Приложение № 4

к Положению о порядке определения органолептических

показателей виноградно-винодельческой продукции

путем сенсорного анализа

**ТЕМПЕРАТУРА ОБРАЗЦОВ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРЕДСТАВЛЕННОЙ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Категория виноградно-винодельческой продукции | Температура, º C |
| Вина, вина из заизюмленного винограда, вина из перезрелого винограда белые и розовые  | 10 – 12  |
| Вина, вина из заизюмленного винограда, вина из перезрелого винограда красные | 15 – 18  |
| Вина спуманте, вина спуманте качественные, вина спуманте качественные ароматного типа, вина газированные, вина искрящиеся и вина жемчужные: - белые и розовые - красные | 8 – 10 12 – 14 |
| Ликерные вина, с массовой концентрацией сахаров  - до 160 г/дм3 - свыше 160 г/дм3 | 16 – 2010 – 12  |
| Ароматизированная виноградно-винодельческая продукция |  10 – 14 |
| Продукция, полученная на основе вина | 18 – 20 |