

Виноградное сусло концентрированное

Концентрированное виноградное сусло: некарамелизованный продукт из сортов винограда в соответствии с перечнем, утвержденным в установленном порядке, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 8,5%. Обезвоживание проводят с использованием любого разрешенного метода, за исключением открытого огня, таким образом, чтобы массовая доля сухих веществ по рефрактометру при температуре 20 `С составляла не менее 50,9%

Источник: "ВИНА АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. ГОСТ Р 52195-2003"

(утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 426-ст)