 13) 44.512814417,38.169812321 14) 44.513091226,38.168831888 15) 44.513920773,38.165421597 16) 44.514925381,38.163547609 17) 44.519189915,38.161602485 18) 44.52554207,38.154453968 19) 44.535433509,38.116842653 20) 44.518765097,38.102039265

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
				21) 44.518427272,38.102384976
				22) 44.518076184,38.102849893
				23) 44.517968116,38.10301092
				24) 44.517840047,38.103022607
				25) 44.517583159,38.103332626
				26) 44.517164341,38.103761546
				27) 44.516984636,38.104011974
				28) 44.516873189,38.104047842
				29) 44.516788341,38.104035341
				30) 44.516689585,38.10415475
				31) 44.516140165,38.104774438
				32) 44.515874522,38.105442373
				33) 44.515681779,38.106015371
				34) 44.515244854,38.107202625
				35) 44.515217126,38.107296015
				36) 44.514840441,38.107860938
				37) 44.513931932,38.109224358
				38) 44.512131992,38.111924699
				39) 44.511938348,38.112070036
				40) 44.511598396,38.112279693
				41) 44.511467925,38.112345558
				42) 44.511250449,38.112476879
				43) 44.511070017,38.112557096
				44) 44.510335688,38.112957159
				45) 44.510200006,38.113015338
				46) 44.5091091,38.113522122
				47) 44.509000528,38.113639339
				48) 44.508930356,38.113700302
				49) 44.508888179,38.11383238
				50) 44.508807608,38.113937461
				51) 44.508723296,38.114086673
				52) 44.508608567,38.114313913
				53) 44.508548687,38.114424195
				54) 44.508510147,38.11452396
				55) 44.508478304,38.114590163



№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
				56) 44.50837662,38.11474185
				57) 44.508239978,38.114929676
				58) 44.507876234,38.115326772
				59) 44.507598392,38.115369753
				60) 44.507450236,38.115482422
				61) 44.507328951,38.115707743
				62) 44.507163157,38.116110107
				63) 44.506785109,38.116597893
				64) 44.506296653,38.117024177
				65) 44.505851112,38.117260835
				66) 44.505697325,38.117545773
				67) 44.505385911,38.117933258
				68) 44.504786395,38.118563102
				69) 44.504434808,38.119414673
				70) 44.504150029,38.120205593
				71) 44.503730883,38.120964326
				72) 44.503403871,38.12185717
				73) 44.503130605,38.122760742
				74) 44.503194975,38.123710259
				75) 44.503167207,38.1244452
				76) 44.50292445,38.125137225
				77) 44.502432149,38.125866801
				78) 44.501715166,38.126467063
				79) 44.501205747,38.126841094
				80) 44.500780787,38.126893259
				81) 44.50037886,38.126923966
				82) 44.500230323,38.127598404
				83) 44.499678268,38.128554736
				84) 44.499011027,38.129446695
				85) 44.498512304,38.130101492
				86) 44.497189462,38.131139756
				87) 44.495359333,38.132485643
				88) 44.493780576,38.132578207
				89) 44.492468972,38.132195336
				90) 44.490615118,38.1325618

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
				91) 44.48913521,38.132015471
				92) 44.487965153,38.131742307
				93) 44.486980741,38.132120709
				94) 44.49250896,38.143313777
				95) 44.487231530,38.162488947
				96) 44.473964542,38.142631458
				97) 44.473511234,38.142904592
				98) 44.473092622,38.143142248
				99) 44.47274107,38.14317447
				100) 44.472443092,38.143056775
				101) 44.472206238,38.142925047
				102) 44.471770831,38.142816533
				103) 44.471600207,38.142816194
				104) 44.471125756,38.142891945
				105) 44.470877951,38.142933373
				106) 44.470733016,38.142968796
				107) 44.47055345,38.14299206
				108) 44.470356729,38.142991651
				109) 44.470091802,38.143050374
				110) 44.46980115,38.143228794
				111) 44.46962996,38.14331165
				112) 44.469236795,38.143370021
				113) 44.468698677,38.14347638
				114) 44.468484944,38.143606872
				115) 44.468006203,38.143724826
				116) 44.467377857,38.143806804
				117) 44.478792441,38.169710079
				118) 44.47039222,38.178431671
				119) 44.457914296,38.152453092
				120) 44.457743012,38.152655395
				121) 44.457481801,38.153238779
				122) 44.457344355,38.153560793
				123) 44.457215622,38.154013379
				124) 44.45712972,38.154227861
				125) 44.456924272,38.154406435

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
				126) 44.456676384,38.154620316
				127) 44.456479415,38.154965519
				128) 44.456170838,38.155501624
				129) 44.455743001,38.156108613
				130) 44.455528803,38.156477375
				131) 44.455314512,38.156966375
				132) 44.45508762,38.157395403
				133) 44.455078258,38.157693274
				134) 44.454992506,38.158158274
				135) 44.454974698,38.158504367
				136) 44.454957246,38.158969569
				137) 44.454888055,38.159195895
				138) 44.454751059,38.159565124
				139) 44.454682165,38.160006298
				140) 44.454646207,38.16085289
				141) 44.454542793,38.161556548
				142) 44.454396601,38.162104655
				143) 44.45395534,38.16298606
				144) 44.453723851,38.163462532
				145) 44.453373319,38.163700045
				146) 44.453055685,38.164474133
				147) 44.452773094,38.164938498
				148) 44.45246886,38.165486466
				149) 44.451810367,38.167188422
				150) 44.451141581,38.168617931
				151) 44.45045591,38.170070596
				152) 44.449941119,38.171357188
				153) 44.449427158,38.172405186
				154) 44.44839936,38.173761553
				155) 44.446766241,38.175236621
				156) 44.445807767,38.176235079
				157) 44.444678542,38.177090362
				158) 44.443548083,38.178613268
				159) 44.44176673,38.180896664
				160) 44.440773684,38.182133743

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
				161) 44.438993045,38.184226504 162) 44.43848356,38.184760978 163) 44.437816063,38.185845933 164) 44.437650631,38.18611466 165) 44.436966829,38.187403508 166) 44.436692646,38.187843675 167) 44.436444281,38.18818872 168) 44.436092716,38.188771669 169) 44.43548935,38.189604301 170) 44.435060856,38.190175281 171) 44.434887619,38.190425367 172) 44.434563876,38.190696649 173) 44.434412843,38.190909257 174) 44.433822787,38.191342742 175) 44.433179699,38.191740864 176) 44.436334839,38.195161046
1.3.	Рельеф			По характеру рельефа представляет собой предгорья Маркотхского хребта.
1.4.	Высота над уровнем моря	м.		Максимальная высота над уровнем моря – 400 м Минимальная высота над уровнем моря – 0 м
1.5.	Экспозиция склонов			Южная, юго-западная, западная, восточная, юго-восточная
1.6.	Крутизна склонов			От 0 градусов до 25 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°C весной до даты её перехода ниже 10°C осенью.	200–240
2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период.	13,7–14,1
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период.	34–37
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации.	-8...-12,3

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше +10°С.	3010...3710
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца.	19,8...25,7
2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц.	от 14, 2 до 22,8
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период.	-8,9
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	Устойчивого перехода температуры воздуха через 0 °С не наблюдается.
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Устойчивого перехода температуры воздуха через 0 °С не наблюдается.	365
2.11.	Количество осадков за год	мм.	Сумма осадков за годовой период	659...840
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм.	Сумма осадков за период вегетации.	292...493
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 = $r / (\sum t / 10)$ .	0,78...0,97
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.	86.83
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха ( $\varphi$ ) называют отношение абсолютной влажности воздуха ( $\rho$ ) к плотности ( $\rho_0$ ) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	70,6...92,7
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин.	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений.	12,4...15,3
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)		Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	Северо-восточный и юго-западный. Осенью и зимой преобладают ветры северо-восточных направлений; летом – юго-западных, западных; весной – северо-восточных и

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
				юго-западных направлений. Скорость ветра (на высоте 10 м) от 1,2 до 11,1.
<b>3.</b>	<b>Почвенные характеристики</b>			
3.1.	Тип почвы			Перегнойно-карбонатные
3.2.	Кислотность (уровень pH)		Мера кислотности или основности (щелочности) почвы.	6,9...7,6
3.3.	Физический состав почвы		Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Глинистые и тяжелосуглинистые
3.4.	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)			N (17,8–30,2) мг/кг, P (75,34–235,61) мг/кг, K (64,14–224,41) мг/кг
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)		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	Содержание гумуса от 1,67 до 3,03%
3.6.	Воздушный режим		Максимальное количество воды, удерживаемое почвой.	Не нормируется
3.7.	Влагоемкость			От средней до высокой
3.8.	Общий азот	мг/кг		1561–2013
3.9.	Активная известь	%	Под термином «активная известь» подразумевается содержание карбонатов в частицах почвогрунта диаметром меньше 20 м, связываемое 0,2- нормальным раствором щавелево-кислого аммония.	8 –19

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

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»			Максимальная урожайность т/га		
		Код	ст	тех	Клон сорта	Подвой	Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	Для тихих, сухих вин	Для игристых вин	Для тихих, сухих вин при увяливании винограда
1	АЛИГОТЕ	4950399		+	263	K5BB	0,75	16,0	16,0	-
2	АНЧЕЛЛОТТА	7852506		+	FEDIT 18	420A	0,40	12,0	-	-
3	БАРБЕРА	7852495		+	AT84	110R	1,55	10,0	-	-
4	ВЕРМЕНТИНО	7852451		+	VCR12	1103P	2,59	12,0	-	-
5	ВИОНЬЕ	8260790		+	642	140RU	4,44	14,0	-	-
6	ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (ТРАМИНЕР АРОМАТИКО)	8152951		+	VCR6	1103P	3,04	11,0	-	-
7	ГЛЕРА	7852507		+	VCR101	420A	0,03	-	12,0	-
8	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+	R5	420A	13,98	14,0	-	-
9	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+	214	FERCAL	2,11	14,0	-	-
10	КАЛАДОК	7852511		+	724	K5BB	0,03	11,0	-	-
11	КАРМЕНЕР	7852512		+	R9	420A	0,03	12,0	-	-
12	МАЛЬБЕК	8057309		+	ISV-R6	420A	0,03	11,0	-	-
13	МАЛЬВАЗИЯ (МАЛЬВАЗИЯ АРОМАТИКО)	7852545		+	VCR27	420A	0,04	12,0	-	-
14	МАНЗОНИ БЬЯНКО	7852513		+	ISV237	1103P	1,43	12,0	-	-

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»			Максимальная урожайность т/га		
		Код	ст	тех	Клон сорта	Подвой	Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	Для тихих, сухих вин	Для игристых вин	Для тихих, сухих вин при увяливании винограда
15	МАРСЕЛАН	8260791		+	980	1103P	9,58	13,0	-	-
16	МЕРЛО	9705172		+	VCR1	420A	11,16	16,0	-	-
17	МОНТЕПУЛЬЧАНО	7852514		+	R7	420A	0,03	11,0	-	-
18	МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ	8557203	+	+	25/30	K5BB	0,36	12,0	-	12,0
19	МУСКАТ РОЗОВЫЙ	5350131		+	Sel. VCR	420A	0,03	10,0	-	10,0
20	НЕББИОЛО	7852496		+	VCR130	K5BB	0,66	10,0	-	-
21	ПИНО БЛАН	5050731		+	VCR5	140RU	4,37	15,0	15,0	-
22	ПИНО НУАР	5850177		+	VCR20	1103P	6,43	15,0	16,0	-
23	ПРИМИТИВО	7852517		+	VCR 367	420A	0,04	12,0	-	-
24	РАБОЗО ПЬЯВЕ	7852505		+	VCR19	K5BB	0,97	11,0	15,0	-
25	РЕБО	8260789		+	-	SO4	3,94	12,0	-	12,0
26	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+	R2	K5BB	6,84	12,0	-	-
27	САНДЖОВЕЗЕ	8356432		+	VCR5	420A	1,83	15,0	-	-
28	СИРА	9155118		+	ISV R1	420A	9,96	15,0	-	-
29	СОВИНЬОН БЛАН	5050855		+	108	140RU	2,60	13,0	-	-
30	ТАННАТ	7852509		+	717	420A	0,04	11,0	-	-
31	ТЕРОЛЬДЕГО	7852510		+	SMA 138	420A	0,04	11,0	-	-
32	ШАРДОНЕ	5050880		+	VCR6	K5BB	10,68	15,0	15,0	-



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

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
<b>1.</b>	<b>Виноградарство</b>			
1.1.	Формирование куста винограда	указывается вид формировки		Высокоштамбовая с преимущественным формированием по типу «Гюйо» и «Горизонтальный кордон».
1.2.	Нагрузка кустов глазками	количество глазков после обрезки на одном кусте	шт.	Нагрузка кустов в диапазоне от 10 до 22 глазков.
1.3.	Нагрузка кустов побегами	количество побегов после обломки на одном кусте	шт.	До 15 побегов.
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	масса гроздей винограда на момент уборки	кг	до 2,3 кг.
1.5.	Густота посадки кустов	количество кустов на 1 га виноградника	шт.	При схемах посадки: 2,5 x 0,83 – 4819 шт/га; 2,5 x 1,00 – 4000 шт/га; 2,5 x 0,80 – 5000 шт/га; 2,3 x 0,80 – 5434 шт/га.
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; - ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - Botrytis cinerea в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается;		Допустимо использование любой из перечисленных операций для управления содержанием сахаров перед уборкой.
1.7.	Уборка урожая			
1.7.1.	Способ уборки (ручная, механизированная),	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная		Ручной, механизированный (комбайновый).

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
		уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизованная уборка)		
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества или для сортов с неравномерным созреванием. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.		Сплошной сбор и выборочный сбор. Выборочный сбор применяется для сортов с неравномерным созреванием.
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости		г/100 см <sup>3</sup>	- игристые вина (из белых сортов винограда): 16 - игристые вина (из красных сортов винограда): 17 - тихие белые вина: 20 - тихие красные вина: 21
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости		г/дм <sup>3</sup>	- игристые вина: 6–11 - тихие белые вина: 5,0–7,0 - тихие красные вина: 5,0–7
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку		Осуществляется сортировка на виноградниках с удалением поврежденных, гнилых ягод.
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	При ручном сборе транспортируют в чистых, сухих без постороннего запаха транспортных средствах в индивидуальных ящиках соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов. Высота насыпи в ящиках не более 15 см. Транспортировка при механизированном сборе в прицепах-лодочках с бункером из пищевой нержавеющей стали.
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 2 часов от сбора урожая.
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период			Не применяется
1.9.	Процесс контроля численности вредных насекомых и клещей посредством применения инсектицидов и акарицидов	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами).		При необходимости на основе фитосанитарного мониторинга.

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
1.10.	Процесс контроля численности нематод и моллюсков посредством применения нематодицидов и моллюскоцидов	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами).		При необходимости
				При необходимости
1.11	Процесс контроля развития болезней посредством применения фунгицидов	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами).		В течение вегетации
1.12	Процесс контроля роста сорной растительности посредством применения гербицидов			Не применяется
1.13	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.		При необходимости
1.14	Процесс контроля вредных организмов посредством применения биопрепаратов	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.		В течение вегетации
1.15	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой			Не применяется

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «ДИВНОМОРСКОЕ»
<b>2.</b>	<b>Виноделие</b>			
2.1.	Дробление			Применяется
2.2.	Гребнеотделение			Применяется
2.3.	Стекание			Применяется
2.4.	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда			Применяется
2.5.	Прессование	Выход сусла: - на игристые вина – 50% - на тихие вина – 61%		Применяется
2.6.	Настаивание сусла на мезге	Делестаж, пижаж, ремонтаж.		Применяется
2.7.	Сульфитация			Применяется
2.8.	Осветление	Метод отстаивания.		Применяется
2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей			Применяется
2.10.	Регулировка кислотности			Применяется
2.11.	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)			Применяется
2.12.	Стабилизация	Обработка холодом и различными оклеивающими веществами, электродиализ.		Применяется
2.13.	Выдержка	Минимальная выдержка для игристых (классический метод) – 24 месяца.		Применяется
2.14.	Приобретение вином CO <sup>2</sup>	- метод Шарма (акратофорный) - классический метод (шампенуа)		Применяется
2.15.	Ремюаж и дегоржаж			Применяется
2.16.	Подготовка к розливу			Применяется
2.17.	Розлив			Применяется
2.18.	Маркировка, тара и упаковка			С указанием виноградо-винодельческого терруара «Дивноморское»

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

<b>№ п/п</b>	<b>Учетный номер виноградного насаждения</b>	<b>Собственник/ Правообладатель, вид права</b>	<b>ИНН Собственника/ Правообладателя</b>	<b>Номер в реестре АВВР</b>
1.	60-2023-00004343	АО «Дивноморье», аренда	2304072064	66
2.	60-2023-00004345	АО «Дивноморье», аренда	2304072064	66
3.	60-2023-00004346	АО «Дивноморье», аренда	2304072064	66
4.	60-2023-00004348	АО «Дивноморье», аренда	2304072064	66
5.	60-2023-00004349	АО «Дивноморье», аренда	2304072064	66
6.	60-2023-00004351	АО «Дивноморье», аренда	2304072064	66
7.	60-2023-00004352	АО «Дивноморье», аренда	2304072064	66
8.	60-2023-00004353	АО «Дивноморье», аренда	2304072064	66
9.	60-2023-00004354	ООО «Лазурная Ягода», собственность	2309107440	=//=
10.	60-2023-00004355	ООО «Лазурная Ягода», аренда	2309107440	=//=

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

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства**

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. Bacillus thuringiensis subsp. kurstaki Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1–3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд спор/мл)	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3–5	Не допускается
		3. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+ Beauveria bassiana	л/га	4–5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075–0,15 концентрация 50г/л	0,005
		5. Абаментин	л/га	0,75–1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,2–0,3 концентрацией 150г/л	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имidakлоприд + кло-тиан идин	л/га	0,1–0,2 концентрацией 125+100+50 г/л	Не допускается
		8. Алюминия фосфид	г/м <sup>3</sup>	0,4 концентрацией 560 г/кг	Не допускается
		9. Вазелиновое масло	л/га	12–37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
		10. Вазелиновое масло + матрин	л/га	0,5л/10л воды концентрацией 658+2,2 г/л	Не допускается
		11. Гекситиазокс	л/га	0,15–0,25 концентрацией 250г/л	Не допускается
		12. Дельтаметрин	л/га	0,075–0,175 (100 г/л) или 0,25–0,35 концентрацией 25 г/л	0,2
		13. Дифлоvidaзин	л/га	0,2–0,4 концентрацией 200 г/л	0,02

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		14. Диметоат	л/га	1,2–2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
		15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,4–0,5 концентрацией 300+40 г/л	0,02+0,5
		16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	0,75–1,2 концентрацией 180 г/л+45г/л	Не допускается
		17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,3–0,6 концентрацией 300+88 г/л	0,1
		18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин	л/га	0,3 концентрацией 150+50 г/л	0,15
		19. Индоксакарб	л/га	0,25–0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
		20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,35–0,45 концентрацией 100+40 г/л	2,0+0,01
		21. Клофентезин	л/га	0,24–0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
		22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,16–0,24 концентрацией 100 г/л	0,15
		23. Малатион	л/га	1,0 концентрацией 570 г/л	5,0
		24. Матрин	л/га	1,0–1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
		25. Метомил	л/га	0,8–1 концентрацией 250 г/л	0,3
		26. Сера	л/га	6 концентрацией 800 г/кг	Не допускается
		27. Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
		28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,4–0,6 концентрацией 120+120 г/л	1,0
		29. Тау-флювалинат	л/га	0,24–0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
		30. Тебуфенпирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		31. Тиаклоприд	л/га	0,2–0,3 концентрацией 480 г/л	0,02
		32. Тиаметоксам	л/га	0,1–0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
		33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	л/га	0,2–0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
		34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	л/га	0,4–0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
		35. Феназахин	л/га	0,24–0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
		36. Фенитротион + дельтаметрин	л/га	0,4–0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
		37. Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8–1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1+0,1
		39. Фенпироксимат	л/га	0,6–0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40. Флубендиамид	л/га	0,3–0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,15–0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 + 0,2
		43. Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44. Эмабектин бензоат	л/га	0,3–0,4 при СДВ 50 г/кг	0,05
		45. Эмабектин бензоат + люфенурон	кг/га	0,28 концентрацией 50 + 400 г/кг	0,05+0,1
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м <sup>3</sup>	20–25 концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается



№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м <sup>2</sup>	7 концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	л/га	5–6 концентрацией титр 1 x 10 <sup>9</sup> КОЕ/мл	Не допускается
		2. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	4–8 концентрацией титр не менее 10 <sup>9</sup> КОЕ/мл	Не допускается
		3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	л/га	5 концентрацией титр 1 x 10 <sup>9</sup> КОЕ/мл	Не допускается
		4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215	л/га	80–120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр 10 <sup>10</sup> + 10 <sup>10</sup> КОЕ/г	Не допускается
		6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м <sup>2</sup>	20 концентрацией титр не менее 10 <sup>8</sup> КОЕ/г + титр не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/г	Не допускается
		7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм АР-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10 <sup>10</sup> КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
		10. Азоксистробин	л/га	0,6–0,8 при СДВ: 250 г/л	Не допускается
		11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		12. Боскалид	л/га	1,0–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	0,8–1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
		14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2–1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
		15. Дитианон	л/га	0,5–0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		16. Дифеноконазол	-	Не применяется	Не применяется
		17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,5–0,7 при СДВ: 120 + 60 г/л	Не допускается
		18. Дифеноконазол+флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		19. Дифеноконазол + цифлufenамид	л/га	0,5–0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается
		20. Зоксамид + диметоморф	л/га	1,0 при СДВ: 180 + 180 г/л	Не допускается
		21. Йод	-	Не применяется	Не допускается
		22. Каптан	л/га	1,5–2,0 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		23. Крезоксим-метил	-	Не применяется	Не допускается
		24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 100 +200 г/л	Не допускается
		25. Люфенурон + эмабектин бензоат	л/га	0,14 при СДВ: 400 + 50 г/кг	Не допускается
		26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
		27. Мандипропамид+меди оксихлорида	л/га	3–5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается
		28. Манкоцеб + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		29. Манкоцеб + металаксил	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
		30. Манкоцеб + мефеноксам	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		31. Манкоцеб + цимоксанил	л/га	1,8–2,0 при СДВ: 680 + 50 г/кг	Не допускается
		32. Меди гидроокись	л/га	1,5–1,75 при СДВ: 770 г/кг	Не допускается
		33. Меди оксихлорид+оксадиксил	л/га	1,5–2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
		34. Меди сульфат + кальция гидроксид	Сульфат меди г + известь г/ 10 л воды	400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается
		35. Меди сульфат трехосновный	л/га	5–6 при СДВ: 345 г/л	Не допускается
		36. Меди хлорокись	л/га	5 при СДВ: 200 г/л	Не допускается
		37. Меди хлорокись + цинеб	л/га	4–6 при СДВ: 370 + 150 г/кг	Не допускается
		38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	л/га	2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
		39. Метирам	л/га	1,5–2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		40. Метирам + пираклостробин	л/га	1,5–2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
		41. Метрафенон	-	Не применяется	Не применяется
		42. Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4–5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
		43. Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		44. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (л)	5 при СДВ: 42 + 800 г/л	Не допускается
		45. Пириметанил	л/га	1,8–2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
		46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний серноокислый + калий фосфорнокис- лый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
		47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3–0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
		49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8–1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
		50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2–0,3 при СДВ 300+200 г/л	Не допускается
		51. Пропинеб	л/га	1,75–2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		52. Сера	л/га	6–8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
		54. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется
		55. Тетраконазол	л/га	0,25–0,32 при СДВ: 125 г/л	Не допускается
		56. Тирам + дифеноконазол	л/га	2,5–3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
		57. Трифлуксистробин	л/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		58. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
		59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,65–0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
		60. Фенгексамид	л/га	0,8–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		61. Флуазинам	л/га	0,5–0,75	Не допускается
		62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		63. Флудиоксонил + ципродинил	кг/га	3 при СДВ: 250 + 375 г/л	Не допускается
		64. Флуксапироксад	л/га	0,15–0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	0,8–1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
		66. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		67. Фосфит натрия + циазофамид	л/га	2–4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается
		68. Хлорокись меди	л/га	3,6 при СДВ: 861 г/кг	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	л/га	2,5–3 при СДВ: 689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил	л/га	0,6–0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	л/га	0,8–1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	Не допускается
		72. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Не применяется			
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	5000 шт при СДВ: 10–30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20–30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
		5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400 при СДВ: 0,025 г/л	Не допускается
		6. Арахидоновая кислота	мл/га	50–100 при СДВ: 0,15 г/л	Не допускается
		7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ:40 г/кг	Не допускается
		8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200 южная зона промышленного возделывания; 400 северная зона промышленного возделывания; при СДВ: 0,1 г/л	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 25 г/л по кислоте	Не допускается
		10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	-	Не применяется	Не допускается
		11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	150–250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
		12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	16–30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
		13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	15–25 при СДВ: 10–4 г/л	Не допускается
		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль)	-	Не применяется	Не применяется
		15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
		16. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2 при СДВ: 9 + 6 + 3 г/л	Не допускается
		17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	0,8–1,5 при СДВ: 770 + 30 г/л	Не допускается
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
		21. Янтарная кислота	г/5 л воды (л)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
		22. Pseudomonas fluorescens 1-Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10 <sup>8</sup> КОЕ/мл	Не допускается
		23. Хлорметилсилатран.	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3–5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4–5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл	Не допускается
		3. <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	3 при СДВ: (титр не менее $1-7 \times 10^8$ КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713	л/га	6,5–8 при СДВ: титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	л/га	5–6	Не допускается
		8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	4–8 при СДВ: титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80–120 при СДВ: титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	л/га	1,5–2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
		11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м <sup>2</sup>	20 при СДВ: титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г	Не допускается
		12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр $10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается

В случае выявления противоречий между таблицей «Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства» и Государственным каталогом пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории РФ, применению должен подлежать Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Сернистый ангидрид (метабисульфит калия или сульфит аммония)	мг/дм <sup>3</sup>	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		4. Дрожжи не-Saccharomyces (Kluveromyces, Candida, Lachancea, Hansensiaspora, Pichia, Starmerella, Torulaspora, Metschnikowia);	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не нормируется
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	10 мг/л
		2. бентонит и глиносорбенты	г/дм <sup>3</sup>	3	Не нормируется
		3. поливинилпирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм <sup>3</sup>	10 мг/ дм <sup>3</sup>
		4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	3	Не нормируется
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	10 мг/л
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не нормируется
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	10 мг/л
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	10 мг/л
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	10 мг/л.
		12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	10 мг/л



№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		14. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм <sup>3</sup>	3	Не нормируется
		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	300 в пересчёте на аскорбиновую кислоту
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	Повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 2 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	тартрат кальция 2 г/дм <sup>3</sup> (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
		6. препараты, содержащие кислотопопнижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не нормируется
		7. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не нормируется
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	0,015
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	0,015
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,6	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм <sup>3</sup>	0,4	0,02
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не нормируется
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		2. поливинилполипирролидон	мг/дм <sup>3</sup>	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм <sup>3</sup>	0,01

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. казеин	мг/дм <sup>3</sup>	200	10
		4. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм <sup>3</sup>	200	10
		5. лизоцим	мг/дм <sup>3</sup>	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	10
11.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не нормируется
12.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге	1. чистые культуры дрожжей (активные сухие дрожжи)	КОЕ/мл	Не нормируется	Не нормируется
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	0,015
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	0,015
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,6	Не нормируется
		5. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм <sup>3</sup>	500	25
		7. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		8. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	–	Не применяется	Не применяется
		9. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты
13.	Регулировка кислотности вина	1. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		2. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты
		3. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты
		4. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не применяется
		5. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не нормируется
		6. молочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	2,0 (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту) с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		7. лимонная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,0	1,0
		8. яблочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		9. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		14.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>
2. бентонит и глиносорбенты	г/дм <sup>3</sup>			3	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции		
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм <sup>3</sup>	10		
		4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	3	Не нормируется		
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	10		
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется		
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не нормируется		
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется		
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	10		
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	10		
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	10		
		12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется		
		13. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	0,01		
		14. фитин	мг/дм <sup>3</sup>	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается		
		15. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется		
		16. ферменты пектолитические, пектопротоолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется		
		17. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется		
		18. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается		
		15.	Стабилизация вина	1. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Не нормируется
				2. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадания в осадок	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. L-аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		4. Протеины	мг/дм <sup>3</sup>	200	200
		5. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
		6. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм <sup>3</sup>	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
16.	Выдержка (созревание) вина	1. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		2. инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
		3. кислород	мг/дм <sup>3</sup>	5 (в месяц)	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>	300	300
		3.			
		4. карбоксиметилцеллюлоза (кмц)	г/ дм <sup>3</sup>	0,1 (максимально разрешенная дозировка 0,1 г/дм <sup>3</sup> активного вещества)	0,1
		5. полиаспартат калия	г/дм <sup>3</sup>	0,02–0,1 (максимально разрешенная дозировка 0,1 г/дм <sup>3</sup> )	0,02–0,1
		6. инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется

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

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
<b>1.</b>	<b>Внешний вид</b>						
1.1.	Прозрачность (вино/игристое вино)	прозрачное с блеском	+	+	+		Без посторонних включений.
		прозрачное	+	+	+	+	
		опалесцирующее				+	
		тусклое					
		с осадком					Может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки (вино). Допускается наличие технологических включений, образующихся в результате фильтрации и/или укуповивания (волокна фильтровальных материалов, корковая пыль), не снижающих прозрачность вина (игристое вино).
		мутное		+			
		очень мутное					
1.2.	Пенистые и игристые свойства (для игристых)						
1.2.1.	по размеру выделяющихся пузырьков газа	мелкие	+				
		средние					
		крупные					
1.2.2.	по интенсивности	«игра» сильная					
		интенсивная	+				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		средняя	+				
		слабая	+				
		очень слабая					
		вино «мертвое», почти не играющее					
1.2.3.	по времени	продолжительная	+				
		средняя	+				
		быстро проходящая					
1.2.4.	свойства пены	мелкодисперсная	+				
		среднедисперсная	+				
		крупнодисперсная					
		«живая»	+				
		нормальная	+				
		«мертвая»					
		сплошная					
		кольцевая					
		островная					
		отсутствует					
<b>2.</b>	<b>Цвет</b>						
2.1.	Белые вина	серебристо-белый, почти бесцветный					
		светло-зеленый		+			
		зеленоватый		+			
		светло-соломенный	+	+			
		желтоватый					
		соломенный	+	+			
		соломенно-желтый	+	+			
		светло-золотистый	+	+			
		золотистый		+			
		золотисто-желтый		+			
		темно-золотистый		+			
		светло-янтарный		+			
		темно-янтарный					
		темнокоричневый					



№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		с лаймовыми оттенками	+	+			
2.2.	Розовые вина	бледно-розовый	+		+		
		розовый			+		
		темно-розовый					
		цвет молодой лососины	+		+		
		светло-персиковый	+		+		
		лососевый с розоватыми оттенками			+		
2.3.	Красные вина	светло-красный					
		красный				+	
		пурпурно-красный				+	
		рубиновый				+	
		рубиново-красный				+	
		темно-красный				+	
		темно-рубиновый				+	
		гранатовый				+	
		вишневый				+	
		фиолетово-красный				+	
		фиолетово-синий					
		сине-красный					
		с луковичным оттенком					
		с кирпичным оттенком					
		с коричневым оттенком					
		светло-гранатовый				+	
с фиолетовым оттенком				+			
<b>3</b>	<b>Аромат (букет)</b>						
3.1.	По интенсивности	яркий	+	+		+	
		сильный	+	+		+	
		умеренный	+	+		+	
		слабый					
3.2.	По качеству	винный					
		сортовой	+	+	+	+	
		цветочный	+	+	+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		плодовый (фруктовый)	+	+	+	+	
		мускатный		+			
		медовый	+	+			
		смолистый					
		мадерный					
		хересный					
		устойчивый					
		цитрусовый	+	+	+		
3.3.	По сложению	раскрывающийся	+	+	+	+	
		слаженный	+	+	+	+	
		гармоничный	+	+	+	+	
		сложный	+	+	+	+	
		развитый	+	+	+	+	
		мягкий	+	+	+	+	
		простой					
		навязчивый					
		резкий					
		острый					
		негармоничный					
		окисленный					
		грубый					
		разлаженный					
		элегантный	+	+	+	+	
		комплексный	+	+	+	+	
		богатый	+	+	+	+	
		насыщенный	+	+	+	+	
		деликатный	+	+	+	+	
		яркий	+	+	+	+	
		минеральный	+	+	+	+	
		тонкий	+	+	+	+	
3.4.	Оттенки в аромате	полевых цветов	+	+			
		липы	+	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		акации	+	+	+		
		фиалки				+	
		розы		+	+		
		цветов шиповника		+	+		
		вишни			+	+	
		смородины				+	
		малины			+	+	
		ежевика				+	
		яблока	+	+			
		крыжовника	+	+			
		чернослива				+	
		зрелой груши	+	+			
		айвы	+	+	+		
		дыни	+	+			
		тропических фруктов	+	+			
		цитронный					
		хлебной корочки	+	+			
		грибов				+	
		каленого орешка	+	+			
		специй				+	
		сафьяна				+	
		молочных сливок	+	+	+		
		миндаля	+	+			
		ванили	+	+		+	
		шоколада				+	
		пьяной вишни				+	
		черешни				+	
		табака				+	
		эвкалипта				+	
		мяты				+	
		черники				+	
		глицинии	+	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		белого нектарина	+	+	+		
		цитрусовые фрукты: лайм, грейпфрут	+	+	+		
		шелковица				+	
		бальзамические ноты				+	
		персика	+	+	+		
		граната			+	+	
		абрикоса	+	+	+		
		цветущей лаванды		+			
		лесной фиалки				+	
		нюансы специй, кожи, перца				+	
		кофе				+	
		белого шоколада		+		+	
		зеленого яблока	+	+			
		жасмина	+	+			
		кавказских трав с самой вершины Кавказского хребта				+	
		цитрусовые цукаты, выращенные в Абхазии	+	+	+		
		средиземноморские специи				+	
		розового перца				+	
		самшита				+	
		голубики				+	
		пряности				+	
		лесных ягод			+	+	
		лепестков роз		+			
		кураги		+			
		медовые ноты		+			
		с морскими оттенками (устрицы)	+				
		сливочный с пекарными оттенками	+	+	+		
		незрелые фрукты	+	+	+		
		третичные ароматы	+	+		+	
		специфический «лисий» тон					
		Специфический «земляничный» тон					
3.5.	Посторонние запахи	сероводородный					

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		гнилостный					
		плесневой					
		корковой пробки					
		землистый					
		затхлый (плохо обработанной бочки)					
		внутренних покрытий (ацетон, масло, керосин)					
		сырого спирта					
		фильтр-картона					
		дрожжевой					
		уксусный, летучие кислоты					
		лекарственный					
		гераниевый					
		квашеной капусты					
		мышинный тон					
<b>4</b>	<b>Вкус</b>						
4.1.	По интенсивности	сильный	+	+	+	+	
		умеренный	+	+	+	+	
		слабый					
		гармоничный	+	+	+	+	
4.2.	По типу	винный	+	+	+	+	
		виноградной ягоды	+	+	+	+	
		плодовый	+	+	+	+	
		медовый		+			
		смолистый					
		мадерный					
		хересный					
		сухой	+	+	+	+	
		округлый	+	+	+	+	
		структурный	+	+	+	+	
		полнотелый	+	+	+	+	
4.3.	По доле этилового спирта	приятный, легкий	+	+	+	+	
		жидкий, водянистый					

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		приятный, энергичный	+	+	+	+	
		неприятный, резкий					
		жгучий					
4.4.	Кислотность	мягкая	+	+	+	+	
		нежная	+	+	+	+	
		благородная	+	+	+	+	
		свежая	+	+	+	+	
		жесткая					
		резкая					
		колючая					
		хрустящая	+	+	+	+	
		минеральная	+	+	+	+	
		гармоничная	+	+	+	+	
4.5.	Сладость	легкая			+		
		гармоничная	+	+	+	+	
		благородная	+	+	+	+	
		медовая					
		слащавая					
		назойливая					
		приторная					
4.6.	Терпкость	бархатистая				+	
		мягкая		+	+	+	
		шелковистая				+	
		умеренная		+	+	+	
		грубая					
		жесткая					
4.7.	По полноте	пустое					
		жидкое					
		бестелесное					
		легкое	+	+	+	+	
		тонкое	+	+	+	+	
		полное	+	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		экстрактивное				+	
		тельное	+	+	+	+	
		маслянистое	+	+	+		
		густое					
		тяжелое					
		неуклюжее					
4.8.	По сложению	изысканное	+	+	+	+	
		элегантное	+	+	+	+	
		гармоничное	+	+	+	+	
		богатое	+	+	+	+	
		простое					
		негармоничное					
		грубое					
		разлаженное					
		бархатистое				+	
		округлое	+	+	+	+	
		плотное	+	+	+	+	
		маслянистое	+	+	+		
		обволакивающее	+	+	+	+	
4.9.	Оттенки вкуса	шоколада				+	
		какао				+	
		кофе				+	
		мака				+	
		меда	+	+			
		корки ржаного хлеба	+	+			
		розы	+	+	+		
		цитрона					
		дыни	+	+			
		ананаса	+	+			
		ореха	+	+			
		сафьяна				+	
		сливок			+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		дуба		+		+	
		ванили	+	+		+	
		пряные				+	
		мускатные оттенки		+			
		фруктовые	+	+	+	+	
		темного шоколада				+	
		спелые танины				+	
		брусничный мармелад			+	+	
		айвы	+	+			
		яблока	+	+			
		лайма	+	+	+		
		грейпфрута		+	+		
		чернослива				+	
		бархатистые танины				+	
		табака				+	
		черничного джема				+	
		красных ягод			+	+	
		фруктово-карамельные		+			
		кожи				+	
		специй		+		+	
		грецкого ореха					
		абрикоса	+	+		+	
		кремовые нюансы	+	+	+		
4.10.	Посторонние привкусы	затхлый					
		плохо обработанной тары					
		плесневой					
		корковой пробки					
		гребней					
		бензина					
		краски					
		землистый					
		ацетона					



№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		фильтр-картона					
		сырого спирта					
		металлический					
		уксусной кислоты					
		квашеной капусты					
		сероводорода					
		дрожжевой					
		гнилостный					
		мышинный тон					
4.11.	По общему сложению	легкое					
		тонкое	+	+	+	+	
		элегантное	+	+	+	+	
		крепкое				+	
		энергичное				+	
		мягкое	+	+	+	+	
		тяжелое					
		массивное					
		насыщенное	+	+	+	+	
		гармоничное	+	+	+	+	
		сбалансированное	+	+	+	+	
		округлое	+	+	+	+	
		живое	+	+	+	+	
		нервное					
		бодрое	+	+	+	+	
		жесткое					
		аскетическое					
		простое					
		невыразительное					
		усталое					
агрессивное							
негармоничное							
разлаженное							

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики				Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		грубое					
		пустое					
		сортовое	+	+	+	+	
		яркое	+	+	+	+	
		выраженное	+	+	+	+	
		обволакивающее	+	+	+	+	
		минеральное	+	+	+	+	
		свежее	+	+	+	+	
		сбалансированное	+	+	+	+	
		слаженное	+	+	+	+	
		интенсивное	+	+	+	+	
		структурное	+	+	+	+	
		полнотелое	+	+	+	+	
		бархатистое	+	+	+	+	

## Библиография

1. Егоров Е.А., Гугучкина Т.И., Аджиев А.М., Оселедцева И.В. Географические зоны производства вин и национальных коньяков (бренди) высокого качества на юге России. Краснодар, 2013.
2. Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».
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»