

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

AZS ГОСТ 33880:2021

İlkin nəşr
2021

**SPIRTLİ İÇKİLƏR TERMİNLƏR
VƏ TƏYİNATLAR**

SPIRITS, TERMS, AND DEFINITIONS

azstand | AZƏRBAYCAN
STANDARTLAŞDIRMA
İNSTITUTU

İstinad nömrəsi
AZS ГОСТ 33880:2021

©AZSTAND 2021

LAZIMDİR



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149308

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1. Üzümçülük və şərabçılıq məhsullarının standartlaşdırılması üzrə texniki komitə AZSTAND/22 tərəfindən İŞLƏNİB VƏ TƏQDİM EDİLİB. (21 Noyabr 2020-ci il tarixli 21 sayılı protokol)
2. Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun _____ tarixli _____ sayılı əmri ilə TƏSDİQ EDİLİB VƏ QÜVVƏYƏ MİNİB.
3. Bu standart ГОСТ 33880-2016 “Напитки спиртные Термины и определения” standartının tərcüməsi əsasında hazırlanmışdır
4. İLK DƏFƏ TƏTBİQ EDİLİR.
5. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2022 ildir.

MÜNDƏRİCAT

- 1. Tətbiq sahəsi**
- 2 Terminlər və təyinatlar**
- 3 Rus dilində əlifba göstəricisi A əlavəsi (sorğulu). Standart mətninin başa düşülməsi üçün lazım olan termin və texnoloji anlayışların təyini.**

LAYIHƏ

1. TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart spirtli içkilər istehsalı sahəsində anlayışların termin və təyinatlarını təyin edir.

Bu standartın təyin etdiyi terminlər standartlaşma üzrə aparılan işlər və ya bu işlərin nəticəsindən istifadə edən sahəyə daxil olan spirtli içkilər üzrə ədəbiyyat və sənədləşmənin bütün formalarında tətbiq üçün tövsiyyə edilir.

1. TERMİN VƏ TƏYİNATLAR ÜMUMİ ANLAYIŞLAR

1. Araq istehsalının texnoloji prosesi. Prosesə daxildir : təmizlənmiş suyun hazırlanması , qida xammalından alınmış etil spirtinin təmizlənmiş su ilə qarışdırılması , su – spirt məhlulunun aktiv kömürlə və ya başqa adsorbentlərlə işlənməsi , onun filtirlənməsi , inqridentlərin qatılması (əgər onlar reseptdə nəzərdə tutulubsa) , qarışdırılma , yoxlama filtrləmə , istehlakçı qabının doldurulması və hazır məhsulun tərtibatı.
2. Spirtli içkilər istehsalının texnoloji prosesi : təmizlənmiş suyun , yarımfabrikatların , kupajını və onun saxlanmaya (dincə) hazırlanması və filtrləmə , texnoloji emalın aparılması , lazım gələrsə qaz vurmaq , əgər texnoloji təlimatda nəzərdə tutulubsa yoxlama filtrləməni aparmaq , istehlakçı qabını doldurmaq və hazır məhsulun tərtibatı.

Qeyd – Spirtli içkilər istehsalının bu texnoloji prosesi araq istehsalına aid deyil.

3. Xammal , məhsul və istehsal tullantıları. Qida xammalından alınan rektifikasiya edilmiş etil spirti. 96 % - li tündlüyü olan etil spirti şəkər tərkibli və ya nişasta tərkibli xammalın spirtə qıvcırdılması yolu ilə alınır. Sonra etil spirti – xammalın həmçinin

etil spirtinin əsas fraksiyasının rektifikasiyası aparılır. Bu əsas fraksiya qida

xammalından və etil spirtinin qida xammalından istehsalı zamanı əmələ gələn emal məhsullarından hazırlanır.

4. Dənli distillat (viski distillatı)

Başlanğıc xammalın ətri və dadını özündə saxlamış dayanıqsız və ya palıd oduncağı ilə daim təmasda olan dayanıqlığa malik olan 52,0 – 94,8 % -li distillat taxıl bitkilərinin toxumlarından alınmış qıçqırdılmış dənli və ya solod şirəsinin (cücərmiş buğda şirəsi) braqorektifikasiyası və ya distilləsindən alınır.

DS 33881-2016.maddə 39

5. Dayanıqsız dənli distillat. Palıd oduncağı ilə təmasda olmayan distillat.
6. Dayanıqlı dənli distillat. Müəyyən göstərici əldə olunan müddətə qədər palıd oduncağı ilə daim təmasda olan distillat.
7. Solodalı dayanıqlı dənli distillat. Cücərmiş dənlərdən alınmış , qıçqırdılmış solod şirəsinin bir neçə dəfə distilləsi yolu ilə hazırlanmış və 3 ildən az olmayaraq palıd oduncağı ilə təmasda olmuş distillat.
8. Romlu distillat 52,0 % dən 96,0 % - ə qədər tündlüyü olub, şəkər qamışının emal məhsullarının qıçqırdılmış şirəsinin distilləsindən hazırlanır , dayanıqsız və ya bütün saxlanma müddətində palıd oduncağı ilə daim kontaktda dayanıqlıdır.
Qeyd – Şəkər qamışının emal məhsulları – melassa , şəkər qamışının şirəsidir.
9. Dayanıqsız romlu distillat. Palıd oduncağı ilə 6 aydan az kontaktda olan və ya olmayan romlu distillat.
10. Dayanıqlı romlu distillat. Lazımı göstərici əldə olunana qədər bütün saxlanma müddətində palıd oduncağı ilə təmasda olan romlu distillat.

11. Təmizlənmiş su (hazırlanmış su) : Tərkibində alkoqollu içkilər istehsalı üçün normativ sənədlərə uyğun mineral və üzvi maddələr saxlayır və müxtəlif üsullarla (yumşaltma və ya deminerallaşma və ya duzsuzlaşdırma və ya dəmirsizləşdirmə və ya distilləşdirmə) içməli sudan hazırlanır.
Qeyd --- Suyun hazırlanmasında başqa üsullardan istifadəyə və eyni vaxtda müxtəlif üsulların istifadəsinə yol verilir.
12. Çeşidləmə : Qida xammalından hazırlanmış rektifikasiya olunmuş etil spirti ilə təmizlənmiş suyun qarışığına ara istehsalı üçün nəzərdə tutulmuş qida məmulatlarının əlavə olunması və ya olunmaması ilə hazırlanmış qarışıq
13. Yarımfabrikat : Spirtli içkilərin , şirələrin , meyvə içkilərinin , aromatik spirtlərin , şəkərli , axınlı və invertləşmiş şərbətlərin ekstraktlarının tərkib hissələrindən ibarət olub mövcud texnoloji qaydalara və ya texnoloji təlimatlara uyğun olaraq hazırlanır.
14. Kupaj : Qida xammalından hazırlanmış , rektifikasiya olunmuş etil spirti , təmizlənmiş su , yarımfabrikatlar və ya distilyatlar və qida məlumatlarından ibarət qarışıq.
15. Meyvə xammalından alınmış spirtli su. Meyvə əzintisinin sıxılması ilə və alınmış şirənin rektifikasiya edilmiş etil spirti ilə spirtləşdirilməsindən hazırlanmış 20,0 % - 25,0 % tündlüyü olan yarımfabrikat.
16. Meyvə əzintisi. Xırdalanmış təzə və ya qurudulmuş meyvə xammalı.
17. Meyvə xammalından hazırlanmış spirtli mors. Təzə və ya qurudulmuş meyvə xammalında həll olmuş maddələrin su spirt məhlulu ilə ekstraksiyasından hazırlanmış yarımfabrikat.
18. İlk süzmədən alınmış mors. Meyvə xammalının birinci süzülməsindən hazırlanmış tündlüyü 25,0 – 60,0 % olan spirtli mors.

19. İkinci süzmədən alınmış mors. Meyvə xammalının ikinci süzülməsindən hazırlanmış tündlüyü 25,0 – 45,0 % olan spirtli mors.
20. Spirtli cövhər. Təzə və qurudulmuş ədviyyatlı , ətirli və ya ətri olmayan bitki və ya başqa qida xammalının həll olmuş maddələrinin su spirt əhlulu ilə ekstraksiyasından alınmış 40% dən 90% - ə qədər tündlüyü olan yarımfabrikat.
21. Birinci süzmənin cövhəri. Qida xammalının ilk süzməsindən alınmış və tündlüyü 40 – 90 % arasında olan spirtli məhlul.
22. İkinci süzmənin cövhəri. Qida xammalının ikinci süzməsindən alınmış və tündlüyü 40 – 60 % arasında olan spirtli məhlul.
23. Ətirli spirt. Tərkibində ətirli maddələr saxlayan 60% li su – spirt məhluludur və bu məhlul su-spirt məhlulunun efir yağlı xammalla və ya meyvə xammalı və ya şirə , mors, spirt məhlulları və ya başqa ətirli xammalla birgə distillə edilməsi zamanı alınır.
24. Şəkərli şərbət. İsti və ya soyuq üsulla hazırlanmış 65,8 % və ya 73,2 % - li kütlə qatılıqlı şəkər və ya ayrı-ayrı şəkərlərin qarışığının qatılaştırılmış sulu məhluludur.
25. İnvərtləşdirilmiş şəkərli sirop : Limon və ya duz turşusunun əlavə edilməsi zamanı saxarozanın qlükoza və fruktoza qarışığına hidrolitik parçalanma məhsuludur.
26. Axınlı şərbət : Qaynar üsulla patkadan hazırlanmış şərbət.
27. Şəkərli koler : Alkoqollu içkilər istehsalında dad vermək üçün və ya qida rəngləyicisi kimi istifadə olunan şəkərin termiki emal məhsulu.
28. Spirtli içki : Qida xammalından alınan etil spirtinin rektifikasiyası və ya spirt tərkibli qida məhsullarından istifadə etməklə istehsal olunan 7,0 – 60,0 %-li alkoqollu məhsul.
29. Araq (vodka) : 37,5 – 56,0 %-li spirtli içki olub , rektifikasiya olunmuş etil spirti və təmizlənmiş su əsasında hazırlanır.O rəngsiz su-spirt məhlulu olub, vodkaya məxsus yumşaq dada və xarakterik su ətrinə malikdir.

Qeyd--- Araq butulkasına gümüş , gümüşdən hazırlanmış xırda məmullatlar , 3 q-dan artıq çəkisi olmayan müxtəlif formalı qızıllar , xüsusi hazırlanmış sünbüllər , müxtəlif dənli bitkilətin toxumları salınır.

30. Xüsusi (araq). Dad-ətir komponentlərin hesabına alınan xüsusi ətirli və ya dadlı 37,5 – 45,0 %-li araq.

31. Adların mənşəyinə görə nəzarət edilən araq : Müəyyən coğrafi obyekt üçün xarakterik ənənəvi texnoloji üsulla istehsal olunan 37,5 – 56,0 % -li araq olub , dənli xammaldan alınmış rektifikasiya olunmuş etil spirtinin təmizlənmiş su ilə qarışdırılması , sonra aktiv kömürlə quru , yağsız südlə və ya başqa adsorbentlərlə işlənməsi , kvars qumu və ya başqa filtrləşdirici materiallarla filtrlənməsi yolu ilə hazırlanır.

Qeyd – Ədviyyatlı-ətirli meyvə başqa növlü bitki və qida xammalından alınan ətirli spirt və spirtli dəmləmələri , bitki xammallı ekstraktlar , efir yağları , dad ətirli təbii maddələr , qida əlavələri , kompleks qida əlavələri və başqa qida inqredientlərində nəzərdə tutulur.

32. Likor-araq məhsulu. Şəkərin kütlə qatılığı 40,0 q/100sm² dan çox olmayan 7,0 - 60,0%-li spirtli içkidir ki, bu da qida xammalından hazırlanmış rektifikasiya olunmuş etil spirti ilə təmizlənmiş su , yarımfabrikatlar , dənli viski , konyak , meyvə və ya şərab distillatı , qida inqredientləri qarışığından ibarət olub , sonrakı saxlama və ya saxlamadan kupaj edilmə və kupajın filtirlənməsindən alınır.

Qeyd—Reseptə görə meyvənin , gilənin və bitkinin ayrı-ayrı hissələrindən ibarət butulka məmullatına icazə verilir.

33. Süzmə. Kütlə qalıqlı. 25,0 – 40,0 q/sm³ arasında dəyişən şəkəri və 18,0 – 20,0 % arasında tündlüyü olan likor-araq məmullatıdır və spirtləşdirilmiş şirə və ya qida məmullatları əlavə olunmuş morslardan hazırlanır.

34. Punş. Kütlə qalığı 30,0 – 40,0 q/100sm³ arasında dəyişən şəkəri olan 15,0 – 20,0 %-li likor-araq məmulatıdır. Bu məmulat spirtləşdirilmiş şirə və ya meyvə xammalı morslarından və ya ədviyyat ətirli xammalın spirtli məhlullarından və ya şərab istehsalı məhsullarından və qida inqredientlərindən hazırlanır.

35. Cövher : (Nastoyka) Kütləvi qatılığı 30,0 q/100sm³ dən artıq olmayan şəkərə malik 16,0 – 60,0 %-li likor araq məmulatıdır və qida inqredientləri və ya inqredienti əlavə olunmuş yarımfabrikatlardan hazırlanır.

36. Acı cövher : Ümumi ekstraktın kütlə qatılığı 3,0 q/100sm³ dan çox olmayan 25,0 – 60,0 %-li dəmləmədir və yarımfabrikatlar acılıq verən inqredientlərdən hazırlanır.

37. Kəmşirin cövher : Şəkərinin kütləvi qatılığı 4,0 – 10,0 q/sm³ arasında dəyişən 20,0 – 40,0 %-li cövherdir.

38. Şirin cövher : Şəkərin kütləvi qatılığı 8,0 – 30,0 q/100sm³ arasında dəyişən 16,0 – 29,0 %-li cövherdir.

39. Desertli içki : Şəkərinin kütləvi qatılığı 14 – 30qr/100sm³ arasında dəyişən 12 – 16 %-li likor araq məhsuludur və qida inqredientləri əlavə olunmaqla yarımfabrikatlardan hazırlanır.

40. Kokteyl : Şəkərinin kütləvi qatılığı 24qr /100sm³ dan çox olmayan 20 – 40 %-li likor araq məmulatıdır və yarımfabrikatla qida inqredientlərindən hazırlanır.

41. Aperitiv : Şəkərinin kütləvi qatılığı 5,0 – 18,0 q/100sm³ arasında dəyişən 12- 35 %-li likor araq məhsuludur və yarımfabrikatlarla acılıq tamı verən qida inqredientlərinin istifadəsi ilə hazırlanmışdır.

42. Dcin. Ekstrakt və şəkərinin kütləvi qatılığı 2,0 q/100sm³ dən çox olmayan və ardıc dadı verən 37,5 – 55%-li spirtli içkidir. Bu içki su – spirt məhlulunun ardıcın ətirli gilələri ilə və ya natural ətirli maddələrlə

aromatlaşdırılması yolu ilə alınır. Bu zaman ardıcın dadı dominant olmalıdır.

43. Balzam : Ümumi ekstraktın kütləvi qatılığı 5,0 – 40, 0 q/100sm³ arasında dəyişən ədviyyat ətirli , qəhvəyi və ya tünd qəhvəyi rəngli likor – araş məmulatıdır. Ədviyyat ətirli qida inqredientləri və yarımfabrikatları , meyvə xammalı və şəkər koleri əlavə olunmuş dərman bitkilərindən hazırlanır.

44. Qazlı spirtli içki : Şəkərinin kütləvi qatılığı 10 q/100sm³ dən çox olmayan 7,0 – 12 %- li likor araş məmulatıdır. Yarımfabrikat və qida inqredientlərindən və ya kütləsinin 0,3 % - i və daha artıq hissəsi karbon qazı ilə doymuş inqredientlərdən biri ilə hazırlanır.

45. Qazsız spirtli içki : Şəkərinin kütləvi qatılığı 10 q/100sm³ dən olan 7,0 – 12 %- li likor araş məmulatı olub , yarımfabrikat və qida inqredientləri və ya karbon qazı ilə doymamış inqredientlərdən biri ilə hazırlanır.

46. Likor : Şəkərinin kütləvi qatılığı 10 q/100sm³ dən az olmayan 15 %- li spirtli içki. Rektifikasiya olunmuş etil spirti , qida xammalının distillatı , təmizlənmiş su , şəkər tərkibli məhsullar əlavə olunmuş yarımfabrikatlar , süd və süd məhsulları , yumurta , şərab və aromatik maddələrdən hazırlanır.

47. Tünd likor : Şəkərinin kütləvi qatılığı 25 q/100sm³ dən az olmayan 35 %- li likor.

48. Desertli likor : Şəkərinin kütləvi qatılığı 10 q/100sm³ dən az olmayan 15 %- li likor.

49. Emulsiyalı likor : Şəkərinin kütləvi qatılığı 15 q/100sm³ dən az olmayan 15 %- li qeyri şəffaf likor. Kənar qarışıqları olmayub qida məhsulları , o cümlədən süd , qaymaq , yumurta və qida inqredientləri və ya onlarsız hazırlanır.

50. Yumurtalı likor : Şəkərinin kütləvi qatılığı $15 \text{ q}/100\text{sm}^3$ dən az olmayan 15 %- li likordur. Distillat və ya rektifikasiya spirtindən hazırlanır və tərkibində yumurta sarısı (hazır məhsulun 1 lt-də 140 qr dan az olmayaraq) , yumurtanın ağı mümkün təbii aromatik maddələrin əlavə olunduğu şəkər və ya bal vardır.

51. Krem : likor : Şəkərinin kütləvi qatılığı $25 \text{ q}/100\text{sm}^3$ dən az olmayan 15 %- li likordur və süd məhsulları istisna olmaqla qida inqredientləri əlavə olunmuş meyvə xammalından hazırlanır.

52. Viski : Dəndən hazırlanmış 40 – 60 % - li spirtli içkidir. Viskili solodalı dayanıqlı distillat və ya viskili dənli dayanıqlı distillatların və ya onların təmizlənmiş su ilə qarışığının (şəkər koleri əlavə etməklə və ya əlavə etmədən) kupaj edilməsi ilə hazırlanır.

53. Solodalı viski : Viskili solodalı dayanıqlı distillatların qarışdırılması yolu ilə hazırlanır. Distillatlar cücərmiş arpa , təmizlənmiş su (əlavə olunada bilər , olunmayada bilər) və şəkər kolerindən hazırlanaraq 6 aydan az olmayaraq palıd oduncağı ilə kontakta saxlanılır.

55. Kupaj edilmiş viski : Viskili solodalı dayanıqlı distillatların viskili dənli dayanıqlı distillatlarla (təmizlənmiş su qatılmış) qarışığıdır ki, bura şəkər koleri əlavə olunada bilər , əlavə olunmuyada bilər. Sonradan bu qarışıq palıd oduncağı ilə kontakta saxlanılır.

56. Rom : Romlu distillatlardan hazırlanmış 40 – 50 % - li spirtli içkidir.

57. Dayanıqsız rom : Palıd oduncağı ilə təmasda olmayan rom.

58. Dayanıqlı rom : Şəkər koleri əlavə olunmaqla və ya olunmamaqla bütün saxlanma dövründə daim palıd oduncağı ilə kontakta olan dayanıqlı rom.

59. Dənli distilləli spirtli içki : (buğdadan hazırlanan spirtli içki) 35 – 60 % - li spirtli içki olub dayanıqlı və ya dayanıqsız olub buğda distillatından

hazırlanarkən ona (şəkər və şəkər tərkibli məhsullar əlavə olunur və ya olunmur) , təbii dad ətirli maddələr , şəkər koleri , təmizlənmiş su əlavə olunur.

60. Taxıl bitkilərinin bir növündən hazırlanmış distillə olunmuş dənli spirtli içki : Taxıl bitkisinin bir növünün qıvcırdılmış şirəsindən hazırlanmış dayanıqlı və ya dayanıqsız dənli distillatın spirtli içkisi.

61. Distillə edilmiş dənli kupajlı spirtli içki : Müxtəlif taxıl bitkilərinin qıvcırdılmış

şirəsindən istehsal olunmuş dayanıqsız və dayanıqlı distillatlardan hazırlanmış spirtli

içki.

62. Dənli distillə edilmiş solodalı spirtli içki : 50 % dən az olmayaraq solodalı distillatın əlavəsi ilə müxtəlif taxıl bitkilərinin qıvcırdılmış solodolu və ya dənli şirəsindən alınmış distillatdan hazırlanmış spirtli içki.

63. Dənli distillə edilmiş dayanıqlı spirtli içki : Lazımı göstəricisi əlavə olunana qədər palıd oduncağı ilə saxlama müddətində daim təmasda olan buğda distillatından hazırlanmış spirtli içki.

64. Spirt tərkibli tullantılar : Spirtli içkilər istehsalında yaranan və etil spirti tərkibli tullantılar.

65. Meyvəli fuz : Spirtli içkilər istehsalının tullantılarıdır ki , bu da təzə meyvə şirəsini spirtləşdirəndə və sonrakı durulma zamanı əmələ gələn çöküntüdür.

66. Meyvə cecəsi : Spirtli içkilər istehsalının tullantısıdır və bu presləmə , buxarlandırma və ya yuyulmadan sonra qalan meyvə cecəsindən ibarətdir.

67. Təmizlənmiş suyun hazırlanması : İcməli suyun yumşaldılması , tərkibindən mineralların , duzların , dəmirin çıxarılması və ya filtrləməsi yolu ilə təmizlənməsi.

68. Çeşidləmənin hazırlanması : Qida xammalından alınmış rektifikasiya spirtinin təmizlənmiş su ilə (qida inqredientləri əlavə etməklə və ya etməməklə) qarışdırılmasının texnoloji üsulu.

69. Aktiv kömür və ya başqa adsorbentlə çeşidləmənin işlənməsi : Çeşidləmənin kömür və ya başqa adsorbentin hissəciklərinin səthi ilə təmasda olan zaman baş verən oksidləşmə - reduksiya proseslərinə əsaslanan texnoloji üsul.

70. Arağın distilləşdirilməsi (kupajı , çeşidlənməsi) : Filtrləşdirici materialdan keçirməklə arağın təmizlənməsi (çeşidlənməsi , kupajı) .

71. Spirtləşdirmə :Təzə hazırlanmış şirənin saxlanma müddətini uzatmaq məqsədilə

qida xammalından alınmış rektifikasiya etil spirtinin ona əlavə olunmasının texnoloji üsulu.

72. Çeşidləmə tündlüyünün düzəldilməsi (araqda). Qida xammalından alınmış rektifikasiya edilmiş etil spirti və ya təmizlənmiş su əlavə etməklə çeşidləmə tündlüyünün araqda tələb olunan həddə çatdırılması.

73. Kupaja düzəliş edilməsi (spirtli içkidə) : Lazımı komponentləri əlavə etməklə kupajın (spirtli içki) fiziki – kimyəvi göstəricilərinin tələb olunan həddə çatdırılması.

74. Likorun yaşlanması : Orqanoleptik göstəriciləri yaxşılaşdırmaq məqsədilə likorun palıd oduncağı ilə təmasda saxlanması.

75. Yarımfabrikatların (kupajın) fiziki emalı : Hazır spirtli içkilərdə şəffaflıq yaratmaq , bulantı və çöküntü əmələ gəlməsinin qarşısını almaq məqsədilə yarımfabrikatın (kupajın) soyuq emalı.

76. . Yarımfabrikatın (kupajın) fiziki – kimyəvi emalı : . Yarımfabrikatın (kupajın) üzvi və qeyri üzvi mənşəli materiallarla emal edilməsidir ki , bunun da əsasında kolloid maddələrin adsorbsiya prosesi durur.Yapışqanlı

maddələrin səthində və ya əks yüklü kolloidlərin daxil edilməsi ilə elektrik yüklərinin neytrallaşdırılması ilə hazır spirtli içkiləri şəffaflaşdırmaq , bulantı və çöküntünün əmələ gəlməsinin qarşısını almaq məqsədi daşıyır.

77. . Yarımfabrikatın (kupajın) biokimyəvi emalı : Hazır spirtli içkilərdə şəffaflıq yaratmaq , bulantı və çöküntü əmələ gəlməsinin qarşısını almaq məqsədilə yarımfabrikatın (kupajın) ferment preparatları ilə emalı.

78. Saxlanma : Spirtli içkilərin texnoloji təlimata uyğun zaman müddətində tənzimlənən şəraitdə saxlanmasının texnoloji üsuludur ki , bu zaman elə kimyəvi , fiziki – kimyəvi və bioloji proseslər gedir ki , nəticədə spirtli içki yeni keyfiyyət və xüsusiyyətlər əldə edir.

79. Əlavə etmə : Spirtli morsların və ya spirtli məhlulların (cövhərin) hazırlanması zamanı su – spirt məhlulunun əzintisinə , bitki və ya başqa qida xammalına əlavə olunmasının texnoloji üsulu.

80. Spirt tərkibli tullantılardan spirtin alınması : Buxar aparatında işlənmiş bitki xammalından , əzintidən , süzgəç – kartondan və kömür kalonkasında buxarla qızdırılmış aktiv kömürdən spirtin qovulub çıxardılması.

Qeyd – İşlənmiş aktiv kömürdən , əzintidən işlənmiş bitki xammalından və süzgəç – kartondan spirtin çıxarılmasında təmizlənmiş su ilə yumaya icazə verilir.

81. Düzələn qüsurlar : Spirtli içkilər istehsalında təkrar emala verilən qüsurlar.

82.Düzəlməz qüsurlar : Spirtli içkilər istehsalı zamanı təkrar emal üçün yaramayan qüsurlar. Spirtli içkilər istehsalının göstəriciləri.

83. Spirtli içkinin tündlüyü : Susuz rektifikasiya edilmiş etil spirtinin spirtli içkidə həcm hissəsi % - lə.

84. Spirtli içkinin həqiqi tündlüyü : Spirtli içki distillə edildikdən sonra rektifikasiya olunmuş susuz etil spirtinin distillatdakı həcm faizinin göstəricisi.

Qeyd – Həqiqi tündlük məhsulu uçotu zamanı istifadə olunur və tərtibatda göstərilir.

85. Spirtli içkinin görünən tündlüyü : Əvvəlcədən distillə edilmədən rektifikasiya olunmuş susuz etil spirtinin spirtli içkidə olan həcm faizi.

Qeyd – Spirtli içkilər istehsalında kupajın ilkin qiymətləndirilməsi zamanı görünən tündlük təyin olunur

86. Spirtli içkinin keyfiyyətinin orqanoleptik qiymətləndirilməsi : Spirti içkinin şəffaflığının , rənginin dad və ətrinin balla qiymətləndirilməsi.

87. Spirtli içkinin doldurulma həcmi : İstehlakçı qablaşdırılmasında spirtli içkinin həcmi xarakterizə edən göstərici (sm^3 , dm^3 , l , ml)

azstand | AZƏRBAYCAN
STANDARTLAŞDIRMA
İNSTITUTU

AZS ГОСТ 33880:2021

Spirli içkilər.

Terminlər və Təyinatlar