

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНЬЯКОВ

Настоящие правила рассмотрены и рекомендованы Всесоюзной научно-технической конференцией по коньячному производству в г. Ереване 20 июня 1957 года взамен Инструкции по производству коньячных спиртов и приготовлению коньяков от 2 ноября 1953 года, № 31.

Получение коньяка подразделяется на следующие процессы:

1. Производство коньячных виноматериалов.
2. Перегонка виноматериалов и получение коньячных спиртов.
3. Выдержка коньячных спиртов.
4. Купаж и обработка коньяков.

1. Производство коньячных виноматериалов

1. К переработке на коньячные виноматериалы допускаются сорта винограда, неимеющие специфического, сильно выраженного аромата и интенсивно окрашенного сока. Для дальнейшего развития коньячного производства в республиках устанавливается перечень сортов винограда, наиболее пригодных для получения высококачественных коньяков.

2. Коньячные виноматериалы вырабатываются из белых сортов винограда или из розовых и красных сортов по белому способу.

3. Виноград, предназначенный для переработки на коньячные виноматериалы, должен быть технически зрелым и по

сахаристости и кислотности удовлетворять кондиции, устанавливаемые по республике для данного района и сорта винограда.

4. К переработке на коньячные виноматериалы допускается только вполне здоровый, немятый, свежий виноград. Испорченные, поврежденные вредителями и болезнями «сухие» грозди должны быть отделены от здоровых и использованы на другие цели.

5. Переработка винограда и дальнейший уход за вином производятся по правилам, принятым для столовых вин. Допускается применение прессов непрерывного действия.

6. Сусло с прессов и стекателей подвергается отстою. Допускается применение сернистого ангидрида, но с таким расчетом, чтобы в виноматериале, поступающем на перегонку, общее содержание сернистой кислоты не превышало 20 мг/л.

7. Молодой виноматериал передается на перегонку после окончания брожения. Рекомендуется выдерживать виноматериалы на дрожжах 2—3 месяца при условии микробиологической проверки дрожжевых осадков на посторонние микроорганизмы.

8. Запрещается приготовление коньяков из виноградных спиртов, полученных от перегонки отходов дрожжей, пикетов, ребежей и гребневых вин.

9. Коньячные виноматериалы следует хранить в железобетонных резервуарах, дубовой таре или в металлических цистернах, имеющих защитное покрытие (эмаль, лак).

10. Учет виноматериалов производится по объему и по содержанию безводного спирта в соответствии с ГОСТ-ом 3639-50.

II. Перегонка виноматериалов и получение коньячных спиртов

1. Коньячный материал, поступающий на перегонку, должен отвечать следующим требованиям:

а) окраска—виноматериалы, полученные из красных сортов, могут иметь розовую окраску;

б) аромат и вкус—чистый, соответствующий сорту или группе сортов, без постороннего запаха и привкуса;

в) прозрачность—виноматериал может быть мутным от примеси дрожжей;

г) кондиции—крепость 7—12 об.%, содержание сахара—не более 0,2%, титруемые кислоты—не ниже 4,5 г/л, летучие кислоты—не более 1,5 г/л, сернистая кислота—не более 20 мг/л, остатки дрожжей—до 1%;

д) вино должно быть здоровое.

2. От каждой партии виноматериалов, поступающей на перегонку, отбирается средняя проба, в которой определяется содержание спирта, сахара, титруемых и летучих кислот, сернистой кислоты, количество дрожжей; проводится микроскопирование. До перегонки виноматериалы подвергаются предварительной органолептической проверке при участии специалиста цеха перегонки и представителя лаборатории.

3. По установлении пригодности для перегонки на коньячный спирт виноматериал эгализируется. На каждый эгализаж делается анализ на содержание спирта, титруемых и летучих кислот и сернистой кислоты.

4. Перегонка производится только молодых виноматериалов и до 1 мая следующего за урожаем года.

5. Перегонка производится на аппаратах двойной или одинарной сгонки.

6. Методы двойной перегонки следующие:

а) перегонка виноматериала производится до полевого показания спиртомера в фонаре. Спирт-сырец должен иметь крепость 22—35 об.%, сырец меньшей крепости не подлежит перегонке на коньячный спирт. Спирт-сырец эгализируется в спиртоприемном баке и подвергается фракционной перегонке. Отгон разделяется на головную, среднюю и хвостовую фракции.

Средняя фракция выделяется как коньячный спирт первого сорта, хвостовой погон перегоняется вторично с разделением на фракции.

При вторичной перегонке хвостовых погонов получается коньячный спирт второго сорта и фракции головного и хво-

стового погонов. Последние, а также головная фракция после первой перегонки передаются на ректификацию;

б) перегонку виноматериала производят до разделения спирта-сырца на три фракции. Средняя фракция выделяется как коньячный спирт первого сорта. Смесь головного и хвостового погонов перегоняется вторично с разделением на фракции. При этом из средней фракции получается коньячный спирт второго сорта. Смесь головной и хвостовой фракций, полученная после второй перегонки, передается на ректификацию;

в) спирт-сырец разгоняется на три фракции: головную, среднюю и хвостовую. Головная фракция выделяется отдельно и передается на ректификацию. Средняя фракция выделяется как коньячный спирт. Хвостовая фракция смешивается с перегоняемым вином. Периодически хвостовая фракция выделяется и передается на ректификацию.

7. Метод одинарной перегонки. Коньячный спирт получается из виноматериалов непосредственно на аппаратах, снабженных дефлегмационными тарелками. Спирт принимают в приемник, разделив его на три фракции: головную, среднюю и хвостовую.

Дальнейшую переработку полученных фракций см в п. 6 а, б, в.

8. Контроль за процессом перегонки осуществляется следующим образом:

а) перегонка вина и получение спирта-сырца контролируется спиртомером в фонаре. Перегонку прекращают в момент, когда спиртомер показывает концентрацию спирта в отгоне 0‰;

б) фракционная разгонка контролируется по крепости отгона, объему, времени перегонки и органолептическим свойствам.

Разрешается процесс перегонки вести:

по графикам, построенным с учетом изменения крепости дистиллята и времени перехода с одной фракции на другую, по температурам кипения.

9. Для удаления осадков, накапливающихся на дне и стенках куба, производится мойка куба водой не реже одного раза в месяц.

10. Запрещается перевозка и хранение коньячного спирта в металлических цистернах без защитного покрова.

11. Коньячные спирты характеризуются следующими показателями:

крепость—62—70 об. %

высшие спирты—150—600 мг/л в 100 мл. б. с.

эфиры—до 250 мг/100 мл. б. с.

альдегиды—до 50 мг/100 мл. б. с.

метиловый спирт—0,1 % на 100 мл изделия

общая сернистая кислота—до 10 мг/л

медь—до 8 мг/л

Коньячный спирт не должен иметь посторонних привкусов и запахов.

III. Выдержка коньячных спиртов

1. Молодой коньячный спирт сортируется и эгализируется. Производится полный химический анализ на перечисленные выше соединения (II, параграф 11).

2. После сортировки и эгализации коньячные спирты перекачивают в дубовые бочки на старение и устанавливают в ярусах по годам выкурки.

3. Один раз в год производится инвентаризация коньячных спиртов, находящихся на выдержке, и химические анализы—на спирт, общую кислотность, рН, экстракт, окраску и дубильные вещества.

4. Коньячные спирты, предназначенные на выработку марочных коньяков, отбираются в первые 2—3 года выдержки на основании органолептических данных и химического состава.

5. Срок старения коньячных спиртов исчисляется по году выкурки коньячного спирта. Спирты, выкуранные в январе и декабре того же года, приравниваются к спиртам, имеющим один год выкурки.

6. Оптимальными условиями выдержки коньячных спиртов является температура 15—25°. В помещениях, где относительная влажность воздуха в определенные периоды года ниже 75%, устанавливаются увлажнители.

7. Спирты выдерживаются в дубовых бочках емкостью 25—60 дкл. Дубовая древесина бочек должна быть плотная, из колотой клепки, высушенной на воздухе и выдержанной 2—5 лет.

8. Определение емкости бочек производится:

а) при помощи мерников первого класса;

б) путем взвешивания спирта с расчетом по удельным весам водноспиртовых растворов;

в) взвешиванием водой.

9. После налива коньячным спиртом бочки забиваются шпунтами, а наружная поверхность вокруг шпунта парафинируется.

10. Доливка находящихся на выдержке коньячных спиртов производится спиртами того же года выкурки.

Разрешается применение ступенчатой системы доливок, при которой каждая партия коньячного спирта доливается более молодым спиртом в пределах потерь. При доливках, для спиртов, выдержанных свыше 10 лет, интервал в возрасте спирта не должен превышать 3—5 лет, а для остальных спиртов—1—2 года.

11. Спирты, предназначенные для производства марочных коньяков, при выдержке подвергаются двум эгализациям: первая—при установке на старение, вторая—после пятилетней выдержки.

IV. Купаж и обработка коньяков

1. В состав коньяков входят:

выдержанные коньячные спирты,
коньячные материалы (коньяки),
спиртованные воды,
дистиллированная вода,
сахарный сироп,
колер.

Спиртованные воды, колер и коньячные материалы применяются по мере необходимости, устанавливаемой главным технологом завода.

2. В зависимости от качества и сроков выдержки применяемых коньячных спиртов коньяки выпускаются следующих типов:

А. Обыкновенные коньяки—со сроком выдержки коньячных спиртов от 3 до 5 лет:

а) коньяк «Три звездочки»—готовится из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3 лет;

б) коньяк «Четыре звездочки»—готовится из коньячных спиртов, выдержанных не менее 4 лет;

в) коньяк «Пять звездочек»—готовится из коньячных спиртов, выдержанных не менее 5 лет.

Б. Марочные коньяки со сроком выдержки коньячных спиртов от 6 до 10 лет и выше. К марочным коньякам относятся:

коньяк КВ (коньяк выдержанный);

коньяк КВВК (коньяк выдержанный высшего качества);

коньяк старый «КС»;

коньяк очень старый «ОС».

Коньяк КВ готовится из коньячных спиртов, выдержанных от 6 до 7 лет. Крепость коньяка 42 об.%, сахаристость 1—2%. Разрешается введение в купажи коньячных материалов:

а) коньячных спиртов старше 7-летнего возраста;

б) коньячных спиртов более молодого возраста, но не моложе 3 лет, с расчетом, чтобы средний возраст купажа был 6—7 лет.

Коньяк КВВК готовится из коньячных спиртов, выдержанных от 8 до 10 лет. Крепость коньяка 45 об.%, сахаристость 0,70/0.

Разрешается введение в купажи коньяка:

а) коньячных спиртов старше 10-летнего возраста;

б) коньячных спиртов более молодого возраста, но не моложе 4 лет, с расчетом, чтобы средний возраст купажа был равен 8—10 годам.

Коньяк старый готовится из коньячных спиртов, выдержанных более 10 лет.

Коньяк очень старый готовится из отборных коньячных спиртов, выдержанных более 10 лет.

Разрешается введение в купажи «КС» и «ОС», коньячных спиртов более молодого возраста, но не моложе 7 лет, с расчетом, чтобы средний возраст купажа был свыше 10 лет.

3. По органолептическим показателям коньяки должны соответствовать следующим требованиям:

а) вкус и букет, характерные для коньяка, без постороннего привкуса и запаха;

б) цвет—светло-золотистый или светло-коричневый с золотистым оттенком;

в) прозрачность—прозрачная жидкость без муты, осадка и посторонних включений, с блеском.

4. По содержанию спирта и сахара коньяки должны отвечать следующим требованиям:

Наименование коньяков	Содержание спирта в об. %	Содержание сахара в %
<i>Ординарные</i>		
Коньяк *** (три звездочки)	42	1,5
Коньяк **** (четыре звездочки)	41	1,5
Коньяк ***** (пять звездочек)	40	1,5
<i>Марочные</i>		
Коньяк выдержанный	42	1,2
В том числе коньяк «Отборный» производство треста «Арагат» и «Варцхэ» производство Самтреста		
Коньяк выдержанный высшего качества	45	0,7
Коньяк старый	45	0,7
Коньяк очень старый	43	0,7
<i>Коньяки различных наименований</i>		
КС Самтреста	45	0,7
ОС Самтреста	43	0,7
«Греми» Самтреста	45	0,7
«Енисели» Самтреста	43	0,7
«Юбилейный» Азербайттреста	45	0,7
«Юбилейный» треста «Арагат»	43	0,7
«Армения» треста «Арагат»	45	0,7
«Двин» треста «Арагат»	50	0,7
«Ереван» треста «Арагат»	57	2,0
«Праздничный» треста «Арагат»	42	1,2

5. Запрещается введение в состав марочных коньяков коньячных спиртов не своего производства, кроме марок «КВ» (коньяк выдержанный) и «КВВК» (коньяк выдержанный высшего качества).

6. Коньячными материалами называются коньяки различных марок, оставляемые на выдержке для использования в купаж коньяков. Возраст коньячных материалов складывается из среднего возраста коньяка и последующего срока выдержки после купажа.

7. Спиртованная вода готовится крепостью 20—25 об. % из спиртов возраста равного среднему возрасту спиртов, идущих в купаж коньяка. Спиртованные воды выдерживаются не менее одного месяца. Разрешается выдержка спиртованных вод при температуре 20—25° или на солнечной площадке.

8. Для смягчения вкуса в коньяк вводится сахар в виде сиропа. Сахарный сироп готовится из сахара рафинада (или сахарного песка) и дистиллированной воды. Сахарный сироп используется в купажах без выдержки.

9. Для придания коньякам определенного цвета применяется колер, изготавливаемый из сахара. Колер используется как в обычных, так и в марочных коньяках по необходимости.

10. После купажа коньяки подвергаются обработке по следующей схеме: оклейка, выдержка на клею, снятие с клея, фильтрация, выдержка (отдых), фильтрация, розлив.

Срок выдержки (отдыха) устанавливается для обычных коньяков не менее 3 месяцев, для марочных—не менее 6 месяцев со дня производства купажа.

Оклейка коньяков производится по усмотрению главного технолога завода.

11. Крепость отгружаемого заводом-изготовителем коньяка в бочках и цистернах должна быть не ниже кондиции, допускается превышение до +0,3 об. %.

12. Запрещается отгрузка коньяков и коньячных спиртов в бочках с неокрашенными в белый цвет уторами и без сертификатов.

13. Розлив коньяка может производиться после перевозки без дополнительного отдыха.

14. Розлив коньяков производится в бутылки, соответствующие требованиям ГОСТ 2073—50 и 1103—50. На готовую продукцию заполняется сертификат с указанием данных химического анализа и органолептической оценки.

15. От каждого купажа марочных коньяков закладывается в коллекцию не менее 25 бутылок емкостью 0,5 л.

16. Запрещается подача на дегустацию коньяков не имеющих полных аналитических данных.

17. Анализ готовых коньяков производится согласно ГОСТ 7147—54.

18. Колебания в содержании спирта в готовых коньяках (розлитых в бутылки) допускается $\pm 0,3$ об. % и по содержанию сахара $\pm 0,2$ об. %.