

ICS 67.160.10

X 62

**DB64**

**宁夏回族自治区地方标准**

DB 64/T 1707—2020

# 贺兰山东麓产区干白葡萄酒酿造技术规程

地方标准信息服务平台

2020-05-18 发布

2020-08-18 实施

宁夏回族自治区市场监督管理厅

发布

## 前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由宁夏宁夏贺兰山东麓葡萄产业园区管委会提出并归口。

本标准由宁夏贺兰山东麓葡萄产业园区管委会组织实施。

本标准起草单位：北方民族大学、宁夏西夏王葡萄酒业有限公司、宁夏圣路易丁酒庄、宁夏大学、西北农林科技大学、宁夏贺兰山东麓葡萄产业园区管委会。

本标准主要起草人：宋长冰、王小峰、俞惠明、罗耀文、赵世华、崔萍、李华、张军翔、穆彩霞、焦立洲、安荣艳、章冉、苏丽、倪志婧、王薇、牛伊凡、马文平。

地方标准信息服务平台

# 贺兰山东麓产区干白葡萄酒酿造技术规程

## 1 范围

本标准规定了干白葡萄酒生产过程的术语和定义、生产工艺流程、葡萄原料控制、酿造过程控制、食品添加剂管理、质量管理和卫生管理等环节的要求。

本标准适用于贺兰山东麓产区干白葡萄酒的生产加工和质量管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件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 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 19504 地理标志产品 贺兰山东麓葡萄酒
- GB/T 19630.1 有机产品 第1部分：生产
- GB/T 23543 葡萄酒企业良好生产规范
- NY/T 857 葡萄产地环境技术条件
- NY/T 2682 酿酒葡萄生产技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB64/T 204 宁夏酿酒葡萄栽培技术规程
- DB64/T 1216 贺兰山东麓葡萄酒 苗木质量规范
- DB64/T 1218 酿酒葡萄病虫害防治技术规程
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

GB/T 15037、GB/T 19504和中国葡萄酒酿造技术规范中的术语和定义适用于本文件。

## 4 生产工艺流程

原料验收 → 分选 → 除梗破碎 → 压榨取汁 → 果汁澄清 → 接种发酵 → 陈酿 → 澄清稳定性处理 → 灌装、包装 → 成品

## 5 葡萄原料控制

### 5.1 原料生产要求

原料应符合GB/T 19504的规定。

### 5.2 原料质量要求

5.2.1 原料葡萄应成熟良好一致、健康完好、清洁卫生。

5.2.2 葡萄产量应控制在每公顷不超过12000 kg，葡萄可滴定糖 $\geq 190 \text{ g/L}$ 。

5.2.3 采收前30d不得使用杀虫剂，采收前15d不得使用杀菌剂，采收的葡萄中污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，禁止使用催熟剂、着色剂、增糖剂或喷洒甜味剂等添加剂。

### 5.3 采收和运输

5.3.1 根据葡萄成熟度监测情况、天气情况确定最佳采摘时间，尽量选择晴天冷凉条件下进行。

5.3.2 按照品种、质量等级分类分级采收；采收时轻拿轻放，并剔除生青、霉烂果粒。

5.3.3 采收后的葡萄装运前、中、后应防止挤压、曝晒、污染；采收的原料在24h内完成破碎加工。

### 5.4 其他要求

葡萄原料控制和管理其他要求应符合GB/T 23543的规定。

## 6 酿造过程控制

### 6.1 分选和除梗破碎

6.1.1 投料时进行分选，剔除其中的生青霉烂果、枝叶杂草等杂物。

6.1.2 除梗破碎操作应尽量轻柔，除梗率应 $\geq 95\%$ ；需要整穗压榨的葡萄不进行除梗破碎处理。

6.1.3 可在5℃~10℃条件下进行冷浸渍，冷浸渍时间24 h~48 h。

### 6.2 压榨取汁和果汁澄清

6.2.1 采用轻柔压榨取汁，取汁过程中宜采用添加二氧化硫、充二氧化碳、氮气等进行防氧化保护，不同压榨质量果汁应分开存放处理。

6.2.2 分离的果汁进行澄清处理，澄清方式可采用低温澄清、浮选澄清或其他方式，澄清时可加入一定量果胶酶、膨润土、明胶等澄清剂。

### 6.3 接种发酵

6.3.1 发酵时装料不超过罐容积的80%。

6.3.2 酵母、乳酸菌接种量和接种方式按产品说明书进行，接种液与发酵液温差应小于10℃，接种后适当循环使酵母均匀分布于果汁中。

6.3.3 发酵温度宜控制在 13 ℃~18 ℃，定时监测温度、比重。

#### 6.4 陈酿和澄清处理

6.4.1 陈酿应在不锈钢罐或橡木桶中进行，可带酒泥陈酿，并根据需要进行转罐。

6.4.2 陈酿期间应定期检查，温度宜控制在 12 ℃~18 ℃，防止原酒氧化和微生物繁殖。

6.4.3 陈酿结束后的酒，根据情况进行下胶、冷冻、过滤等处理，处理过程中使用的加工助剂使用之前应进行添加量的试验，处理过程中应注意防止氧化。

#### 6.5 灌装、包装

6.5.1 灌装前对酒液感官、理化、安全性指标进行检测，确保符合产品执行标准和 GB2758 标准要求，检验合格后进行除菌过滤、灌装。

6.5.2 灌装、包装所用材料应符合国家食品安全卫生要求和相关产品质量标准要求，检验合格后使用。

6.5.3 装瓶净含量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6.5.4 灌装时如果使用软木塞，塞子应与瓶口平齐或略低于瓶口 1 mm，封口应严密，不能有漏酒现象；所烫瓶帽要平整、光滑。

6.5.5 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定，包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.6 人员、设备、设施和空间环境卫生管理

酿造过程中的各个环节卫生管理应符合 GB 12696 的规定。

### 7 食品添加剂管理

#### 7.1 使用要求

生产过程中所使用的食品添加剂应符合 GB 2760 及相关法规、标准的规定。

#### 7.2 储存

食品添加剂储存时，应采取有效措施防止污染和变质。

### 8 质量管理和卫生管理

#### 8.1 质量管理

每批产品出厂前必须进行检验，符合 GB/T 191、GB/T 15037、GB/T 19504、JJF 1070和其他相关标准的要求，合格后方可出厂。

#### 8.2 卫生管理

应符合 GB 14881、GB 12696 和 GB/T 23543 的规定。