

НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СИДРА, ПУАРЕ И МЕДОВУХИ

Таблица 1

(в процентах к количеству, поступившему на данную операцию)

| Наименование операции | % |
|---|------|
| Выработка яблочного, грушевого сусла | 6,0 |
| Переливка сусла из тары вместимостью: | |
| до 120 декалитров включительно | 2,4 |
| Свыше 120 декалитров до 2000 декалитров включительно | 0,54 |
| Свыше 2000 декалитров до 10000 декалитров включительно | 0,55 |
| Свыше 10000 декалитров | 0,60 |
| Купажирование | 0,15 |
| Оклейка | 0,16 |
| Фильтрация сусла: | |
| фильтр-картоном | 0,15 |
| диатомитом, намывным фильтрующим материалом | 0,03 |
| Термическая обработка: | |
| холодом | 0,3 |
| теплом | 0,2 |
| Сатурация | 0,15 |
| шампанизация в акратофоре | 2,0 |
| Хранение сусла (за месяц) | 0,3 |
| Розлив в тару (кеги, бутылки: тихие сидры и пуаре, медовухи; игристые и газированные сидры и пуаре; с пастеризацией в бутылке, дополнительно) | 5,0 |