

Экспертиза качества алкогольной продукции в России



Ассортимент алкогольной продукции на территории Российской Федерации постоянно увеличивается. Рынок включает в себя сотни самых разных наименований вин, водки, настоек и т.д. Алкогольная продукция позволяет неплохо зарабатывать не только изготовителю, но и реализатору.

Поэтому и возникает соблазн подделывать качественные спиртные напитки, заменяя их аналогами дешевого алкоголя, который часто можно встретить в продаже у реализатора. Эта схема позволяет зарабатывать в несколько раз больше денежных средств. Единственная проблема, которая может возникнуть – если кто-то захочет провести экспертизу качества алкогольной продукции.

Это по большей степени относится к водке и винным напиткам, которые поступают в продажу по всей территории России. На сегодняшний день эта тема входит в число актуальных. У каждого гражданина страны есть возможность отправить на экспертизу качества любой, выбранный алкогольный напиток.

Благодаря этому можно следить за качеством представленного на рынке ассортимента. Есть одно небольшое «но» – из-за отсутствия квалифицированных специалистов в данной области остаются лишь громкие заявления и совершенно никаких реальных действий.

Проведение экспертизы в отношении

качества спиртосодержащих напитков

Благодаря процедуре проведения экспертной оценки качества алкогольного товара можно достичь поставленных целей:

- Установить виды представленного на рассмотрение алкоголя;
- Установить показатели качества напитков;
- Проконтролировать технологию производства;
- Рассмотреть все вопросы фальсификации товаров;
- Установить сроки хранения спиртных напитков;
- В процессе проведения оценки качества алкоголя можно также установить виды алкогольных напитков и специалист может определить для себя круг методов и задач, благодаря которым этот вопрос можно будет решить в срочном порядке.

Следует детально рассмотреть методы, которые позволят добиться поставленной цели. Воду в напитке можно определить благодаря строго установленному показателю 40+5% оборотов спирта с любым вкусом, а также сопутствующим ему ароматом. У большинства ликер ассоциируется со сладким вкусом, который позволяет добиться необходимого аромата, а также вкуса в процессе производства.

Процесс производства ликеро-водочных напитков происходит благодаря процедуре под названием купажирование сырья, воды и спирта. Выработка их может осуществляться на протяжении всего года, в отличие от винных напитков. Необходимо научиться отличать коньяк от иных изделий, которые были ранее изготовлены из винограда, а также отдельной категории отогранных спиртов, которые выдерживают при низких температурах в больших дубовых бочках.

Выработка рома производится из сахарного тростника, который заранее был выдержан при повышенной температуре. Производство виски осуществляется из зерновых продуктов, в которые добавляются отогнанные спирты, и происходит в дальнейшем

процедура выдерживания, но уже при низких температурах в больших дубовых бочках.

Винные напитки отличаются от всего вышперечисленного тем, что в них протекают различные биохимические процессы, и они обладают специфическим ароматом, поэтому содержат в себе спирт от 9 и до 20% оборотов. Благодаря установленным стандартам ликеро-водочных изделий есть возможность выявлять соответствия, которые касаются качества представленного на рассмотрение алкогольного образца.

Экспертную оценку следует проводить, чтобы установить была ли водка, винный напиток или коньяк фальсифицирован. Выявить так ли это на самом деле, на примере подобных напитков практически невозможно.

Специалисты выделяют всего нескольких способов и видов подобных фальсификаций:

- Качественная. Осуществляется замена одного алкогольного напитка на другой, который не предусмотрен согласно рецептуре. Происходит разбавление водой – самый распространенный способ, который используют производители;
- Разбавление водой. Частично можно заменить в напитке алкоголь на воду и сделать это очень легко. Нужно всего лишь разбавить напиток на 30%. Органолептический метод не позволит обнаружить в напитке воду в большом количестве, поэтому с химической точки зрения это очень сложно. Можно использовать альтернативный вариант, под названием физический метод. С его помощью есть возможность определить крепость в напитке, используется спиртометр. Подобный эксперимент можно проводить на напитках, в которых содержится большое количество спирта или водки;
- Замененный качественный спирт низкокачественным. Можно осуществить замену пищевого спирта на технический. Фальсификацию можно выявить благодаря массовой

концентрации эфиров масла и кислот. Если отсутствуют какие-либо компоненты, которые должны быть – следует провести процесс сушки. Взять 100 мл водки и просто высушить ее, на стенках должны остаться следы сахара;

- Неочищенная вода и водно-спиртовая смесь. В отличие от водной, в водно-спиртовой среде происходит резкое снижение солей. Именно поэтому на дне бутылки появляется специфический осадок, который выступает доказательством того, что напиток был очищен неправильно, либо же процесса очистки вовсе не было;
- Вино на основе винограда часто разбавляют малоценными продуктами, то есть дешевыми заменителями. Это грубый и в то же время самый популярный способ фальсификации напитков. Изменяется цвет, уменьшается крепость и пропадает насыщенность букета ароматов и вкуса. Подобные вина можно «исправить» только благодаря разнообразным химическим компонентам;
- Галлизация вина. Благодаря специальной процедуре можно улучшить кислое вино путем добавления в него воды и доведения до необходимого объема. «Плохое» вино можно превратить в хорошее, с помощью специальной процедуры. Необходимо довести ее до необходимой кислотности и крепости, которая позволяет определить пределы, благодаря которым происходит регламентация действующих стандартов;
- Шаптализация вина. Этот прием позволяет обрабатывать кислое сусло различными щелочными агентами и добавлять их в сахар в процессе брожения;
- Петиозация вина. Винный напиток можно получить благодаря процедуре настаивания и брожения сахарного сиропа с помощью выжимки, которые остались после отделения виноградного сока. Этот способ фальсификации входит в число самых изобретательных, винный букет специально подкрашивают, при этом снижается уровень тартратов и винной кислоты. По своей крепости такое вино будет чем-то напоминать старое, которое уже не первый год хранится в погребе;

- Добавление глицерина. Благодаря этому приему есть возможность уменьшить уровень горечи и кислоты, увеличив уровень сладости;
- Консерванты. Часто применяют консерванты и антисептические свойства, благодаря которым происходит процесс ускорения технологического процесса;
- Процедура окрашивания вина. Для того, чтобы скрыть подделку осуществляется процедура перекрашивания одних сортов вина в другие;
- Подделка букета винного напитка. Он используется в комплексе с остальными различными видами фальсификации и благодаря этой схеме манипуляции можно применять разнообразные смеси сложных эфиров, которые позволят добиться поставленной цели;
- Фальсификация способа изготовления алкогольных напитков. Качественное на первый взгляд вино на самом деле может оказаться напитком, который был изготовлен согласно нарушенной технологии, специально разработанной и утвержденной. Например:
 - Купажное вино можно выдать за сортовое.
 - Процесс смешивания нескольких фракций сусла позволяет получить на выходе низкосортный алкоголь.
 - Фальсификация может быть осуществлена благодаря сроку выдержки марки, именно поэтому ординарное вино можно смело выдать за марочное. Такой вид фальсификации сложно распознать даже с помощью экспертизы качества
 - «Искусственное вино». Для производства используют ненастоящий виноградный сок, с подобранными специально структурными компонентами, которые согласно своим вкусовым качествам ни сколько не уступают оригинальному винному напитку.