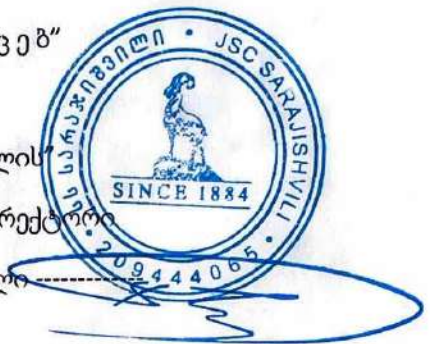


სააქციო საზოგადოება „სარაჯიშვილი“

„ვამტკიცებ“

სს „სარაჯიშვილის“
გენერალური დირექტორი
ზ.ბუბუტიევილი



„8 იანვარი“ 2024წ.

ქართული ბრენდის დამზადების

ტექნოლოგიური ინსტრუქცია

თბილისი - 2024 წ.

ქართული ბრენდის დამზადების ტექნოლოგიური ინსტრუქცია

სს „სარაჯიშვილში“

სს „სარაჯიშვილში“ დამზადებული ბრენდის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესი ემყარება ბრენდის წარმოების ტექნოლოგიას, რომელიც ითვალისწინებს: ყურძნის შერჩევა - გადამუშავებასა და საბრენდე ღვინომასალის მიღებას, ღვინომასალის გამოხდას, ღვინის დისტილაციის დავარგებასა და კუპაჟს. ბრენდი, თავისი ქიმიური შემადგენლობითა და ორგანოლექტიკური მახასიათებლებით, უნდა შეესაბამებოდეს „საქართველოს კანონს ვაზისა და ღვინის შესახებ“, საქართველოში მოქმედ ტექნიკურ რეგლამენტსა და სხვა საკანონმდებლო და კანონქვემდებარე ნორმატიულ აქტებს.

1. ბრენდის დამზადება (კუპაჟი)

კუპაჟი არის ბრენდის დამზადების ტექნოლოგიურ ჯაჭვში ერთ-ერთი ეტაპი, რომლის შემდეგ რჩება ბრენდის დამუშავება და ჩამოსხმა.

ბრენდის კუპაჟში მონაწილეობას იღებს ოთხი ძირითადი კომპონენტი, ესენია:

- ღვინის დისტილატი;

ბრენდისათვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლების შესაძენად აუცილებელია ახალგაზრდა ღვინის დისტილაციის მუხის მერქანთან გარკვეული დროით კონტაქტი.

- დარბილებული წყალი;
- შაქრის ვაჟინი (სიროფი);
- კარამელიზირებული შაქარი (კოლერი)

ბრენდის კატეგორიის ტიპურობის მისაღწევად, ზოგიერთ შემთხვევაში, დასაშვებია კუპაჟში მუხის ექსტრაქტისა და დავარგებული დისტილაციის ან ბრენდის დამატება.

1.1. ღვინის დისტილატი კუპაჟის მთავარ შემადგენელს წარმოადგენს. მისი შემადგენლობა და მახასიათებლები ძირითადად განაპირობებს მომავალი ბრენდის ორგანოლექტიკურ

მაჩვენებლებს. ჩვეულებრივ, კუპაჟში შესაძლოა გამოყენებული იქნეს რამდენიმე სახის ღვინის დისტილატის ნარევი (კომპოზიცია), ამა თუ იმ მარკის-კატეგორიის ორგანოლექტიკურად მაქსიმალურად იდენტური ზრენდების მისაღებად.

1.2. დარბილებული წყალი კუპაჟის მეორე კომპონენტია, რომლის ხარისხზე დიდად არის დამოკიდებული მზა ზრენდის ხარისხი და სტაბილურობა. დარბილებული წყალი მზადდება სტანდარტული სასმელი წყლის გატარებით სპეციალურ იონმცვლელ აპარატებში სიხისტის არაუმეტეს 0,36 მგ-ექვ/დმ³-მდე დაყვანით.

1.3. შაქრის ვაჟინი (სიროფი) იხარშება სპეციალურ, დამრევებით აღჭურვილ დანადგარში რაფინირებული ან არარაფინირებული შაქრიდან. პროცესშივე ხდება საქაროზის ინვერსია ლიმონმჟავით. სიროფს კუპაჟში ამატებენ ამა თუ იმ მარკისათვის წინასწარ დადგენილი ოდენობით ზრენდის დასარბილებლად.

1.4. კოლერი კუპაჟს ზრენდის ფერის სტანდარტით გათვალისწინებულ შეფერვამდე მისაყვანად ემატება.

კუპაჟში მონაწილე დისტილატების ოპტიმალური კომპოზიციის შერჩევის შემდეგ, ხდება კუპაჟში მონაწილე ყველა სხვა დანარჩენი კომპონენტების რაოდენობრივი ანგარიში, რის სფუბველზეც მზადდება მიკროკუპაჟი. სადგეუსტაციო კომისიის მიერ, მიკროკუპაჟის დადებითი შეფასების შემთხვევაში, მზადდება საწარმოო კუპაჟი, რის შემდეგაც ახალდაკუპაჟებული ზრენდი იფილტრება და გადის კუპაჟის შემდგომ დასვენების პროცესს. აღნიშნული ტექნოლოგიური ოპერაცია აუცილებელია/მიზანშეწონილია კუპაჟში შემავალი ოთხივე კომპონენტის სრული ასიმილაციისათვის.

• 2. ტექნიკური მოთხოვნები

ზრენდის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული:

2.1. ზრენდის კატეგორიიდან გამომდინარე, კუპაჟში შესაძლოა მონაწილეობდეს ერთი ან რამდენიმე დავარგებული დისტილატი.

ზოგიერთი ზრენდისათვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული არომატისა და გემოს შესაძენად, სასურველია, კუპაჟში მონაწილეობდეს დისტილატები, რომელთა საშუალო ასაკი შეესაბამება სს „სარაჯიშვილში“ მოქმედ შიდა სტანდარტით დადგენილ წესს, ფიზიკო-ქიმიური შემადგენლობა და ორგანოლექტიკური მახასიათებლები კი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილი #1-ის მოთხოვნებს:

მაჩვენებლის დასახელება	მახასიათებელი, ნორმა
გარეგნული სახე	გამჭვირვალე სითხე, ნალექისა და მექანიკური მინარევების გარეშე
ფერი	ღია ჩალისფერიდან მუქ ოქროსფერამდე
ბუკეტი (არომატი)	მდიდარი, დახვეწილი, მუხის კომპონენტების ნაზი სურნელიდან მსუბუქად გამოხატული ყვავილოვანი, ვანილისა და შოკოლადის ტონებამდე
გემო	დავარგებული სპირტისათვის დამახასიათებელი, მწველი, მუხის ტონებით.
ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი, %მოც	< 74
უმაღლესი სპირტების მოცულობითი წილი იზოამილის სპირტზე გადაანგარიშებით, მგ/100სმ ³ უწყლო სპირტში	170,0 – 500,0
ალდეჰიდების მასური კონცენტრაცია მმარმჟავა ალდეჰიდზე გადაანგარიშებით, მგ/100სმ ³ უწყლო სპირტში	5,0 – 50,0
საშუალო ეთერების მასური კონცენტრაცია მმარმჟავა ეთილის ეთერზე გადაანგარიშებით, მგ/100სმ ³ უწყლო სპირტში	50,0 – 270,0
მქროლავი მჟავების მასური კონცენტრაცია მმარმჟავაზე გადაანგარიშებით, მგ/100სმ ³ უწყლო სპირტში, არა უმეტეს	250,0
ფურფუროლის მასური კონცენტრაცია, მგ/100სმ ³ უწყლო სპირტში	3,0
მეთილის სპირტის მასური კონცენტრაცია, გ/დმ ³ უწყლო სპირტში, არა უმეტეს	1,2
საერთო გოგირდოვანი მჟავის მასური კონცენტრაცია, გ/დმ ³ , არა უმეტეს	40,0
სპილენძის მასური კონცენტრაცია, მგ/დმ ³ , არა უმეტეს	8,0
რკინის მასური კონცენტრაცია, მგ/დმ ³ , არა უმეტეს	1,0
აქროლადი ნივთიერებების შემცველობა გ/1000სმ ³ უწყლო სპირტში არა ნაკლებ	1,25

ბრენდის საშუალო ასაკი იანგარიშება კუპაჟში შემავალი დავარგებული დისტილატების პროცენტული შემცველობით და დისტილატების ასაკიდან გამომდინარე, რაც კუპაჟის ფურცლით განისაზღვრება.

აღნიშნული ტექნოლოგიური ინსტრუქცია ვრცელდება შემდეგ ბრენდებზე:

- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი VS»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი VSOP»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი XO»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი ექსტრა»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი ექსტრა (SPECIAL RESERVE)»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი Trilogy»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი მე-20 საუკუნის ბუკეტი »
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი Trilogy»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი Independence»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი Gold»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი Silver»
- ქართული ღვინის ბრენდი «სარაჯიშვილი ვინთიჯი»

ორგანოლეპტიკური მახასიათებლებით ბრენდი უნდა შეესაბამებოდეს ცხრილი #2-ში მოცემულ მაჩვენებლებს

ცხრილი # 2

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმები ბრენდ „სარაჯიშვილისათვის“		
	VS	VSOP	XO, ექსტრა, Trilogy, მე-20 საუკუნის ბუკეტი Independence, Gold, Silver, ვინთიჯი
გარეგნული სახე	გამჭვირვალე სითხე, ნალექისა და მექანიკური მინარევების გარეშე		
ფერი	მუქი ჩალისფერი	ოქროსფერი	მუქი ოქროსფერი
ბუკეტი (არომატი)	სასიამოვნო, ჰარმონიული, რბილი, დამახასიათებელი კონკრეტული დასახელების ბრენდისათვის, უცხო არომატისა და გემოს გარეშე		

ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლებით ბრენდი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილი #3-ის მოთხოვნებს

ცხრილი #3

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმები ბრენდ „სარაჯიშვილისათვის“		
	VS	VSOP	XO, ექსტრა, Trilogy, მე-20 საუკუნის ბუკეტი Independence, Gold, Silver, ვინთიჯი
ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი, %მოც	40.0	40.0	40.0
შაქრის მასური კონცენტრაცია ინვერსიულ შაქარზე გადაანგარიშებით, გ/დმ ³	15	13	7-12

მეთილის სპირტის მასური კონცენტრაცია, გ/დმ ³ , არა უმეტეს	2.0
რკინის მასური კონცენტრაცია, მგ/დმ ³ , არა უმეტეს	1.5
სპილენძის მასური კონცენტრაცია, მგ/დმ ³ , არა უმეტეს	5.0

შენიშვნა: სამომხმარებლო ტარაში ჩამოსხმული პროდუქციისათვის დასაშვებია გადახრები:

- ეთილის სპირტის მოცულობითი წილიდან შეადგენს: $\pm 0,3\%$;
- შაქრის მასური კონცენტრაციიდან შეადგენს: $\pm 2,0\text{გ/დმ}^3$.

ტოქსიკური ელემენტების და რადიონუკლიდების შემცველობა ბრენდში არ უნდა აღემატებოდეს ნედლეულისა და საკვები პროდუქტებისათვის დადგენილ ხარისხისა და ჰიგიენური მოთხოვნების ნორმებს.

7. ნიმუშის აღება, ჩამოსხმა, მარკირება, ტრანსპორტირება და შენახვა წარმოებს საქართველოს კანონმდებლობითა და კანონქვემდებარე ნორმატიული აქტებით გათვალისწინებული წესით.

(ბოთლში ჩამოსხმული ბრენდი უნდა ინახებოდეს გარეშე სუნისგან დაცულ, დახურულ შენობებში, სადაც მკაცრად უნდა იყოს დაცული ტემპერატურული რეჟიმი და იგი უნდა მერყეობდეს $+5^{\circ}\text{C}$ - დან $+25^{\circ}\text{C}$ - ის ფარგლებში. ასევე, ბრენდის ბოთლები აუცილებლად უნდა იყოს დაცული შხის სხივების პირდაპირი ზემოქმედებისაგან).

8. დამამზადებლის გარანტია

დამამზადებელი იძლევა გარანტიას მის მიერ დამზადებული პროდუქციის ვარგისიანობასა და უვნებლობაზე, მოცემული ტექნოლოგიური ინსტრუქციით გათვალისწინებულ ყველა პირობასთან შესაბამისობაზე იმ შემთხვევაში, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის შესაბამისი პირობები.

ხარისხის დირექტორი

დ.აზიანიძე