

Правила виробництва коньяків України визначені наказом Мінагрополітики України від 27 грудня 2017 року № 702 «Про затвердження Правил виробництва коньяків України» , який набирає чинності через півроку після його офіційного опублікування.

Затверджені Правила визначають порядок виробництва коньяків України і є обов'язковими для складання технологічних інструкцій, контролю коньячного виробництва всіма суб'єктами господарювання.

Згідно Правилам переробка винограду на виноматеріали коньячні здійснюється згідно з вимогами до переробки винограду для білих столових вин, але без застосування сірчистої кислоти або її замінників.

Виноматеріали коньячні, які використовуються в технологічному процесі виробництва коньяків України, які відповідають встановленим вимогам стандартів, повинні бути без сторонніх і специфічних тонів і присмаків, колір - від світло-солом'яного до рожевого. Допускається застосування виноматеріалів коньячних з об'ємною часткою дріжджових опадів не більше 3%.

Для виробництва виноматеріалів коньячних використовують сусло-самоплив і пресові фракції в загальному кількості не більше 60 дав з 1 тонни винограду.

Пресові фракції сусла II і III тиску від виробництва шампанських, ігристих та сортових виноматеріалів використовуються для виготовлення сортосмешанних виноматеріалів для виробництва ординарних коньяків України за умови, що за фізико-хімічними та органолептичними показниками вони відповідають вимогам стандартів.

Виноматеріали коньячні переганяють в термін до 1 квітня наступного за врожаєм винограду року. Відхилення від даного терміну допускається до 1 липня за рішенням керівника відповідного суб'єкта господарювання.

Для виробництва марочних коньяків України використовуються сортові виноматеріали коньячні, вироблені з винограду певних сортів або їх суміші з цукристістю в суслі не менш 150 г/дм^3. Використання для виробництва марочних коньяків України сортозмішаних виноматеріалів коньячних допускається в разі, якщо вони за своїми фізико-хімічними показниками відповідають сортовим.

Для виробництва ординарних коньяків України допускається використання сортозмішаних виноматеріалів коньячних, вироблених із суміші сортів винограду з цукристістю в суслі не менш 120 г/дм^3.

Допускається переробка на виноматеріали коньячні столових сортів винограду при масової концентрації титрованих кислот в суслі не менш 5 г/дм^3 і масової концентрації цукрів не менш 120 г/дм^3 з подальшим використанням цих виноматеріалів виключно для виготовлення ординарних коньяків України.

Визначено, що термін «білий спосіб виробництва виноматеріалів» означає спосіб виробництва виноматеріалів без настоювання сусла на мезге.

В ході виробництва коньяків України вирішуються наступні види обробок:

- обклеювання желатином харчовим, риб'ячим клеєм харчовим, білком з курячих харчових яєць і іншими дозволеними матеріалами;
- теплом і холодом;
- фільтрація через спеціальні тканини, фільтрокартон, пластини, мембрани, діатоміт, кизельгур і інші засоби, дозволені стандартами;
- введення кисню в спирти коньячні під час резервуарной витримки.

Документом визначено вичерпний перелік операцій, заборонених при виробництві

коньяків.

Залежно від походження спирту коньячного, способу і терміну його витримки коньяки України поділяються на ординарні і марочні.

Ординарні коньяки України виготовляються зі спиртів коньячних, витриманих не менш 3 років, і діляться на:

- коньяки України «три зірочки» - зі спиртів коньячних, витриманих не менш 3 років;
- коньяки України «чотири зірочки» - зі спиртів коньячних середнього віку не менш 4 років витримки;
- коньяки України «п'ять зірочок» - зі спиртів коньячних середнього віку не менш 5 років витримки.

У додатках до Правил визначені фізико-хімічні показники виноматеріалів коньячних, спиртів коньячних молодих; органолептичні і фізико-хімічні показники коньяків України.