

Príloha

(1) Tokaji szamorodni / Tokajské samorodné :

obsah cukru v mušte: min. 21,0 % hmotn.

dozrievanie: najmenej 2 roky (najmenej 1 rok v drevených sudoch)

parametre:

- typická farba (svetložltá až zlatá), vôňa a chuť
- alkohol: min. 12 % obj.
- cukor: suché samorodné: max. 10 g/l, sladké samorodné: min. 10 g/l
- prchavá kyslosť: max. 1,4 g/l (23 miliekvivalentov na liter)
- bezcukornatý výt'azok: min. 23 g/l
- titrovateľná kyslosť: min. 5,5 g/l
- obsah SO₂: celkový: max. 400 mg/l, voľný: max. 60 mg/l
- obsah kyseliny sorbovej: max. 200 mg/l
- obsah siranov (vyjadrený v K-sírane): max. 2 g/l
- obsah chloridov (vyjadrený v NaCl): max. 100 mg/l
- obsah železa: max. 10 mg/l
- obsah olova: max. 0,25 mg/l
- obsah medi: max. 1 mg/l
- obsah zinku: max. 5 mg/l
- obsah metylalkoholu: max 150 mg/l
- obsah kyanovodíka: max. 0,1 mg/l

(2) Tokaji aszú / Tokajský výber

Bobule tokajského výberu sa pridávajú do muštu s obsahom cukru najmenej 19 % hmotn. alebo do vína rovnakej kvality, z toho istého ročníka.

Počet "puttony"/"putňov" môže byť od 3 do 6.

dozrievanie: min. 3 roky (min. 2 roky v drevených sudoch)

parametre:

- typická farba (žltá až sýtojantárová), vôňa a chuť
- cukor: 3 putne: min. 60 g/l, 4 putne: min 90 g/l, 5 putni: min. 120 g/l, 6 putni: min. 150 g/l
- prchavá kyslosť: max. 2,1 g/l (35 miliekvivalentov na liter)