

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 2277-2021

乌海沙漠产区葡萄酒

Desert Wine in Wuhai

地方标准信息服务平台

2021-07-23 发布

2021-08-23 实施

内蒙古自治区市场监督管理局 发布



## 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。

本文件由内蒙古阳光田字葡萄酒有限公司提出。

本文件由内蒙古自治区果蔬标准化技术委员会（SAM/TC25）归口。

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。

本文件起草单位：内蒙古阳光田字葡萄酒有限公司、乌海市农业产业化指导服务中心、西北农林科技大学葡萄酒学院、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：郭燕玲、赵丽君、黄建清、田旺荣、李冬梅、房玉林、王晴、陈爱国、李青、李蓓、王树超、田维鑫、孟江飞、孙翔宇、鞠延仑、王俊生、史良、毕晓宇、李思臻。

地方标准信息服务平台



# 乌海沙漠产区葡萄酒

## 1 范围

本文件规定了乌海沙漠产区葡萄酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装运输及储存。

本文件适用乌海沙漠产区种植加工生产的葡萄酒。

## 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15037-2006 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB15/T 2275 乌海沙漠产区酿酒葡萄产地环境条件

DB15/T 2276 乌海沙漠产区酿酒葡萄质量控制

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

乌海沙漠产区葡萄酒 desert wine in Wuhai

用符合产地环境要求的新鲜葡萄为原料酿造的葡萄酒。

### 3.2

乌海沙漠产区葡萄蒸馏酒 desert wine in Wuhai distilled spirits

通过蒸馏方式获得的乙醇浓度高于原发酵酒乙醇浓度的酒精饮料。

## 4 产品分类

### 4.1 按色泽分类有：

——白葡萄酒；

——桃红葡萄酒；

——红葡萄酒。

4.2 按含糖量分类有：

- 干型；
- 半干型；
- 半甜型；
- 甜型。

4.3 按二氧化碳含量分类有：

- 平静葡萄酒；
- 起泡葡萄酒；
- 高泡葡萄酒；
- 低泡葡萄酒。

4.4 特种葡萄酒有：

- 冰葡萄酒；
- 利口葡萄酒；
- 加香葡萄酒；
- 葡萄蒸馏酒。

5 要求

5.1 原料要求

应符合DB15/T 2276 的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 感官要求应符合表 1 要求。

表1 感官要求

| 项目 |      |       | 要求                                                   |
|----|------|-------|------------------------------------------------------|
| 外观 | 色泽   | 白葡萄酒  | 近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄                                     |
|    |      | 红葡萄酒  | 紫红、深红、深宝石红、宝石红、红微带棕色、棕红色                             |
|    |      | 桃红葡萄酒 | 桃红、淡玫瑰红、浅红色                                          |
|    | 澄清程度 |       | 澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀） |
|    | 气泡程度 |       | 起泡葡萄酒注入酒杯时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性                     |

表1 感官要求(续)

| 项目    |    |         | 要求                                       |
|-------|----|---------|------------------------------------------|
| 香气与口感 | 香气 |         | 具有纯正、浓郁、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香 |
|       | 口感 | 干、半干葡萄酒 | 具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整、柔顺、丰满等         |
|       |    | 半甜、甜葡萄酒 | 具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满               |
|       |    | 起泡葡萄酒   | 具有优美纯正、和谐悦人的口味和发酵气泡酒特有的香味，有杀口力           |
| 典型性   |    |         | 具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格                   |

5.2.2 葡萄蒸馏酒感官符合表2要求。

表2 葡萄蒸馏酒感官要求

| 项目    |      | 要求                   |
|-------|------|----------------------|
| 外观    | 色泽   | 无色透明、金黄色、赤金色         |
|       | 澄清程度 | 澄清透明，无悬浮物、无沉淀        |
| 香气与滋味 | 香气   | 具有明显的葡萄品种香及酒香、香气协调浓郁 |
|       | 滋味   | 醇和、甘冽、丰满、绵柔          |
| 典型性   |      | 具有本品独特风格             |

### 5.3 理化指标

5.3.1 理化指标应符合表3要求。

表3 理化指标

| 项目                                  |                    | 要求        |
|-------------------------------------|--------------------|-----------|
| 总酒度 <sup>a</sup> (20℃) (体积分数) / (%) |                    | ≥11.11    |
| 总糖 <sup>d</sup> (以葡萄糖计) / (g/L)     | 干葡萄酒 <sup>b</sup>  | ≤4.0      |
|                                     | 半干葡萄酒 <sup>c</sup> | 4.1-12.0  |
|                                     | 半甜葡萄酒              | 12.1-45.0 |
|                                     | 甜葡萄酒               | ≥45.1     |
| 干浸出物 / (g/L)                        | 白葡萄酒               | ≥16.0     |
|                                     | 桃红葡萄酒              | ≥17.0     |

表3 理化指标（续）

| 项目                                                                                                                                                                                                                                           |            | 要求    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 干浸出物/（g/L）                                                                                                                                                                                                                                   | 红葡萄酒       | ≥20.0 |
| 挥发酸（以乙酸计）/（g/L）                                                                                                                                                                                                                              |            | ≤1.0  |
| 柠檬酸/（g/L）                                                                                                                                                                                                                                    | 干、半干、半甜葡萄酒 | ≤0.8  |
|                                                                                                                                                                                                                                              | 甜葡萄酒       | ≤2.0  |
| 铁/（mg/L）                                                                                                                                                                                                                                     |            | ≤8.0  |
| 铜/（mg/L）                                                                                                                                                                                                                                     |            | ≤0.5  |
| 甲醇/（mg/L）                                                                                                                                                                                                                                    | 白、桃红葡萄酒    | ≤250  |
|                                                                                                                                                                                                                                              | 红葡萄酒       | ≤400  |
| 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（mg/L）                                                                                                                                                                                                                       |            | ≤50   |
| 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计）/（mg/L）                                                                                                                                                                                                                       |            | ≤200  |
| <p>注：总酸不作要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）。</p> <p><sup>a</sup> 酒精度标签值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）。</p> <p><sup>b</sup> 当总糖与总酸以酒石酸计的差值小于或等于2.0g/L，含糖最高9.0g/L。</p> <p><sup>c</sup> 当总糖与总酸以酒石酸计的差值小于或等于2.0g/L，含糖最高18.0g/L。</p> <p><sup>d</sup> 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。</p> |            |       |

5.3.2 特种葡萄酒理化指标符合表4要求。

表4 特种葡萄酒理化指标要求

| 项目                               |                    | 要求        |
|----------------------------------|--------------------|-----------|
| 总酒度 <sup>a</sup> （20℃）（体积分数）/（%） | 冰葡萄酒               | ≥21.11    |
|                                  | 其它酒                | ≥11.11    |
| 总糖 <sup>d</sup> （以葡萄糖计）/（g/L）    | 干葡萄酒 <sup>b</sup>  | ≤4.0      |
|                                  | 半干葡萄酒 <sup>c</sup> | 4.1-12.0  |
| 总糖 <sup>d</sup> （以葡萄糖计）/（g/L）    | 半甜葡萄酒              | 12.1-45.0 |
|                                  | 甜葡萄酒               | ≥45.1     |
| 干浸出物/（g/L）                       | 白葡萄酒               | ≥16.0     |
|                                  | 桃红葡萄酒              | ≥17.0     |
| 红葡萄酒                             |                    | ≥20.0     |
| 挥发酸（以乙酸计）/（g/L）                  | 其它酒                | ≤1.2      |
|                                  | 冰葡萄酒               | ≤2.1      |

表 4 特种葡萄酒理化指标要求（续）

| 项目                                                                                                                                                                                                                        |            | 要求   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| 柠檬酸/（g/L）                                                                                                                                                                                                                 | 干、半干、半甜葡萄酒 | ≤1.0 |
|                                                                                                                                                                                                                           | 甜葡萄酒       | ≤2.0 |
| 铁/（mg/L）                                                                                                                                                                                                                  |            | ≤8.0 |
| 铜/（mg/L）                                                                                                                                                                                                                  | 其它酒        | ≤1.0 |
| 甲醇                                                                                                                                                                                                                        | 白、桃红葡萄酒    | ≤250 |
|                                                                                                                                                                                                                           | 红葡萄酒       | ≤400 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（mg/L）                                                                                                                                                                                                    |            | ≤50  |
| 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计）/（mg/L）                                                                                                                                                                                                    |            | ≤200 |
| 注：总酸不作要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）。<br><sup>a</sup> 酒精度标签值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）。<br><sup>b</sup> 当总糖与总酸以酒石酸计的差值小于或等于 2.0g/L，含糖最高 9.0g/L。<br><sup>c</sup> 当总糖与总酸以酒石酸计的差值小于或等于 2.0g/L，含糖最高 18.0g/L。<br><sup>d</sup> 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。 |            |      |

5.3.3 葡萄蒸馏酒理化指标应符合表 5 要求。

表5 葡萄蒸馏酒理化指标要求

| 项目                                         | 要求    |
|--------------------------------------------|-------|
| 总酒度 <sup>a</sup> （20℃）（体积分数）/（%）           | ≥38.0 |
| 非酒精挥发物总量（挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇[g/L(100%vol 乙醇)] | ≥1.25 |
| 铜/（mg/L）                                   | ≤6.0  |
| 甲醇（g/L）100%（V/V 乙醇）                        | ≤2.0  |
| 注：酒精实测值与标签标示值允许误差为±1.0%vol                 |       |

#### 5.4 卫生要求

应符合GB 2758的规定。

#### 5.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行，按JJF 1070规定的方法测定。

#### 6 检验方法

6.1 感官指标

按GB/T 15038规定方法检验。

6.2 理化指标

按GB/T 15038规定方法检验。

6.3 卫生指标

按GB 2758规定方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

统一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

7.2 抽样

7.2.1 按表 6 抽取样品，总取样量不足 1500 mL 时，可按比例增加抽样量。

表6 抽样表

| 批样范围/箱    | 样本数/箱 | 单位样本数/箱 |
|-----------|-------|---------|
| <50       | 3     | 3       |
| 51-1200   | 5     | 2       |
| 1201-3500 | 8     | 1       |
| 3501 以上   | 13    | 1       |

7.2.2 采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、采样时间与地点、采样人，将两瓶样品封存，保留两个月被查，其余样品立即送化验室，进行感官、理化、卫生等指标的检验。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应由质检部门按照本标准检验合格后，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫、净含量。

7.3.2 型式检验

检验项目：本文件中的所有项目。一般情况下同一类型的产品的型式检验每年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

- 原辅材料有较大变化时；
- 更改关键工艺或设备；
- 新试制的产品或正常产品停产半年后，重新恢复生产的；
- 出厂检验与上次形式检验有较大差异时；
- 国家市场监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

按照GB/T 15037判定规则进行判定。

## 8 标志

- 8.1 预包装葡萄酒标签按 GB 7718 执行，并按含糖量标注产品类型。
- 8.2 标签上若标注葡萄酒的年份、品种、产地，应符合 GB/T 15037-2006 中 3.3、3.4、3.5 的定义。
- 8.3 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。
- 8.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

## 9 包装、运输、贮存

- 9.1 包装材料应符合食品卫生要求。封口严密、无漏酒现象。外包装应使用相应的包装材料，并符合相应的标准。
- 9.2 用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时应“倒放”或“卧放”。运输和贮存时应保持清洁，避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。成品不应与潮湿地面接触；不应与有毒有害、有异味、有腐蚀性的物品同贮同运。贮运温度应保持在 5℃～25℃。

地方标准信息服务平台

附 录 A  
(资料性)  
感官分级评价描述

乌海沙漠产区葡萄酒感官分级评价描述见表A.1。

表A.1 乌海沙漠产区葡萄酒感官分级评价描述

| 等<br>级      | 描述                                                                                                        |                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|             | 干红                                                                                                        | 干白                                                                                      |
| 优<br>级<br>品 | 果香浓郁，黑色浆果、果酱香气；陈酿香气馥郁，香料香气和焙烤类香气；皮革和矿物气味。新酒果香浓郁，以黑色浆果和果酱香气为主；陈年酒香气馥郁，以香料香气和焙烤类香气为主。带糖的红葡萄酒除上述特征外，还有果脯类香气。 | 果香馥郁，热带水果香气，苹果、水蜜桃香气；花香怡人，蜂蜜、洋槐花和玫瑰花香；矿物气味。乌海甜白葡萄酒除具有上述特征外，还有蜜饯香气。                      |
| 优<br>良<br>品 | 具有该产品应有的色泽，自然、悦目、澄清(透明)、有光泽；具有纯正、浓郁、优雅和谐的果香(酒香)，诸香协调，口感细腻、舒顺、酒体丰满、完整、回味绵长，具该产品应有的怡人的风格。                   | 具有该产品应有的色泽，自然、悦目、澄清(透明)、有光泽；具有纯正、浓郁、优雅和谐的果香(酒香)，诸香协调，口感细腻、舒顺、酒体丰满、完整、回味绵长，具该产品应有的怡人的风格。 |
| 合<br>格<br>品 | 具有该产品的色泽；澄清透明，无明显悬浮物，具有纯正和谐的果香(酒香)，口感纯正，较舒顺，较完整，优雅，回味较长，具良好的风格。                                           | 具有该产品的色泽；澄清透明，无明显悬浮物，具有纯正和谐的果香(酒香)，口感纯正，较舒顺，较完整，优雅，回味较长，具良好的风格。                         |