

ICS 67.160.10
X 62



中华人民共和国国家标准

GB/T 27586—2011

山 葡 萄 酒

Vitis amurensis wines

2011-12-05 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会(SAC/TC 471)归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、国家果酒及果蔬饮品质量监督检验中心、长白山酒业集团有限公司、通化葡萄酒股份有限公司、广西中天领御酒业有限公司、吉林天池葡萄酒有限公司、通化通天酒业有限公司。

本标准主要起草人：熊正河、郭新光、姜自军、张传海、王军、陈华鹏、白玉龙、纪春花、于江深、张蔚、刘同洁、闫玉亮、国风华、罗炳初、姚中哲、王丽君。

山 葡 萄 酒

1 范围

本标准规定了山葡萄酒的术语和定义、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于山葡萄酒的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法

GB 15037—2006 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

3 术语和定义

GB 15037—2006 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

山葡萄酒 *Vitis amurensis* wines

采用鲜山葡萄(包括毛葡萄、刺葡萄、秋葡萄等野生葡萄、家植山葡萄及其杂交品种)或山葡萄汁经过全部或部分发酵酿制而成的葡萄酒。

注:改写 GB 15037—2006,定义 3.2.9。

3.2

特种山葡萄酒 *special V. amurensis* wines

用山葡萄或山葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的山葡萄酒。

3.2.1

加香山葡萄酒 *flavoured V. amurensis* wines

以山葡萄酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或馏出液)而制成的山葡萄酒。

3.2.2

利口山葡萄酒 *liqueur V. amurensis* wines

由山葡萄生成总酒精度为 7%(体积分数)以上的山葡萄酒中,加入葡萄白兰地、食用酒精或葡萄酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁、白砂糖等,使其终产品酒精度为 15.0%~22.0%(体积分数)的山葡萄酒。

3.2.3

低醇山葡萄酒 *low alcohol V. amurensis* wines

采用鲜山葡萄或山葡萄汁经全部或部分发酵,采用特种工艺加工而成的、酒精度为 1.0%~7.0%(体积分数)的山葡萄酒。

3.2.4

脱醇山葡萄酒 non-alcohol *V. amurensis* wines

采用鲜山葡萄或山葡萄汁经全部或部分发酵,采用特种工艺加工而成的、酒精度为 0.5%~1.0% (体积分数)的山葡萄酒。

4 产品分类

4.1 按色泽分类

4.1.1 白山葡萄酒。

4.1.2 桃红山葡萄酒。

4.1.3 红山葡萄酒。

4.2 按含糖量分类

4.2.1 干山葡萄酒。

4.2.2 半干山葡萄酒。

4.2.3 半甜山葡萄酒。

4.2.4 甜山葡萄酒。

4.3 按二氧化碳含量分类

4.3.1 平静山葡萄酒。

4.3.2 山葡萄汽酒。

5 要求

5.1 感官要求¹⁾

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	
外观	色泽	白山葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色
		红山葡萄酒	紫红、深红、宝石红、浅红微带棕色
		桃红山葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色
		加香山葡萄酒	深红、棕红、宝石红、浅红、金黄色
	澄清程度	澄清,有光泽,无明显悬浮物(使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣,装瓶超过 1 年的山葡萄酒允许有少量沉淀)	
起泡程度	山葡萄汽酒注入杯中时,应有细微的串珠状气泡升起,并有一定的持续性		

1) 特种山葡萄酒按相应的产品标准执行。

表 1 (续)

项 目		要 求	
香气与 滋味	香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香,陈酿型的山葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香;加香山葡萄酒应具有和谐的芳香植物香与山葡萄酒香	
	滋味	干、半干山葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味,酒体完整
		半甜、甜山葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味,酸甜协调,酒体丰满
		山葡萄酒	具有优美醇正、和谐悦人的口味和起泡酒的特有香味,有杀口力
		加香山葡萄酒	具有醇厚、爽舒的口味和协调的芳香植物香味,酒体丰满
典型性		具有标示产品类型应有的特征和风格	

5.2 理化要求²⁾

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目		要 求	
		优级	一级
酒精度 ^a (20℃,体积分数)/%		≥7.0	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干山葡萄酒 ^b	≤4.0	
	半干山葡萄酒 ^c	4.1~12.0	
	半甜山葡萄酒	12.1~50.0	
	半甜山葡萄酒	20.1~50.0	
	甜山葡萄酒	≥50.1	
干浸出物 ^d /(g/L)		≥15.0	≥12.0
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤1.1	
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜山葡萄酒	≤1.0	
	甜山葡萄酒	≤2.0	
二氧化碳(20℃)/MPa		山葡萄酒 ≥0.05	
注:总酸不作要求,以实测值表示(以酒石酸计,g/L)。			
^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(体积分数)。 ^b 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于 2.0 g/L 时,含糖最高为 9.0 g/L。 ^c 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于 2.0 g/L 时,含糖最高为 18.0 g/L。 ^d 山葡萄酒干浸出物 ≥12.0 g/L。			

2) 特种山葡萄酒按相应的产品标准执行。

5.3 卫生指标

应符合 GB 2758 的规定。

6 分析方法

6.1 感官要求

按 GB/T 15038 检验。

6.2 理化要求

酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、柠檬酸、二氧化碳按 GB/T 15038 检验。

6.3 卫生指标

按 GB/T 5009.49 检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

7.2 抽样

7.2.1 按表 3 抽取样本,单件包装净含量小于 500 mL,总取样量不足 1 500 mL 时,可按比例增加抽样量。

表 3 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
<50	3	3
51~1 200	5	2
1 201~3 500	8	1
3 501 以上	13	1

7.2.2 采样后应立即贴上标签,注明:样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存,保留两个月备查。其他样品立即送化实验室,进行感官、理化和卫生等指标的检验。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前,应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格,并附上质量合格证明的,方可出厂。产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内,或放在独立的包装盒内,也可以在标签上打印“合格”或“检验合格”字样。

7.3.1.2 检验项目:感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、总二氧化硫。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目:本标准中全部要求项目。

7.3.2.2 同一类产品的型式检验每年至少进行一次,有下列情况之一者,亦应进行:

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

7.4.1 不合格分类

7.4.1.1 A类不合格:感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫、柠檬酸、标签、净含量、卫生要求。

7.4.1.2 B类不合格:总糖、二氧化碳。

7.4.2 结果判定

7.4.2.1 检验结果有两项以下(含两项)不合格项目时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

7.4.2.2 复检结果中如有以下三种情况之一时,则判该批产品不合格。

- 一项以上A类不合格;
- 一项B类超过规定值的50%以上;
- 两项B类不合格。

8 标志

8.1 预包装山葡萄酒标签按相应标准执行,并按含糖量标注产品类型(或含糖量)。

8.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者(或经销商)名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.3 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合食品卫生要求。

9.1.2 包装容器应清洁,封装严密,无漏酒现象。

9.1.3 外包装应使用合格的包装材料,并符合相应的标准。

9.2 运输和贮存

9.2.1 用软木塞封装的酒,在贮运时应“倒放”或“卧放”。

- 9.2.2 运输和贮存时应保持清洁,避免强烈振荡、日晒、雨淋,防止冰冻,装卸时应轻拿轻放。
 - 9.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好;严防日晒、雨淋;严禁火种。
 - 9.2.4 成品不得与潮湿地面直接接触;不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。
 - 9.2.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃;贮存温度宜保持在 5℃~25℃。
-