



中华人民共和国国家标准

GB/T 22736—2008

地理标志产品 酒鬼酒

Product of geographical indication—Jiugui liquor

2008-12-28 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：酒鬼酒股份有限公司。

本标准主要起草人：吴晓萍、季克良、沈怡方、高景炎、高月明、杨明、樊林。

地理标志产品 酒鬼酒

1 范围

本标准规定了酒鬼酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品酒鬼酒的生产、流通和质量管理。

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 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB 10344 预包装饮料酒标签通则
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- GB/T 15109 白酒工业术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 15109 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

馥郁香型白酒 Fuyu style liquor

香味具有前浓、中清、后酱独特风格的白酒。

3.2

酒鬼酒 Jiugui liquor

在本标准第4章保护范围内，选用3 a 酒龄的优质基础酒和5 a 酒龄以上洞藏调味酒，经精心勾调而成的馥郁香型白酒。

3.3

酒龄 storage time of liquor

基础酒或调味酒在储存容器中陈酿老熟的时间，以年为单位。

3.4

发酵周期 fermentation cycle

从粮糟入窖到开窖，发酵所需要的时间，以天为单位。

3.5

立体制曲 3D starter making(production)
采用地面与架子相结合培菌生产大曲的方式。

3.6

酒鬼酒大曲 Daqu starter of Jiugui liquor
按酒鬼酒传统立体制曲工艺制成的糖化发酵剂。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品酒鬼酒的产地范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的 范围,见附录 A。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 水

符合 GB 5749 的规定,取自保护区范围内的泉水。

5.1.2 高粱

符合 GB/T 8231 规定的优质高粱。

5.1.3 小麦

符合 GB 1351 规定的优质小麦。

5.1.4 玉米

符合 GB 1353 规定的优质玉米。

5.1.5 大米和糯米

符合 GB 1354 规定的优质大米和糯米。

5.2 酿造环境

本地域属于亚热带季风湿润气候,年平均气温 15.8℃~16.9℃,年平均降雨量 1 295 mm~1 450 mm,年平均日照 1 219 h~1 406 h,气温较高,日照充足,雨量充沛,四季分明,无霜期长,常年相对湿度大。这种生态环境孕育出了酒鬼酒独特的微生物类群。

5.3 生产工艺

以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料,温水浸泡,蒸煮、摊凉、入箱,加根霉曲糖化 24 h~48 h,出箱续糟配醅加酒鬼酒大曲,低温入泥窖发酵,基础酒发酵周期为 50 d 左右,调味酒采用特殊发酵工艺,发酵期 100 d 以上。蒸粮、蒸酒分开,分层起糟,分层堆糟,分层缓火蒸馏,中温流酒。基础酒分级入库储存,调味酒洞藏陈酿。经品评、分析、精心勾调,陈酿后包装出厂。

5.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	优 级	一 级
色泽和外观	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀 ^a	
香 气	馥郁香幽雅	馥郁香优雅
口 味	酒体醇厚丰满,绵甜圆润,余味净爽悠长	酒体醇和协调、绵甜圆润,后味净爽
风 格	具有本品独特的风格	
^a 当酒的温度低于 10℃时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

5.5 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	优 级	一 级	优 级	一 级
酒精度(20 ℃)/%vol	≥40.0		＜40.0	
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.40	0.30	0.30	0.25
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	2.00	1.50	1.50	1.00
乙酸乙酯/(g/L) ≥	0.60	0.30	0.40	0.20
己酸乙酯/(g/L) ≥	0.80	0.50	0.60	0.40
正丙醇/(g/L) ≥	0.10		0.08	
固形物/(g/L) ≤	0.60		0.80	
注：酒精度允许误差为±1.0%vol。				

5.6 卫生指标

按 GB 2757 规定执行。

6 试验方法

感官要求、理化指标按 GB/T 10345 规定执行，卫生指标按 GB/T 5009.48 规定执行。

7 检验规则

按 GB/T 10346、JJF 1070 和国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号规定执行。

8 标志、标签

按 GB 7718、GB/T 10344 规定执行，也可同时标注“地理标志产品”标志。

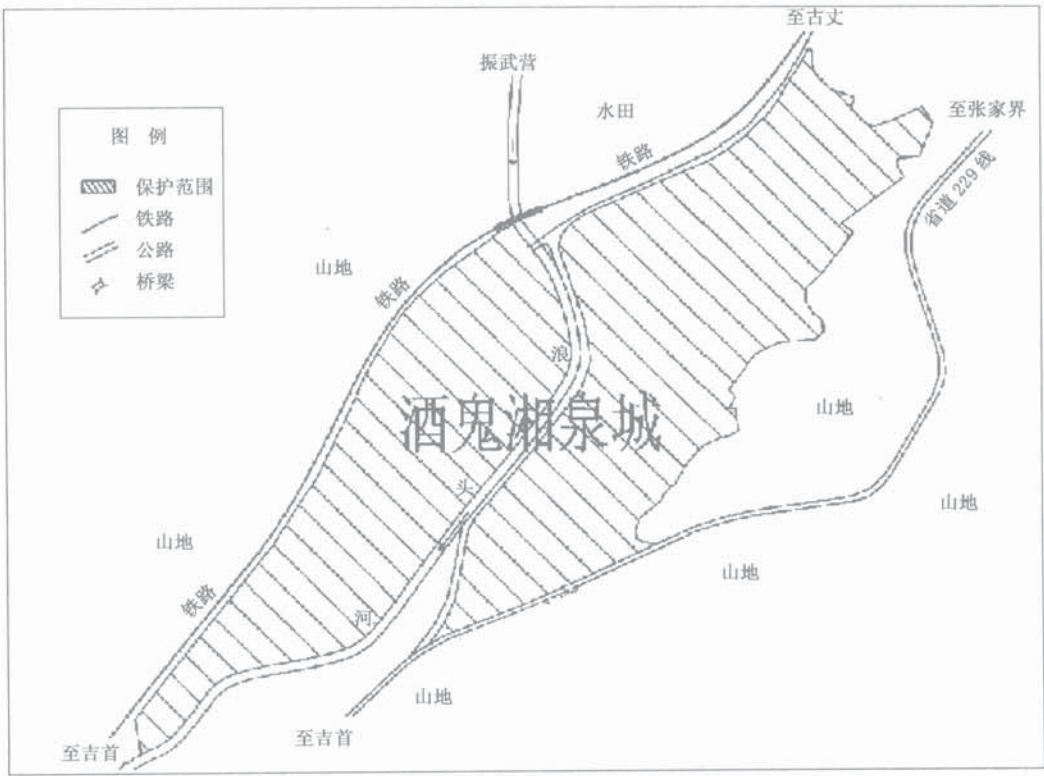
9 包装、运输、贮存

按 GB/T 10346 规定执行。

附录 A
(规范性附录)

酒鬼酒地理标志产品保护范围图

酒鬼酒地理标志产品保护范围见图 A.1。



注：酒鬼酒地理标志产品保护范围为振武营酒鬼湘泉城行政区内，经纬度：东经 $109^{\circ}45'35'' \sim 109^{\circ}46'19''$ ，北纬 $28^{\circ}21'24'' \sim 28^{\circ}21'45''$ ，海拔 200 m~210 m。

图 A.1 酒鬼酒地理标志产品保护范围图