

Спосіб визначення термінів витримування столових виноматеріалів і вин, який передбачає відбір аналізованої проби, визначення оптичних і хімічних показників та їх математичну обробку, який **відрізняється** тим, що додатково визначають оптичні і хімічні показники, а терміни витримування розраховують за формулою: для білих виноматеріалів і вин:

$$Y_1 = 0,14 \cdot X_1 + 0,1 \cdot X_2 + 0,31 \cdot X_3 + 2,94 : X_4 - 2,2 ,$$

для червоних виноматеріалів і вин:

$$Y_2 = 0,15 \cdot X_1 + 11,04 \cdot X_2 + 1,23 \cdot X_3 + 100,1 : X_4 - 25,96 ,$$

де:  $Y$  - термін витримування, міс;

$X_1$  - відношення масової концентрації полімерних форм фенольних речовин ( $г/дм^3$ ) до їх загальної суми, помноженої на 100 %;

$X_2$  - відношення відтінку забарвлення Т до інтенсивності забарвлення І;

$X_3$  - відношення масової концентрації приведенного екстракту ( $г/дм^3$ ) до рН;

$X_4$  - відношення суми масових концентрацій фенольних речовин ( $г/дм^3$ ) і

титрованих кислот ( $г/дм^3$ ) до відтінку забарвлення Т.