



中华人民共和国国家标准

GB/T 21822—2008



GDLT-S-53

004

地理标志产品 沱牌白酒

Product of geographical indication—Tuopai liquor

2008-05-05 发布

2008-10-01 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：四川沱牌曲酒股份有限公司。

本标准主要起草人：李家顺、李家民、张正、王宏、李洪、李兴升、陈良芬。

地理标志产品 沱牌白酒

1 范围

本标准规定了沱牌白酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于列入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》批准保护的沱牌系列白酒。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB/T 7416 啤酒大麦

GB/T 8231 高粱

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

沱牌白酒 Tuopai liquor

以水及支链淀粉含量多的优质高粱、大米、糯米、小麦、玉米、大麦为主要原料，在地理标志产品保护范围内，利用繁衍富集的自然酿酒微生物按沱牌白酒复合工艺生产的幽雅风格的浓香型白酒。

3.2

沱牌复合大曲 the compound stick-shape yeast of Tuopai

以优质小麦、大麦为原料，按不同生产工艺制成的糖化发酵剂，在“1月、2月、3月、4月”制得中温曲，名为“桃花曲”；“5月、9月、10月、11月、12月”制得中高温曲，名为“月桂曲”；“6月、7月、8月”制得高温曲，名为“陈香曲”，再将三类糖化发酵剂按一定比例混合制成的复合大曲。

3.3

酒龄 storage time of liquor

基酒或调味酒在陶坛等容器中贮存老熟的时间,以年为单位。

3.4

发酵周期 fermenting period

从开窖、出酒醅、配料、上甑、蒸馏、出甑打量水、摊晾下曲后入窖发酵至下一次开窖的时间。

3.5

跑窖循环 cycling in the different fermentation cellars

将一窖内已经发酵完成的酒醅取出,通过加原辅料、蒸馏取酒、摊晾下曲后进入另一窖池中发酵的循环方式。

4 地理标志产品保护范围

沱牌白酒的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门批准的地域范围,即地处柳树镇,北纬 $30^{\circ}43'$,东经 $105^{\circ}24'$,东距涪江约2 km,南距遂宁市城区约30 km,西邻通济山,北距射洪县城区15.6 km,海拔在310.80 m~389.45 m,见附录A。

5 产品分类

按产品的酒精度分为:

——高度酒:酒精度41%vol~70%vol;

——低度酒:酒精度18%vol~40%vol。

6 要求

6.1 主要原料

6.1.1 水

符合GB 5749的规定。水取自于射洪县柳树镇青龙山与龙池山交汇处的地下水——沱泉水。

6.1.2 高粱

符合GB/T 8231的规定。主要采用产于四川的高粱及东北地区优质高粱。

6.1.3 大米

符合GB 1354的规定。主要产于四川、海南、江西及东北地区。

6.1.4 糯米

符合GB 1354的规定。主要产于四川、海南及江南地区。

6.1.5 小麦

符合GB 1351的规定。主要采用产于四川、河南、山东的红色软质小麦。

6.1.6 玉米

符合GB 1353的规定。主要产于四川、甘肃及东北地区。

6.1.7 大麦

符合GB/T 7416规定。主要产于甘肃及东北地区。

6.1.8 大曲

采用沱牌复合大曲,贮存期六个月以上。

6.2 酿造环境

该区域位于四川中部丘陵地区北缘,属亚热带季风性湿润气候,常年气候温和,四季分明,年均降雨量928.4 mm,年均气温 17.3°C ,雨量充沛,无霜期长(年均284 d),最冷天积雪深度为5 cm。地下水资源丰富且富含矿物质,土壤中氮、磷等元素充裕,植被丰茂,形成了适宜酿酒微生物繁殖的生态体系。所

处位置柳树沱四周无其他工厂、矿山,空气异常清新,独特的水、土、气(空气、气候)、微(微生物)、生(生物群落)等形成的互生、共生的生态酿酒系统,有益于产生饱和、不饱和脂肪酸及酯化活性菌株的繁衍富集。

6.3 生产工艺要求

选用适温贮存、清选清蒸的原辅料,根据不同季节、不同窖龄、不同糟层,按一定比例配合;以沱牌复合大曲为糖化发酵剂;采用跑窖循环、堆积发酵、入窖发酵周期 90 d 以上、双轮底 180 d 以上、分段量质摘酒、按质入坛贮存(基酒酒龄 3 a 以上,调味酒酒龄 10 a 以上)的“一清到底”酿造工艺;采用“陶坛贮存、大罐组合、中罐调味、小罐微调包装”的产品质量稳定模式,经分析、组合、调味、陈酿、尝评、过滤、试饮合格后包装出厂。

6.4 感官要求

高度酒、低度酒的感官要求应分别符合表 1、表 2 的规定。

表 1 高度酒感官要求

项目	特 级	优 级	一 级
色泽	无色或微黄,无悬浮物,无沉淀杂质 ^a		
香气	香气幽雅,粮香陈香馨逸	香气幽雅,粮香陈香雅逸	香气幽雅,粮香隐逸
滋味	醇厚绵柔、细腻圆润、甘美净爽、余味悠长	醇厚绵柔、细腻圆润、清冽甘爽、余味净长	醇和清润、绵甜甘冽、后味爽净
风格	具有本品突出的幽雅风格	具有本品显著的幽雅风格	具有本品明显的幽雅风格
^a 当酒的温度低于 10℃ 时,允许出现失光或白色絮状沉淀物质。10℃ 以上时应逐渐恢复正常。			

表 2 低度酒感官要求

项目	特 级	优 级	一 级
色泽	无色或微黄,无悬浮物,无沉淀杂质 ^a		
香气	香气幽雅,粮香陈香馨逸	香气幽雅,粮香陈香雅逸	香气幽雅,粮香隐逸
滋味	绵柔醇厚、细腻温润、甘美净爽、余味悠长	绵软柔顺、细腻温润、清冽甘爽、余味净长	醇和清润、绵甜柔顺、后味爽净
风格	具有本品突出的幽雅风格	具有本品显著的幽雅风格	具有本品明显的幽雅风格
^a 当酒的温度低于 10℃ 时,允许出现失光或白色絮状沉淀物质。10℃ 以上时应逐渐恢复正常。			

6.5 理化要求

高度酒、低度酒的理化要求应分别符合表 3、表 4 的规定。

表 3 高度酒理化要求

项 目	特 级	优 级	一 级
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.50	0.40	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 1.20	0.80	0.60
己酸乙酯/(g/L)	≥ 0.90	0.60	0.40
固形物/(g/L)	≤ 0.80		
注:酒精度允许误差为 ±1.0% vol(20℃)。			

表 4 低度酒理化要求

项 目		特 级	优 级	一 级
总酸(以乙酸计)/(g/L)	$\geq$	0.50	0.40	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	$\geq$	0.80	0.60	0.50
己酸乙酯/(g/L)	$\geq$	0.50	0.40	0.20
固形物/(g/L)	$\leq$	1.00		
注:酒精度允许误差为 $\pm 1.0\%$ vol(20℃)。				

6.6 微量成分比值要求

应符合表 5 的规定。

表 5 微量成分指标

微量成分		指 标
乙酸乙酯/己酸乙酯	$\leq$	1.20
丁酸乙酯/己酸乙酯	$\leq$	0.30

6.7 卫生要求

应符合 GB 2757 的规定。

6.8 净含量

按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》执行。

7 试验方法

7.1 感官要求、理化要求和卫生要求的检验按 GB/T 10345、GB/T 5009.48 执行。

7.2 微量成分比值的检验按 GB/T 10345 执行并计算。

7.3 净含量的检验按 JJF 1070 执行。

8 检验规则和标志、包装、运输、贮存

检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行,并可同时标注地理标志产品专用标志。

附录 A
(规范性附录)

沱牌白酒地理标志产品保护范围图

沱牌白酒地理标志产品保护范围见图 A.1。

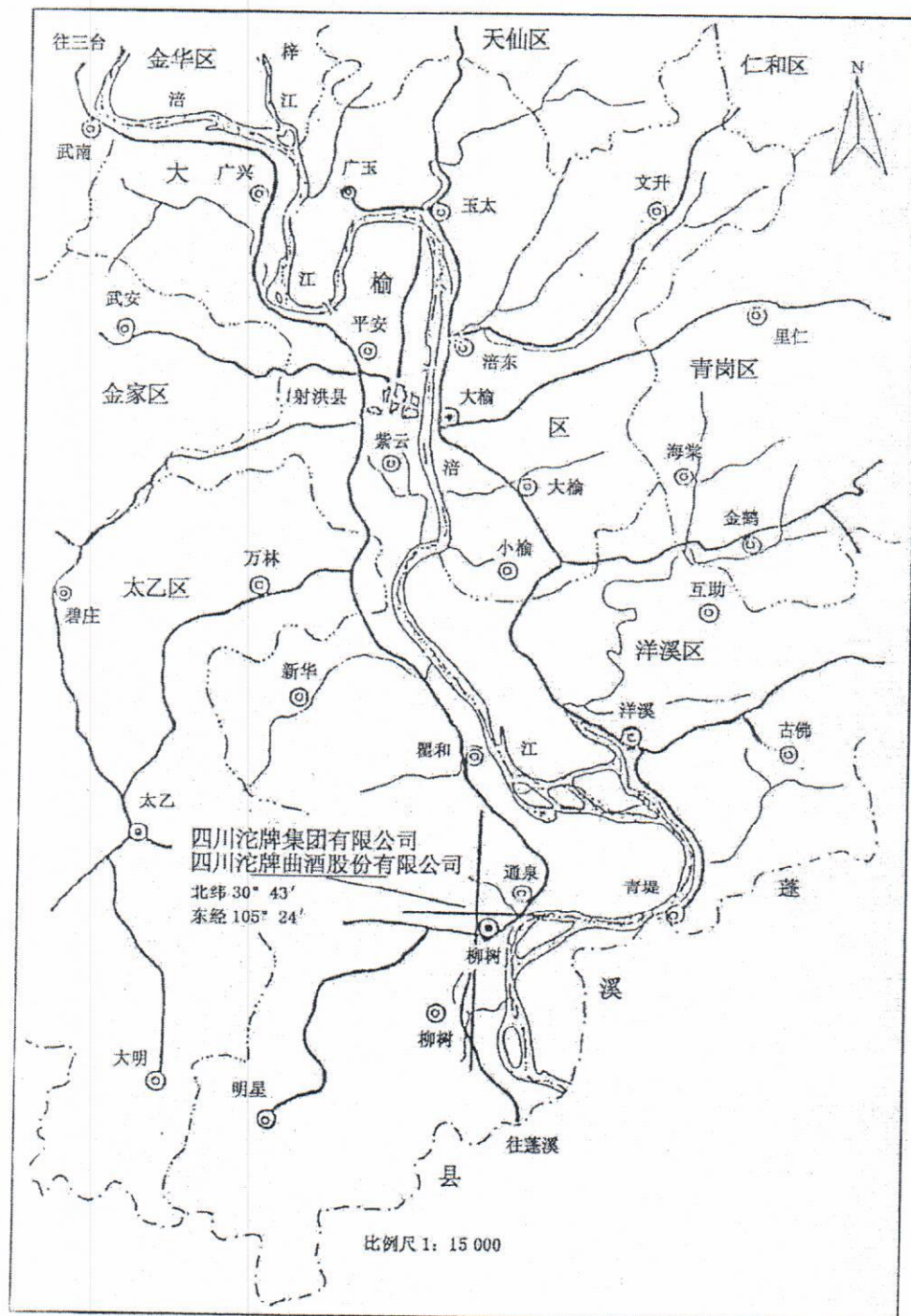


图 A.1 沱牌白酒地理标志产品保护范围图

