

Виноградное сусло

Виноградное сусло, получаемое прессованием свежего винограда, представляет собой зеленовато-желтую мутную жидкость со сладким привкусом. Оно содержит в растворе смесь сахаров (глюкозы и фруктозы), кислот (винной, яблочной и т.д.), белковых, минеральных веществ и растительных камедей, а также ароматические вещества, придающие вину характерный для него запах и вкус

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/2021/>