



中华人民共和国国家标准

GB 18966—2003

原产地域产品 烟台葡萄酒

Product of designations of origin or geographical
indication—Yantai wine

2003-02-10 发布

2003-05-01 实施

中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发 布

前 言

本标准的全部技术内容为强制性。

本标准根据《原产地域产品保护规定》及 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家质量监督检验检疫总局提出。

本标准由原产地域产品标准化工作组归口。

本标准起草单位：国家葡萄酒质量监督检验中心、烟台张裕葡萄酒股份有限公司、烟台威龙葡萄酒公司、烟台中粮葡萄酒有限公司、烟台白洋河酿酒公司。

本标准主要起草人：马佩选、李记明、吕琦昌、朱济义、刘世果、焦复润、王作仁、孙学高。

原产地域产品 烟台葡萄酒

1 范围

本标准规定了烟台葡萄酒的原产地域保护范围、术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于原产地域产品管理部门批准的原产地域产品烟台葡萄酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品标签通用标准

GB 10344 饮料酒标签标准

GB 11856 白兰地

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法

GB/T 17204 饮料酒分类

国家技术监督局令 43 号 定量包装商品计量监督规定

3 原产地域保护范围

烟台葡萄酒的原产地域保护范围限于原产地域产品管理部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护的 范围,见附录 A。

4 术语和定义

GB/T 15037、GB 11856、GB/T 17024 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

4.1

烟台葡萄酒 Yantai wine

以产自烟台葡萄酒原产地域保护范围内,采用本标准规定的新鲜葡萄,在规定的保护范围内经本标准工艺发酵酿制或蒸馏而成的葡萄酒。发酵酒自然酒度不低于 9%(体积分数),蒸馏酒原酒自然酒度不低于 8%(体积分数)。

5 分类

按色泽分:红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒。

按二氧化碳压力分:静止葡萄酒、起泡葡萄酒。

按含糖量分:干型、半干型、半甜型、甜型。

按工艺分:发酵葡萄酒、白兰地。

按是否加香分:加香葡萄酒、非加香葡萄酒。

6 要求

6.1 原料要求

6.1.1 产地要求

烟台葡萄酒的原料应产自于规定的保护范围内。

6.1.2 葡萄品种要求

6.1.2.1 酿造红葡萄酒的品种:蛇龙珠(Cabernet Gernischet)、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、梅鹿辄(Merlot)、品丽珠(Cabernet Franc)、西拉(Syrah)、黑比诺(Pinot Noir)、宝石解百纳(Ruby Cabernet)、法国兰(Blue French)、佳美(Gamy)、增芳德(Zinfandel)、烟-73、烟-74。

6.1.2.2 酿造白葡萄酒的品种:霞多丽(Chardonnay)、白比诺(Pinot Blanc)、贵人香(Italian Riesling)、玫瑰香(Muscat Hamburg)、雷司令(Riesling)、长相思(Sauvignon Blanc)、白诗南(Chenin Blanc)、赛美蓉(Semillon)、白羽。

6.1.2.3 酿造桃红葡萄酒的品种:黑比诺(Pinot Noir)、佳丽酿(Carignane)、玫瑰香((Muscat Hamburg))。

6.1.2.4 酿造白兰地的品种:白玉霓(Ugni Blanc)、佳丽酿(Carignane)、白羽。

6.1.3 葡萄质量要求

酿造发酵酒的葡萄含糖量大于等于 170 g/L;酿造白兰地的葡萄含糖量大于等于 130 g/L;果皮着色均匀;果粒新鲜、洁净;无病虫果、霉烂果、裂果、生青果;无农药污染。

6.2 工艺要求

6.2.1 红葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选、除梗破碎后,浸渍发酵,发酵温度控制在 25℃~30℃,发酵时间 7 d~15 d,当糖度降至规定要求时分离转罐,进行苹果酸-乳酸发酵,当苹果酸-乳酸发酵结束时,进行分离、澄清、贮藏、稳定性处理、除菌过滤。新鲜型葡萄酒贮藏期 24 个月以下;陈酿型葡萄酒贮藏期 24 个月以上,必须进行橡木桶贮藏。

6.2.2 白葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选压榨后,将葡萄汁低温澄清、分离、发酵,发酵温度控制在 16℃~20℃,发酵时间 10 d~20 d,当糖度降至规定要求时进行分离转罐、澄清、贮藏、稳定性处理、除菌过滤。新鲜型葡萄酒贮藏期 18 个月以下。陈酿型葡萄酒贮藏期 18 个月以上,必须经过橡木桶贮藏。

6.2.3 桃红葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选、除梗破碎后,控制浸渍,浸渍温度控制在 24℃~26℃,浸渍时间 48 h 内。当颜色达到规定要求时分离皮渣、接种发酵,发酵温度控制在 16℃~20℃,发酵时间 7 d~15 d。当糖度降至规定要求时进行分离转罐、澄清、贮藏、稳定性处理、除菌过滤。

6.2.4 起泡葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选压榨后,将葡萄汁低温澄清、分离、发酵,当糖度降至 4 g/L 时进行分离转罐、澄清、贮藏、稳定性处理。加入酵母、糖浆等到瓶或罐二次发酵。瓶式发酵经贮藏后上架斜沉、转瓶、吐渣、添瓶、打塞、包装。罐式发酵经贮藏后澄清处理、过滤、装瓶。

6.2.5 加香葡萄酒工艺要求

在葡萄酒的分离澄清工艺后,加芳香植物浸取液,其他工艺同葡萄酒。

6.2.6 白兰地工艺要求

葡萄经采收分选压榨后发酵,当糖度降至 4 g/L 时进行蒸馏、入橡木桶贮藏、勾兑、稳定性处理、灌装。其中,在橡木桶贮藏时间不低于 24 个月。

6.3 感官指标

6.3.1 白兰地应符合表 1 规定。

表 1 白兰地感官指标

项 目	要 求
外 观	金黄色至赤金色，澄清透明、晶亮、无悬浮物、无沉淀
香 气	具有醇和的酒香、浓郁的橡木香和甜蜜的枣果香，香气幽雅、和谐悦人
口 味	醇和、甘冽、酒体丰满、协调细腻

6.3.2 发酵葡萄酒应符合表 2 规定。

表 2 发酵葡萄酒感官指标

项目	要 求				
	红葡萄酒	白葡萄酒	桃红葡萄酒	加香葡萄酒	起泡葡萄酒
外观	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色；澄清透明、有光泽，无明显悬浮物	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾杆黄、金黄色；澄清透明、有光泽，无明显悬浮物	桃红、淡玫瑰红、浅红色；澄清透明、有光泽，无明显悬浮物	深红、棕红、浅红、金黄色、浅黄色；澄清透明、有光泽，无明显悬浮物	除了具备所属颜色类型葡萄酒所具备的特点外，还应具备：酒注入杯，应有细微的串珠状气泡升起，气泡细腻、持久
香气	黑加仑、黑胡椒、小浆果、堇菜花等香气	柠檬、苹果、草莓及小浆果香气	花果、椴树花等香气	具有丁香、肉桂等多种植物及药材香气	
滋味	醇厚、协调、圆润、丰满	柔和、爽净	柔顺、纯正	协调、圆润、平衡、悠长	

6.4 理化和卫生指标

6.4.1 白兰地理化指标应符合表 3 规定。

表 3 白兰地理化指标

项 目	要 求
酒精度(20℃)/(%) (体积分数)	40.0±1.0
非酒精挥发物总量(挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇)/(g/L) [100%(体积分数)已醇]	1.25
铜/(mg/L)	≤4.0
铁/(mg/L)	≤1.0
甲醇/(g/L)[100%(体积分数)乙醇]	≤1.5

6.4.2 发酵葡萄酒理化指标和卫生指标应符合表 4 规定。

表 4 发酵葡萄酒理化指标和卫生指标

项 目		要 求
酒精度(20℃)/(%) (体积分数)	甜、加香葡萄酒	12.0~20.0
	其他类型葡萄酒	9.0~13.0
滴定酸(以酒石酸计)/(g/L)		5.0~7.5
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤0.9
铁/(mg/L)		≤8.0

表 4（续）

项 目		要 求
干浸出物/(g/L)	≥ 白葡萄酒	16.0
	红、桃红、加香葡萄酒	18.0
卫生指标		按 GB/T 15037 执行
注：总糖按 GB/T 17204 执行；游离二氧化硫、总二氧化硫、二氧化碳按 GB/T 15037 执行。		

7 试验方法

7.1 感官指标

7.1.1 白兰地按 GB 11856 执行。

7.1.2 发酵葡萄酒按 GB/T 15038 执行。

7.2 理化指标

7.2.1 白兰地按 GB 11856 和 GB/T 15038 执行。

7.2.2 发酵葡萄酒按 GB/T 15038 规定执行。其中滴定酸的检验将原电位滴定法中滴定终点由 pH9.0改为 pH8.2。

7.3 卫生指标

按 GB/T 15037 执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产期内所生产的同一品质、同一规格、同一批号的产品为一批。

8.2 抽样方式和数量

8.2.1 从成品库同批产品的不同部位随机抽取 n 箱产品，再从 n 箱产品中各随机抽取 1 瓶。

8.2.2 大于 500 mL/瓶的产品随机抽取 4 瓶，小于 500 mL/瓶的产品随机抽取 8 瓶作为理化、卫生、感官检验的样品，需要保留样品的应加倍取样。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品需经生产厂家检验合格并签署质量合格证。

8.3.2 出厂检验的项目：

白兰地出厂检验项目为感官指标、酒精度、甲醇、净含量偏差和标签。

发酵葡萄酒出厂检验项目为感官指标、理化指标、净含量偏差和标签。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本标准的全部技术内容。

8.4.2 型式检验每年至少进行两次。如出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 停产两个月以上，恢复生产；
- b) 出厂检验结果有较大波动；
- c) 国家质量监督部门提出要求。

8.5 判定规则

检验项目全部合格时，判该批产品为合格品，若有不合格项目时，应重新自同批产品中抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。

9 标志、包装、运输及贮存

9.1 标志

9.1.1 标签标志

葡萄酒标签按 GB 10344、GB 7718 执行。

不符合本标准的产品,其产品名称不得使用含有“烟台葡萄酒”(包括连续或断开)的名称,不得使用原产地域保护专用标志。

9.1.2 包装标志

按 GB/T 191 规定执行。

9.2 包装

9.2.1 内包装必须用符合食品卫生要求的包装材料,但不得使用塑料包装,不得使用回收玻璃瓶。包装容器应整齐、清洁、封装严密,无漏气、漏酒现象。

9.2.2 外包装必须使用合格的瓦楞纸箱或具有相同功能的其他包装,内有防震、防撞的间隔材料。

9.2.3 包装容量应符合国家技术监督局令第 43 号。

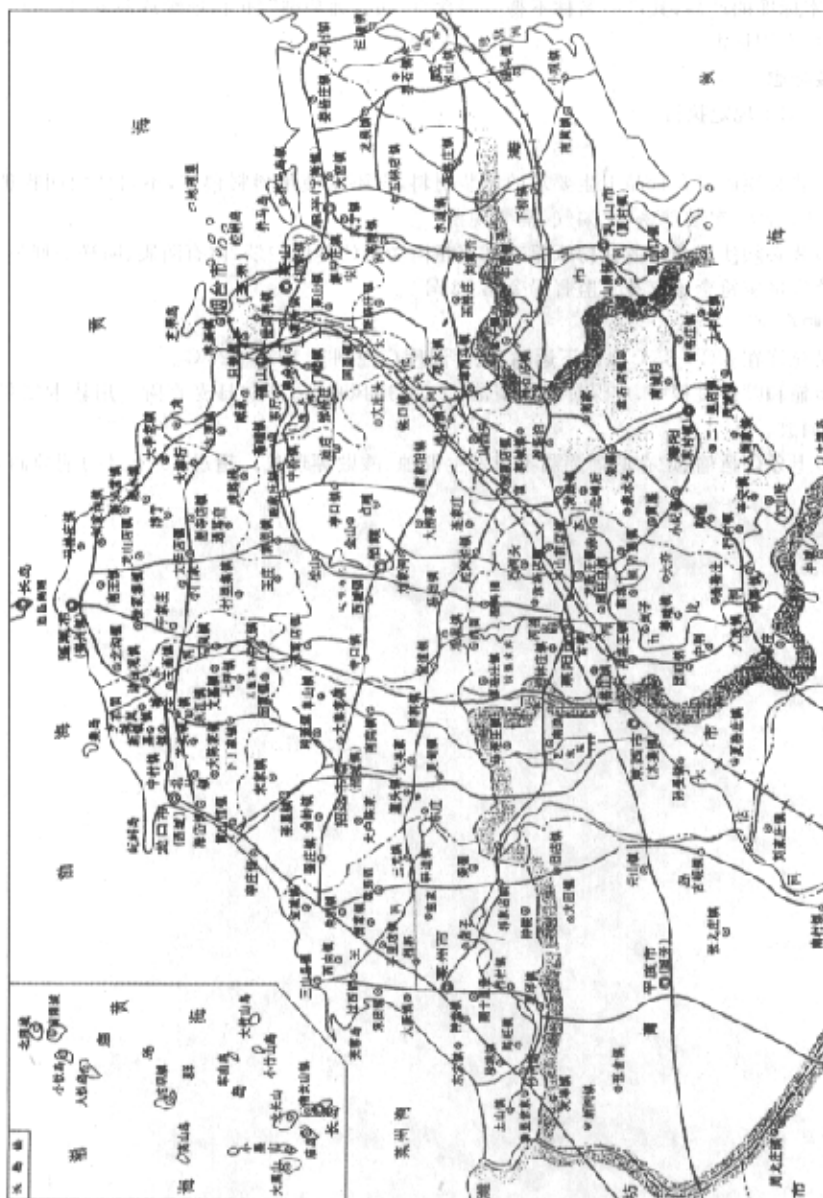
9.3 运输、贮存

9.3.1 产品允许在 5℃~35℃ 温度下运输,贮存温度应控制在 10℃~25℃。

9.3.2 在运输和贮存过程中,应保持场地清洁、干燥、通风良好,严防日光直射。用软木塞封口的葡萄酒须卧放或倒放。

9.3.3 按以上条件运输、贮存的葡萄酒不应发生混浊、酸败等现象。超过 18 个月的葡萄酒,允许有少量沉淀。

附 录 A
(规范性附录)
烟台葡萄酒原产地域保护范围图



注：烟台葡萄酒原产地域保护范围包括山东省烟台市全境。

图 A.1