

**Požiadavky na fyzikálne a chemické vlastnosti niektorých vinárskych produktov**

**Víno s CHOP - akostné víno s prívlastkom**

Ukazovateľ	Slamové víno		Ľadové víno		Cibébový výber		Hroziakový výber		Bobuľový výber		Výber z hrozna		Neskorý zber		Kabinetné	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Alk. % objemu skutočný min	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
Prchavé kyseliny v g/l najviac	2,1	2,1	1,8	1,8	2,1	2,1	2,1	2,1	1,8	1,8	1,1	1,2	1,1	1,2	1,1	1,2

**Fyzikálne a chemické požiadavky na ovocné vína, sladové vína, cider, perry a medovinu**

	Ovocné víno				Sladové víno				Cider a perry	Medovina	Pretlak CO2 v sýtených ovocných vínach a v sýtených sladových vínach je najmenej 0,1 Mpa.	
Druhy	Suché	Poloslad.	Dezertné	Korenené	Značkové	Dezertné	Korenené	Bylinné	Značkové			
Alkohol % obj.	9,5 - 13,4		13,5 až 16,5		10 až 16,5		13,5 až 16,5		10 až 16,5	1,2 až 8,5		najmenej 11
Prchavé kys. g/l	1,3		1,6		1,6		1,6		1,3	1,4		1,6
Cukor v g/l	max 20	21 až 90	80 až 160		max 90		najmenej 50					najmenej 40
Bezc. extrakt g/l	13		15		25						19	

Ukazovateľ	Víno s CHOP akostné víno		Víno bez zemepistného označenia		Víno s chráneným zemepistným označením		Aromatizované víno		Likérové víno	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Alkohol % objemu skutočný najmenej	9,5	9,5	8,5	8,5	8,5	8,5	15	15	15	15
Alkohol % objemu celkový najviac	—	—	15	15	15	15	—	—	22	22
Prchavé kyseliny v g/l najviac	1,1	1,2	1,1	1,2	1,1	1,2	1,1	1,2	1,1	1,2
Obsah cukru v g/l najviac	Podľa označenia vína		35	35	35	35	Podľa označenia vína		-	-
Bezcukorný extrakt v g/l najmenej	16	18	15	17	15	17	-	-	17	17

**Víno s pretlakom CO2**

Ukazovateľ	Pestovateľský sekt a sekt V.O.		Akostné šumivé		Akostné aromatické šumivé	Perlivé		Sýtené perlivé	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Alk. % obj. skutočný najmenej	10	10	9	9	6	7	7	7	7
Alk. % obj. celkový najviac	—	—	—	—	10	—	—	9	9
Prchavé kyseliny v g/l najviac	1,1	1,2	1,1	1,2	1,1	1,1	1,2	1,1	1,2
Bezcukorný extrakt v g/l najmenej	16	18	16	18	16	15	17	15	17

**Požiadavky na fyzikálne a chemické vlastnosti niektorých vinárskych produktov**

**Povolené max. hodnoty SO2 vo vínach**

	Červené vína	Biele a ružové vína
Pre vína s obsahom cukru menej ako 5 g/l	150mg/l	200 mg/l
Pre vína s obsahom cukru najmenej 5g/l	200 mg/l	250 mg/l
Vína s CHOP s prívlastkom		
neskorý zber	300 mg/l	
výber z hrozna	350 mg/l	
bobuľový výber, hrozienukový výber, cibébový výber, ľadové víno, slamové víno	400 mg/l	

**Tabuľky povolených hodnôt prchavých kyselín v g/l**

Ukazovateľ	Vino s CHOP - akostné víno		Vino s CHZO		Vino bez zemepisného označenia	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Prchavé kyseliny v g/l	1,1	1,2	1,1	1,2	1,1	1,2



**Tabuľky hodnôt skutočného alkoholu v objemových %**

Alkohol % obj. skutočný najmenej	Juž. vin. oblasť	Stred. vin. oblasť	Vých. vin. oblasť	Malokarp. vin. oblasť	Nr. vin. oblasť
Vino CHOP	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
Akostné víno CHOP	10,5	10	10	10	10
Kabinetné	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
Neskorý zber	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
Výber z hrozna	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
Bobuľový zber	8	8	8	8	8
Hrozienukový výber	8	8	8	8	8
Cibébový výber	8	8	8	8	8
Ľadové víno	6	6	6	6	6
Slamové víno	6	6	6	6	6
Likérové víno	15-22	15-23	15-24	15-25	15-26
Sekt V.O. a pestovateľský sekt CHOP	9	9	9	9	9
Ukazovateľ	Vino CHZO	Regionálne víno CHZO	Burčiak CHZO		
Alkohol % obj. skutočný najmenej	7,5	8,5	1% - 3/5 celk. Obsahu alkoholu		

**Prívlastok podľa cukornatosti hrozna a alkoholu**

Prívlastok	Cukor min	alk. min
	°NM	% obj.
Kabinetné	19	9,5
Neskorý zber	21	9,5
Výber z hrozna	23	9,5
Bobuľový výber	26	8
Hrozienukový výber	28	8
Cibébový výber	28	8
Ľadové	27	6
Slamové	27	6