

(4) Tokaji máslás / Tokajský mášláš

pripravený nalieváním muštu alebo vína z toho istého ročníka na usadeninu tokajského samorodného alebo tokajského výberu

dozrievanie: min. 2 roky (min. 1 rok v drevených sudoch)

parametre:

- typická farba svetložltá až jantárová), typická vôňa a chuť v dôsledku dozrievania
- cukor: suchý mášláš: max. 10 g/l, sladký mášláš: min. 10 g/l
- faktický alkohol: min. 9 % obj.
- celkový alkohol: min. 12 % obj.
- bezcukornatý výt'azok: min. 23 g/l
- titrovateľná kyslosť: min. 6 g/l
- prchavá kyslosť: max. 1,6 g/l (26 miliekvivalentov na liter)
- obsah SO₂: celkový: max. 400 mg/l, voľný: max. 60 mg/l
- obsah kyseliny sorbovej: max. 200 mg/l
- obsah síranov (vyjadrený v K-sírane): max. 1,5 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

(5) Tokaji fordítás / Tokajský forditáš

pripravený nalieváním muštu alebo vína z toho istého ročníka na zlisovanú masu tokajského výberu

parametre:

- typická farba svetložltá až zlatá), typická vôňa a chuť v dôsledku dozrievania v
- cukor: suchý forditáš: max. 10 g/l, sladký forditáš: min. 10 g/l
- faktický alkohol: min. 9 % obj.
- celkový alkohol: min. 12 % obj.
- bezcukornatý výt'azok: min. 23 g/l