

中华人民共和国国家标准

GB/T 40003—2021

感官分析 葡萄酒品评杯使用要求

Sensory analysis—Service condition for the wine-tasting glass

(ISO 3591:1977, Sensory analysis—Apparatus—Wine-tasting glass, NEQ)

2021-04-30 发布

2021-11-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|-------------------------------|---|
| 前言 | Ⅲ |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 使用要求 | 1 |
| 4.1 一般要求 | 1 |
| 4.2 尺寸要求 | 1 |
| 4.3 外观要求 | 2 |
| 4.4 清洁要求 | 2 |
| 4.5 标记要求 | 2 |
| 4.6 操作要求 | 2 |
| 4.7 其他要求 | 2 |
| 附录 A (规范性) 葡萄酒品评杯尺寸及设计图 | 4 |
| 附录 B (资料性) 磨砂区域设置图例 | 5 |

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件使用重新起草法参考 ISO 3591:1977《感官分析 器具 葡萄酒品评杯》编制，与 ISO 3591:1977 的一致性程度为非等效。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国感官分析标准化技术委员会(SAC/TC 566)提出并归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、秦皇岛市质量技术监督检验所、中国农业大学、中国合格评定国家认可中心、北京工商大学、江南大学、四川源坤教育科技有限公司、中国长城葡萄酒有限公司、宁夏西鸽酒庄有限公司。

本文件主要起草人：汪厚银、刘锐萍、战吉晟、钟葵、史波林、吴孝槐、刘野、李贺贺、唐柯、黄卫东、游义琳、钟杰、杨宇、王焕香、张言志、刘龙云、张璐璐。

感官分析 葡萄酒品评杯使用要求

1 范围

本文件规定了进行葡萄酒感官评价时使用品评杯的要求,包括一般要求、尺寸要求、外观要求、清洁要求、标记要求、操作要求以及其他要求等。

本文件适用于葡萄酒所有类型的感官评价(包括差别检验、品质等级评价、描述性分析等),以及葡萄酒所有感官特性的感官评价(包括外观、香气、口感等)中涉及的品评杯的使用。其他果酒感官评价品评杯也可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 9987 玻璃瓶罐制造术语

GB/T 10221 感官分析 术语

3 术语和定义

GB/T 9987 和 GB/T 10221 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

葡萄酒品评杯 wine-tasting glass

用于葡萄酒感官品评的特制器皿。

注:葡萄酒品评杯通常为无色、透明、无花纹、厚薄均匀的高脚杯。

4 使用要求

4.1 一般要求

4.1.1 品评杯的设计应有利于被评价样品气味的释放和富集,减少酒精对嗅觉的影响,更好地体现样品的感官特性。

4.1.2 品评杯应由透明玻璃制成,不得有凹槽和气泡。进行葡萄酒感官评价时,通常使用无色透明的品评杯;当需要掩盖葡萄酒颜色的评价时,宜使用有色透明品评杯。

4.1.3 无色透明品评杯宜用晶状体蛋白类型的玻璃来制作。该玻璃主要成分为氧化锌(ZnO)、氧化钡(BaO)、氧化铅(PbO)和氧化钾(K₂O)中的一种或含有以上多种成分的总量 $\geq 10\%$ (质量分数),其相对密度 ≥ 2.45 ,折射率 ≥ 1.520 。

注:晶状体蛋白类型的玻璃也称水晶玻璃。

4.2 尺寸要求

葡萄酒品评杯的尺寸应符合表1的要求,设计图应符合附录A。

表 1 尺寸要求

| 规格 | 单位 | 尺寸 |
|--------|----|---------|
| 总容量 | mL | 215±10 |
| 总高度 | mm | 155±5 |
| 杯口直径 | mm | 46±2 |
| 杯体高度 | mm | 100±2 |
| 杯体最大直径 | mm | 65±2 |
| 杯座直径 | mm | 65±5 |
| 两侧玻璃厚度 | mm | 0.8±0.1 |
| 杯柄高度 | mm | 55±3 |
| 杯柄直径 | mm | 9±1 |

4.3 外观要求

葡萄酒品评杯应无飞边、裂纹及崩损缺口,边缘应规则、光滑和圆润。

4.4 清洁要求

4.4.1 品评杯使用后,应使用无香味的食品级清洁剂对品评杯进行清洗,反复冲洗,直至清洁剂完全洗净,再用蒸馏水或纯水冲洗。

4.4.2 清洗完毕后应将品评杯倒置沥干或热风干燥,不可用其他物品擦干。干燥后的品评杯,应避免被灰尘沾染,可将品评杯倒置或用洁净布覆盖以保持清洁。

4.4.3 不允许使用硝酸、高氯酸、氢溴酸等强酸洗液或铬酸混合洗液进行清洗。

4.5 标记要求

4.5.1 品评杯可标记刻度,其刻度应不影响葡萄酒的色差、色泽、透明度等外观评价。

4.5.2 可在底座上设置一个便于标记的小区域。

4.5.3 在实验中使用随机编码对品评杯进行标记时,应使用铅笔或无味记号笔,若使用标签纸标记应确保无味。

4.6 操作要求

4.6.1 在品评时,应选择洁净且干燥的品评杯。

4.6.2 为避免身体温度对酒液的影响,评价时以手持杯座或手握杯柄。

4.7 其他要求

4.7.1 盖子

必要时,每个品评杯可配备一个表面皿,其直径应比品评杯口径大 10 mm 以上。该表面皿可作为盖子使用,以防止香气逸散和灰尘进入。

4.7.2 有色品评杯

必要时,在需要掩盖葡萄酒颜色的评价中,宜使用有色透明玻璃杯,以消除视觉因素对葡萄酒评价

的影响。

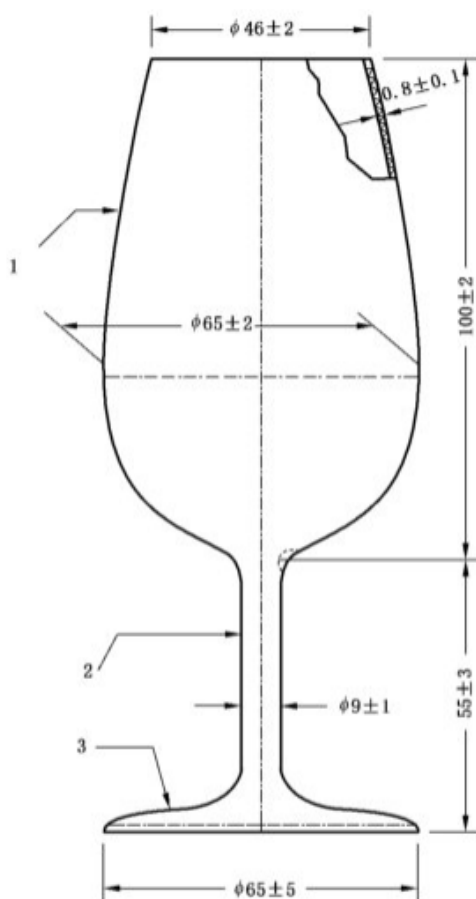
4.7.3 有起泡区的品评杯

必要时,在葡萄酒的起泡性评价中,可在品评杯内壁底部中心位置设置一个磨砂的圆形区域,以促进气泡形成,磨砂区域直径为 $5\text{ mm}\pm 0.5\text{ mm}$,设计图参考附录 B。

附录 A
(规范性)
葡萄酒品评杯尺寸及设计图

葡萄酒品评杯尺寸及设计按图 A.1。

单位为毫米



标引序号说明：

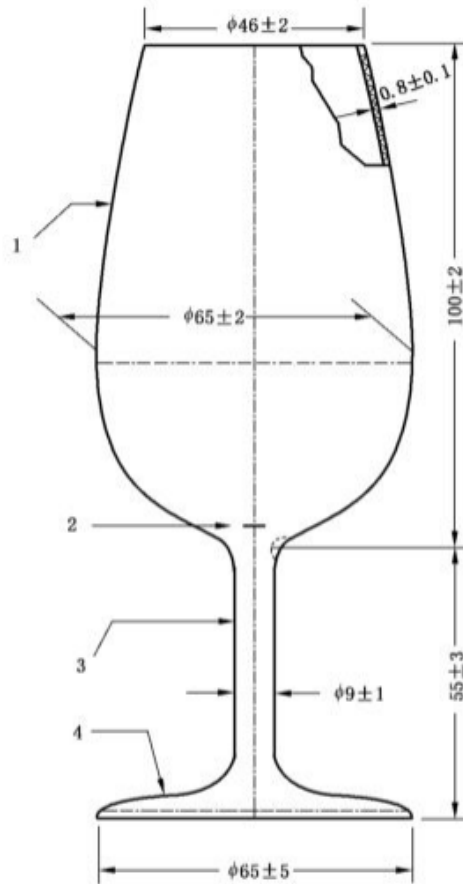
- 1——杯口；
- 2——杯体；
- 3——杯座。

图 A.1 葡萄酒品评杯尺寸及设计图

附录 B
(资料性)
磨砂区域设置图例

磨砂区域设置图例参考图 B.1。

单位为毫米



标引序号说明：

- 1——杯口；
- 2——磨砂区；
- 3——杯体；
- 4——杯座。

图 B.1 磨砂区域设置图例