

ICS 67.160.10
X62

团 体 标 准

T/NAIA 000X—2021

葡萄酒加工技术规范

Technical Specification for Processing Grape Wine

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会 发布

前言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定编写。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的起草和发布机构不承担相关责任。

本标准由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

本标准起草单位：宁夏葡萄酒与防沙治沙职业技术学院、中粮长城葡萄酒（宁夏）有限公司、宁夏美御葡萄酒酿造有限公司、宁夏回族自治区食品检测研究院、银川海关技术中心、宁夏化学分析测试协会。

本标准主要起草人：莫寅斌、都振江、奚强、商华、周艳琴、江志国、张春芝、张小飞、张瑶、李竹岩。

本标准为首次发布。

葡萄烈酒加工技术规范

1 范围

本标准规定了葡萄烈酒的术语和定义、基本要求、工艺流程、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以宁夏葡萄产区的鲜食葡萄、酿酒葡萄为原料，经破碎、发酵、蒸馏、陈酿、调配、脱色、灌装等工艺制成的葡萄蒸馏酒。

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。凡是注日期的应用文件，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 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009.266 | 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定 |
| GB 5009.225 | 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定 |
| GB 4789.1 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 |
| GB 4789.2 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 |
| GB 4789.3 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 |
| GB 4789.15 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 |
| GB 4789.4 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 |
| GB 4789.10 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| 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 8951 | 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范 |

| | |
|------------|-------------------|
| GB 2757 | 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 |
| GB/T 317 | 白砂糖 |
| GB 15037 | 葡萄酒 |
| GB/T 15038 | 葡萄酒、果酒通用分析方法 |
| GB/T 10345 | 白酒分析方法 |
| GB/T 11856 | 白兰地 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 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

葡萄酒以宁夏葡萄产区的鲜食葡萄、酿酒葡萄为原料，经破碎、发酵、蒸馏、陈酿、调配、脱色、灌装等工艺制成的葡萄蒸馏酒。在本产品生产过程中不添加食用酒精、色素、甜味剂和香精香料。

4 基本要求

4.1 原料

4.1.1 葡萄：产于宁夏产区，并应新鲜、成熟、无污染、无病果、无烂果 应符合 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 其它富含糖分的发酵原料及辅料，均应符合相应的标准和有关规定。

4.2 加工场地与条件

葡萄酒加工场地、厂区布局、灌装车间设备、用具和人员等均应符合 GB 14881 的规定。

5 工艺流程

5.1 加工工艺

鲜葡萄→分选→破碎→取汁→发酵→低温静置→蒸馏→脱色→陈酿→灌装

5.2 操作要点

(1) 葡萄原料的选择和处理：选择优质葡萄，破碎后得果汁。

(2) 制酒干酵母活化：称取适量的干酵母加入少量纯净水溶解，在 35℃下活化 30 min，加到发酵罐中进行发酵。

(3) 酒精发酵: 控制温度为 20-28℃左右, 每天测定含糖量和酒精体积分数, 发酵结束后得到葡萄原酒液。

(4) 低温静置: 5℃左右静置 10 天左右, 待酒液澄清即可。

(5) 蒸馏: 将原酒置于蒸馏设备反复蒸馏, 取馏出液。

(6) 陈酿: 葡萄烈酒酒装在贮酒罐或橡木桶中, 酒液贮藏参照 GB/T 11856 执行, 待酒体澄清、透亮, 醇厚绵柔即可灌装。

6 质量管理

6.1 应建立具有可追溯性的质量安全管理体系统。

6.2 原料、酿造过程均应按批次检验, 符合要求后进入下一生产环节。

6.3 企业应对出厂的产品逐批次进行检验, 出厂检验项目包括: 感官品质、产品理化指标。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718 的规定。当酒精度>68%vol 时, 应在标签标注“不宜直接饮用”的警示语, 净含量小于等于 500mL 的, 警示语和酒精度的表述字符高度不得小于 4mm, 净含量大于 500mL 的, 警示语和酒精度的表述字符高度不得小于 6mm。在标签版面标注“饮用方法: 建议加水或饮料等调配后饮用”。

7.2 包装

内包装应用符合食品卫生要求的容器包装, 定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。

7.3.2 不得与有毒有害及有异味的物品一起混装混运。

7.3.3 运输时应防雨、防晒、防止冰冻, 避免强烈震荡。

7.3.4 搬运时应轻拿轻放, 不得抛摔。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。

7.4.2 贮存中应禁止火种, 不得与有毒有害及有异味物品共同存放。

7.4.3 产品码放应离地离墙, 避免受潮或污染。