

Požadavky na jakost ovocných vín, ostatních vín a medoviny

Tabulka 1

Smyslové požadavky

	vzhled	barva	vůně a chuť
ovocná vína a ostatní ovocná vína mimo ovocných vín sladových	čirý, jiskrný	odpovídající šťávě použitého druhu ovoce	harmonická u dezertních kořeněných ovlivněná použitým kořením
medovina a sladová vína	čirý, jiskrný, přípustná opalescence	zlatohnědá	harmonická

Tabulka 2
Chemické požadavky

<u>druh vína</u>	<u>obsah etanolu v % objemových</u>	<u>obsah těkavých kyselin (x) v g/l nejvýše</u>	<u>obsah cukru v g/l</u>
<u>ovocná vína stolní</u>	<u>nejméně 10</u>	<u>1,3</u>	<u>nejvýše 20</u>
<u>ovocná vína polosladká</u>	<u>nejméně 11</u>	<u>1,3</u>	<u>více než 20, nejvýše 80</u>
<u>ovocná vína dezertní</u>	<u>nejméně 14</u>	<u>1,3</u>	<u>více než 80</u>
<u>ovocná vína dezertní kořeněná</u>	<u>nejméně 14</u>	<u>1,3</u>	<u>x</u>
<u>ovocná vína likérová</u>	<u>nejvýše 20</u>	<u>1,7</u>	<u>x</u>
<u>ovocná vína perlivá</u>	<u>nejvýše 12</u>	<u>1,3</u>	<u>x</u>
<u>cidry a perry</u>	<u>nejméně 1,2 a nejvýše 8,5</u>	<u>1,4</u>	<u>x</u>
<u>sladové</u>	<u>nejméně 13,5</u>	<u>1,3</u>	<u>55, odchylka +/- 5</u>
<u>bylinné</u>	<u>nejméně 14</u>	<u>1,7</u>	<u>nejvýše 120</u>
<u>medovina</u>	<u>nejméně 10</u>	<u>1,6</u>	<u>nejméně 40</u>

Tabulka 3

Množství ovocné šťávy v ovocných vínech z jednoho druhu ovoce

ovocné víno	druh ovoce	množství ovocné šťávy v litrech na 1000 l výrobku nejméně
rybízové	rybíz	300
třešňové	třešně	700
višňové	višně	550
jablečné	jablka	600
hruškové	hrušky	800
šípkové	šípky	700
borůvkové	borůvky	500