



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX—XXXX

葡萄酒、果酒感官品评导则

Guidelines for sensory evaluation of wine and fruit wine

征求意见稿

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 环境条件 2

5 设施用具 2

6 品评人员 3

7 品评规范 3

附录 A（资料性）葡萄酒、果酒标准品评杯示意图 6

附录 B（资料性）葡萄酒、果酒起泡性品评杯示意图 7

附录 C（资料性）葡萄酒、果酒感官描述词示例 8

附录 D（资料性）葡萄酒、果酒感官定量描述分析方法 11

附录 E（资料性）葡萄酒感官质量评价方法 12

附录 F（资料性）果酒感官质量评价方法 21

附录 G（资料性）评价结果异常值判断方法 28

参考文献 29

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国酿酒标准化技术委员会（SAC/TC471）归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

本文件为首次发布。

葡萄酒、果酒感官品评导则

1 范围

本文件规定了葡萄酒、果酒感官品评的环境条件、设施用具、品评人员基本要求、品评规范与结果统计等基本要求。

本文件适用于葡萄酒、果酒的感官特征与质量评价等相关领域。

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 10221—2021 感官分析 术语

3 术语和定义

GB/T 10221界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1.1

感官品评 sensory evaluation

感官分析 sensory analysis

用感觉器官检验产品感官特性的科学。

[来源：GB/T 10221 —2021，3.1，有修改]

3.1.2

明酒 known samples

品评时告知全部或部份信息的葡萄酒、果酒。

3.1.3

暗酒 unknown samples

品评时不告知任何信息的葡萄酒、果酒。

3.1.4

明评 discussible evaluation

品评人员集体讨论形成评价结果的评酒方式。

3.1.5

暗评 blind evaluation

品评人员分别形成独立评价结果的评酒方式。

4 环境条件

4.1 位置和分区

4.1.1 品评地点应远离震动噪声、异常气味，保证环境安静舒适。

4.1.2 应具备用于制备样品的准备室和感官品评工作的品评室。准备室与品评室内宜设有温湿度控制装置。两个区域应相邻且有效隔离，避免空气流通造成气味污染；品评人员在进入或离开品评室时不应穿过准备室。

4.2 温度和湿度

品评室以温度为 20℃~26℃，湿度 40%~70%为宜。

4.3 气味和噪声

品评室建筑材料和内部设施应不吸附和不散发气味；室内空气流动清新，不应有异杂味。品评期间噪声宜控制在40 dB 以下。

4.4 颜色和照明

4.4.1 品评室墙壁的颜色和内部设施的颜色应当为中性色，宜使用乳白色或中性浅灰色墙壁，暗色地板和椅子。

4.4.2 照明可采用自然光线和人工照明相结合的方式，若利用室外日光，要求无直射的散射光，光线应充足、柔和、适宜。若自然光线不能满足要求，应提供人工均匀、无影、可调控的照明设备，灯光的色温宜采用 6500 K。

5 设施用具

5.1 品评桌(台)

5.1.1 品评室内应设有专用品评桌，宜一人一桌，布局合理，使用方便。

5.1.2 桌面颜色宜使用无光泽的浅色或中性灰色。桌与桌之间留有间隔或增设挡板。

5.1.3 品评桌的配套座椅高度协调，桌上宜设有可直接饮用的自来水龙头或蒸馏水，桌旁应放置吐酒桶或设置水池。

5.2 品评杯

5.2.1 准备人员按样品数量等准备器具，宜使用统一的设备器具。

5.2.2 标准品评杯外形尺寸见附录 A。使用时保证清洁且干燥，有条件可在杯壁上增加容量刻度。

5.2.3 在葡萄酒、果酒起泡性评价中宜使用葡萄酒、果酒起泡性品评杯，其示意图见附录 B。

5.2.4 在需要掩盖葡萄酒、果酒颜色的评价中，宜使用有色透明玻璃杯。

5.2.5 必要时，每个品评杯可配备一个表面皿，其直径应比品评杯口大 10mm 以上。

6 品评人员

6.1 品评人员基本要求

葡萄酒、果酒感官品评人员应符合下列要求：

- 身体健康，视觉、嗅觉、味觉正常，具有较高的感官灵敏度。
- 通过专业训练与考核，掌握正确的品评规程及品评方法。
- 熟悉葡萄酒、果酒的感官品评用语，具备准确、科学的表达能力。
- 了解葡萄酒、果酒的生产工艺和质量要求，熟悉相关类型葡萄酒、果酒的风味特征。
- 不易受个人情绪及外界因素影响，判断评价客观公正。
- 品评人员处于感冒、疲劳等影响品评准确性的状态不宜进行品评；品评前不宜食量过饱，不宜吃刺激性强和影响品评结果的食物等；不能使用带有气味的化妆品、香水、香粉等；评酒过程中不能抽烟；保持良好的身心健康。

7 品评规范

7.1 品评时间

建议最佳评酒时间为每日上午 9:00~11:00 及下午 14:00~17:00。为避免品评人员疲劳，每轮次中间应休息 10 min~20min。

7.2 品评方式

根据品评的目的，可选择合适的品评方式。

7.3 准备工作

7.3.1 明确产品信息

酒样准备人员应明确被评价酒样的产品类型，便于按照不同条件准备样品。

7.3.2 酒样温度

为避免酒样温度对品评的影响，提前 1~2 小时进行酒样调温。

不同葡萄酒、果酒酒样的建议温度见表 1。

表1 酒样温度

产品类型				建议温度
葡萄酒	平静葡萄酒	干型、半干型	白葡萄酒、桃红葡萄酒	8℃ ~12℃
			红葡萄酒	13℃ ~18℃
		甜型、半甜型	白葡萄酒、桃红葡萄酒、 红葡萄酒	6℃~8℃
	含气葡萄酒 ^a			6℃~8℃
果酒	平静果酒	干型、半干型		12~16℃
		甜型、半甜型		5℃~11℃
	含气果酒 ^a			5℃~8℃

^a 酒杯温度与酒的温度应一致

7.3.2.1 各轮次的酒样温度应保持一致，特种葡萄酒、特种果酒可参考上述条件选择合适的温度范围。

7.3.2.2 正式品评前，可由几名工作人员或品评人员进行预品评，以确定所选的温度适合目标酒样的测试目的，并且保证品评人员在饮用前样品处于适当的温度。

7.3.3 酒样准备

7.3.3.1 平静酒样在品评时，根据样品种类，可选择先在醒酒器中醒酒，然后进行分装呈送。开瓶时小心开启瓶塞保证不使任何异物落入。

7.3.3.2 含气酒样在品评时，应将新开封的酒样进行呈送。

7.3.4 编组与编码

7.3.4.1 在一次感官品评有多种类型样品时，优先将同类酒样编为一组，其品尝顺序为：先浅色后深色，先干后甜，先淡后浓，先新后老，先低度后高度，先平静后含气。每组酒样按轮次呈酒，每轮次品评酒样数量不宜超过6杯。

7.3.4.2 酒样编码可按照轮次或顺序习惯，如“第二轮第3杯”；也可采用三位或四位随机数字编码，如“246”或“6839”。

7.3.5 倒酒与呈送

7.3.5.1 各酒杯中倒酒量应保持一致。

7.3.5.2 平静酒样一般在杯中的高度为四分之一到三分之一，若准备时间距评酒开始时间过长，可使用表面皿覆盖杯口。

7.3.5.3 含气酒样一般在杯中的高度为三分之一到二分之一，应在品评开始前较短时间内进行倒酒与呈送。

7.4 酒样品评

7.4.1 确定酒样类型

暗评时，品评人员应首先通过观察、嗅闻、品尝，明确酒样类型，再依据相应描述词，较为明确的对产品的感官进行品评。葡萄酒、果酒感官描述词见附录C。

7.4.2 外观

在适宜光线（非直射阳光）下，以白色评酒桌或白纸为背景，以手持杯座或手握杯柄，采用正视、俯视及仰视方式，观察酒样色泽与透明度。然后轻轻摇动，观察酒液澄清度、有无悬浮物和沉淀物。含气酒样要观察起泡情况，作好详细记录。

7.4.3 香气

首先将酒杯举起，置酒杯于鼻下10 mm~40 mm左右处微斜30°，头略低，采用匀速、舒缓、静止状态下的吸气方式嗅闻其静止香气。再轻轻摇动酒杯，增大香气挥发聚集，然后嗅闻。判断香气浓淡（嗅感强度）；是否好闻、愉悦舒适度（香气质量）；香味种类多少、持续时间长短（复杂、持久、层次）。

7.4.4 滋味

7.4.4.1 喝入少量样品于口中，每次入口酒量应保持一致。

7.4.4.2 品尝时，使舌尖、舌边首先接触酒液，并通过舌的搅动，使酒液平铺于舌面和舌根部，充分接触口腔内壁，尽量均匀分布于味觉区，仔细品尝，酒液在口腔内停留时间以 3~5 秒为宜，同时通过鼻咽通路感受酒样香气，记录口感特征。

7.4.4.3 品评完一杯，可休息片刻，再品评另一杯。

7.4.5 整体评价

综合外观、香气、滋味的特点综合分析，评定其类型、风格及典型性，写出结论意见（或评分）。

7.5 评价方法

7.5.1 感官特征的评价方法

评价产品感官特征时，可参考各产品标准中感官要求部分提供的评语，结合“较”“突出”等程度副词表达差别。亦可采用感官定量描述分析方法对产品感官特征与强度或滞留度量化表达。葡萄酒、果酒感官定量描述分析方法示例见附录 D。

7.5.2 感官质量的评价方法

评价产品质量时，结合各产品特点，通过研究分析与讨论协商建立评分细则、评分表及对应等级，葡萄酒、果酒感官质量评分细则、评分表和等级分别见附录 E 和附录 F。

7.5.3 结果统计

酒样评价结果的异常值判断方法见附录 G。结果表示方法采用算术平均值（ $\bar{X}$ ）或算术平均值±标准差（ $\bar{X} \pm s$ ）表示，结果保留一位小数。

附录 A
(资料性)
葡萄酒、果酒标准品评杯示意图

葡萄酒、果酒标准品评杯示意图见图 A.1。

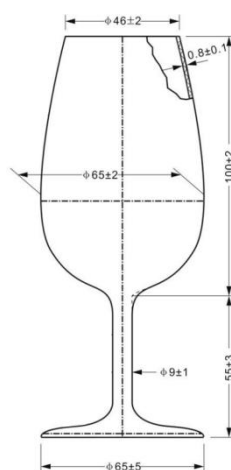


图 A.1 葡萄酒、果酒标准品评杯示意图

附录 B

(资料性)

葡萄酒、果酒起泡性品评杯示意图

葡萄酒、果酒起泡性品评杯包括 a)、b) 两款，示意图见图 B.1。

单位为毫米

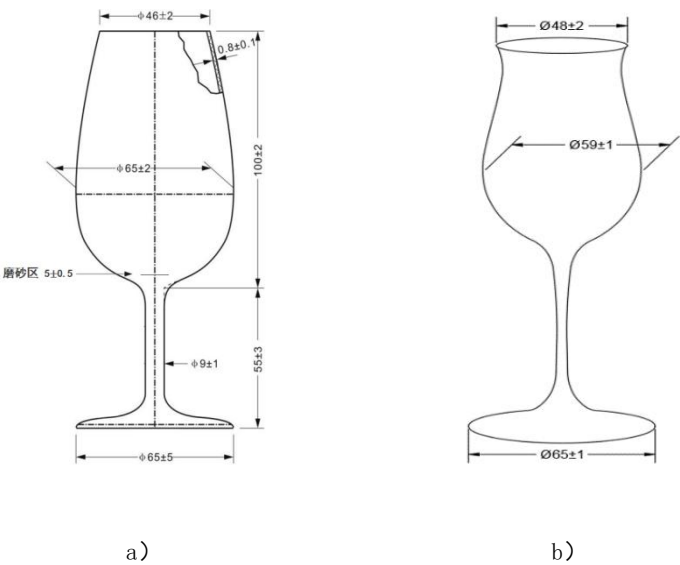


图 A.2 葡萄酒、果酒起泡性品评杯示意图

附录 C

(资料性)

葡萄酒、果酒感官描述词示例

葡萄酒、果酒感官描述词示例分别见表 C.1和表C.2，描述词不限于表中所示。

表 C.1 葡萄酒感官描述词示例

外观	澄清度	澄清	透光	光泽	失光	暗淡	浑浊	沉淀	杂质
			悬浮物						
	色调	红葡萄酒	桃红	蓝紫	紫红	宝石红	石榴红	砖红	棕红
			褐	黄褐	红褐	黑红	蓝紫	紫罗兰	
		白葡萄酒	近似无色	黄绿	暗黄	禾(麦)秆黄	金黄	赤金黄	琥珀
			棕黄色	暗褐色	褐色				
		桃红葡萄酒	桃红	玫瑰红	粉红	橙红	琥珀	暗褐色	褐色
		其他	纯正	典雅	愉悦	明快			
	色度	淡	浅	中	深	浓重			
	酒泪	稀薄	快速滑落	不均匀	短暂	细腻	绵密	绵长	
	起泡性	稀疏	粗糙	短暂	平淡	细腻	绵密	缓慢	持久
		连续	绵长	持续	优雅	丰富			
香气	果香	黑色水果	黑莓	蓝莓	桑葚	黑加仑	黑李子	西梅	黑枣
		红色水果	草莓	蔓越莓	覆盆子	树莓	红樱桃	山楂	红枣
		热带水果	百香果	西番莲	芭乐	香蕉	芒果	甜瓜	菠萝
			菠萝蜜	荔枝	龙眼				
		核果	桃	杏	油桃				
		仁果类水果	苹果	海棠果	梨				
		柑橘类	柠檬	柑橘	葡萄柚	西柚	橙子	陈皮	
		果脯类	葡萄干	无花果干	李子干	果酱	烤(煮)水果	果脯蜜饯	冻梨
		其他类	水晶葡萄						
	花香	蜂蜜	丁香花	金银花	椴花	天竺葵	紫罗兰	茉莉	玫瑰
	植物香	新鲜植物香	青椒	青草	番茄叶	桉树	薄荷	葡萄梗	
		罐头(蒸煮)类	青豆	芦笋	粽叶	干草			
		茶香	绿茶	白茶	红茶	黑茶			
	橡木香	烤面包	烘烤	焦糖	椰子	香草	奶油	咖啡	巧克力
		雪松	黑松露	烟草					
	坚果香	榛子	杏仁	核桃	腰果	花生仁	葵花籽		
	草本及香料	茴香	藏红花	甘草	肉桂	肉豆蔻	丁香	生姜	白胡椒
		黑胡椒							

	矿物味	燧石	打火石	鹅卵石	粉笔	鞭炮燃烧			
	化学味	汽油味：煤油	柴油	焦油	塑料				
		硫味：橡胶	硫化氢	蒜味	甘蓝	火柴	二氧化硫		
		其他：指甲油	醋酸	酒精味	杂醇	肥皂			
	泥土味	泥土味	深林地表	蘑菇	灰土				
		霉味	湿纸板						
	微生物味	饼干	酵母	黄油（乳酸菌）	奶酪	动物味	马厩味		
	其他	烂苹果（乙醛味）	塑胶	沥青柏油	脂肪	哈喇			
滋味与口感	酸度	爽脆	清爽	清新	清亮	活泼	柔弱	乏味	平淡
		酸涩	尖酸	呆板	愉悦	明快			
	甜度	干型	半干型	半甜型	甜型	浓甜			
	酒精度	单薄(轻微)	均衡	柔和	热感	灼烧	辛辣	平衡	协调
	酒体	寡淡	轻盈	中等	丝滑	集中	浓郁	饱满	圆润
		肥硕	厚重	舒适	愉悦	平淡	甘润	绵柔	单调
		复杂	层次	明朗	杂乱	轻盈	纯净	舒爽	
	涩感	柔顺	柔和	天鹅绒般	细腻	细滑	顺滑	紧致	结实
		颗粒感	粗糙	苦涩	骨架感				
	气泡口感	短暂	细腻	清爽	慕斯般	活跃	针刺	杀口	呆板
	余味	短暂	中等	持久	绵长	悠长	单调	优雅	复杂
		浓郁							

表 C.2 果酒感官描述词示例

外观	澄清度	澄清	清亮	光泽	失光	暗淡	浑浊	沉淀	杂质
		褐变	悬浮物						
	色调	近似无色	黄绿	暗黄	禾（麦）秆黄	金黄	赤金黄	琥珀	棕黄色
		浅红	桃红	玫瑰红	粉红	蓝紫	紫红	宝石红	石榴红
		砖红	棕红	褐红色					
		纯正	典雅	愉悦	明快				
	色度	淡	浅	中	深	浓重			
	起泡性	稀疏	粗糙	短暂	平淡	细腻	绵密	缓慢	持久
		连续	绵长	优雅					
香气	果香	李子香	苹果香	柠檬香	梨香	柑橘香	葡萄香	桃子香	香蕉香
		樱桃香	覆盆子香	草莓香	菠萝香	椰子香	山楂香	青梅香	桑葚香
		猕猴桃香	荔枝香	柿子香	石榴香				
	花香	玫瑰花香	蔷薇花香	薰衣草香	茉莉花香	丁香花香			
	草香	青草香	薄荷香	药草香	绿叶香				
	酒香	酯香	酱香	清香	陈香	乳酪香	醇香		
		龙舌兰香	威士忌香	白兰地香					
	焙烤香	烘焙香	焦糖香	焦香	焦糊香	烟熏味			
	香料香	甘草香	胡椒香	茴香	陈皮香	丁香			
	粮谷香	米香	谷物香	麦芽香					
	木香	泥土香	橡木香	松木香					
	甜香	蜜香	水果糖香						
	坚果香	坚果香	杏仁香						
	其他	霉味	酵母味	氧化味	烂果味	馊味	乙醇味	青果味	
滋味与口感	酸度	爽脆	清爽	清新	清亮	活泼	柔弱	乏味	平淡
		酸涩	尖酸						
	甜度	干型	半干型	半甜型	甜型				
	其他	苦	咸	涩					
	酒精度	单薄	均衡	柔和	柔顺	热感	灼烧	辛辣	
	酒体	寡淡	平淡	轻盈	爽口	爽净	清爽	鲜爽	甘冽
		甜润	细腻	圆润	协调	舒适	愉悦	平顺	均衡
		丰满	饱满	醇厚	生硬	粗糙	苦涩	酸涩	呆板
		纯净	舒爽	柔滑	浓郁	优雅			
	气泡口感	短暂	细腻	清爽	杀口				
	余味	短暂	中等	持久	绵延	绵长	悠长		

附录 D
(资料性)

葡萄酒、果酒感官定量描述分析方法

葡萄酒、果酒感官定量描述分析方法是参考感官描述型分析技术（GB/T 12313），建立的一种定性定量感官特征的评价方法。方法采用感官描述词定性产品特征，采用数字标度定量特征强度。表 D.1 为采用九点标度对产品的感官定量描述分析结果示例，图 D.1为香气特征剖面图示例。

表 D.1 感官描述分析方法用表示例

酒样	外观			香气			口感				口味				典型性
	色泽	澄清度	起泡度 ^a	酒香	果香	...	甜	酸	苦	...	柔和度	丰满度	谐调度	...	
酒样 1	7	6	5	7	6		7	6	3		7	6	8		5
酒样 2	8	7	3	6	4		5	4	6		5	4	4		4
.....															

^a 仅适用于含气酒样

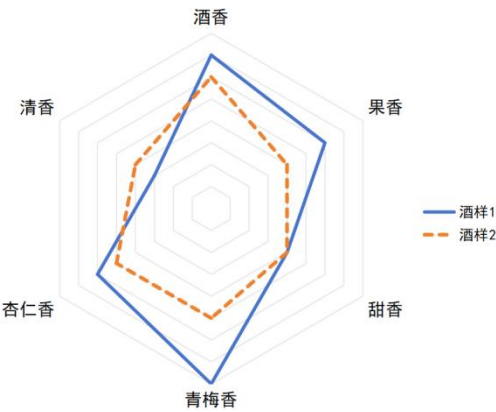


图 D.1 香气特征剖面图示例

附录 E

(资料性)

葡萄酒感官质量评价方法

葡萄酒感官质量评价方法包括评分细则、评分表与等级三大部分。评分细则采用100分制，具体内容见表E.1、E.2和E.3。品评人员参考评分细则，使用评分表E.4或E.5进行评分，经结果统计后得出该样品的感官质量分数。依据最终得分确定样品的感官质量等级，具体等级划分见表E.6。

表 E.1 红葡萄酒感官质量评分细则

评分项	评分小项		2 分	4 分	6 分	8 分	10 分
外观 (10 分)	10 分	澄清度和颜色	明显浑浊，有悬浮物或雾状沉淀；颜色浅，似淡桃红；暗褐色，琥珀色，无红色调	略有浑浊，失光；颜色较浅淡，呈深桃红色，透光明显；红褐色，黄褐色色调浓重，颜色不正常	无明显浑浊，光泽较差；颜色适中，略为透光；基本具有酒种或品种应有的色调（黑红、宝石红、宝石红带有蓝紫色色调、紫罗兰等）	澄清无明显失光，略有光泽；颜色较深，透光不明显；酒种或品种应有的色调，色调较为纯正（黑红、宝石红、宝石红带有蓝紫色色调、紫罗兰等）	澄清度好，光泽感强；颜色深，浓不透光；具有该酒种或品种应有的色调，色调纯正典雅、愉悦、明快（黑红、宝石红、宝石红带有蓝紫色色调、紫罗兰等）
香气 (30 分)	10 分	浓郁度	香气淡，摇杯后仍不能明显感知	香气较弱，摇杯后方可感知香气类型	静止闻香即可感知香气类型	香气较浓，静止闻香即可明显感知香气类型	靠近杯口即可感知到浓郁香气
	10 分	优雅细腻度	有明显异味，令人不愉悦	略有异味，优雅度欠佳	无明显异味，香气整体愉悦	较为细腻优雅，无粗糙感，较为愉悦	细腻优雅，沁人心脾
	10 分	复杂性与变化	香气单一，某种香气贯穿始终；香气持久性差，倒入杯中后香气很快消失；香气类型不随时间而改变	香气较为单调，仅可识别 1-2 种类型；香气持久性较差，倒入杯中后香气消失较快；香气类型随时间变化不够明显	香气类型不单调，可识别出 3-4 种香气；倒入杯中后香气消失较慢，但长时间放置后香气逐渐消失；香气随时间有所变化，但变化类型不够丰富	香气类型较为复杂，可识别出 4-5 种香气；香气较持久，长时间放置仍可感知大部分香气；香气类型随时间变化明显，先后可出现 4-5 种香气	香气类型丰富多样，有层次，可识别 5 种以上不同类型香气；香气持久，长时间放置后仍可感知浓郁、丰富的香气；香气类型始终处于变化之中，不同时间呈现不同类型香气，层次丰富，种类多样（5 种以上）
	10 分	结构协调性	无任何味感，或味感淡；某种口感突出，不协调，难以下咽	略有甜、酸、涩感，但味感较弱；某种口感较为突出，平衡性欠佳，不协调	具有甜、酸、涩感，味感中等；无明显突出某种口感，平衡性尚可，协调性略差	甜、酸、涩感明显；平衡性好，甜、酸、涩均衡，协调性好	甜、酸、涩感明显，味感结构清晰、明朗；各种味感高度平衡协调，口感舒适愉悦

滋味 与口 感 (50 分)	10 分	酒体 醇厚 感	酒体单薄，口感寡淡；口感尖酸、粗糙，难以下咽	酒体较单薄，口感较为平淡；口感略微尖酸、粗糙，圆润度欠佳	酒体中等，但饱满度不佳，口感略显平淡；无明显尖酸、粗糙感	酒体饱满，但有酒精灼烧感；较为圆润柔和	酒体饱满，无灼酒精烧感；甘润绵柔，口感舒适
	10 分	单宁 质感 及强 度 (红)	单宁瘦弱单薄，无骨架感；单宁粗糙苦涩，难以下咽	单宁较为单薄，骨架感较弱；单宁较为粗糙，但无苦味	有骨架感，但骨架感不强；单宁无明显粗糙，但细腻柔顺度不足	骨架感明显；单宁较为细腻柔顺	骨架感强劲有力，结构感完整；单宁如天鹅绒般细腻柔顺，涩感舒适
	10 分	层次 变化	口感单调，无层次	口感略单调，层次感不足	层次感尚可	有层次感，但复杂变化性不足	口感复杂层次感突出，延续有变化
	10 分	回味	余味不明显或无余味	余味较短，单调	余味中等，但较为单调	余味较长，但复杂性不够	余味悠长，复杂浓郁而优雅
整体 (10 分)	10 分	风格 和典 型性	香气和口感特征冲突，不协调；整体品质较差，无该酒种或品种应有的风格特征	香气和口感协调性不足；整体品质不高，该酒种和品种应有的特征不够明显	香气和口感无明显冲突；整体品质中等，基本具备该酒种或品种应有的特征，但典型性和风格不突出	香气和口感较为协调；整体品质良好，基本具备该酒种或品种的特征，典型性好，但风格较突出	香气和口感协调性佳，相互映衬；整体品质优异，该酒种或品种的典型性佳，风格突出
合计	100 分						

表 E.2 白葡萄酒、桃红葡萄酒感官质量评分细则

评分项	评分小项		2 分	4 分	6 分	8 分	10 分
外观 (10 分)	10 分	澄清度和颜色	明显浑浊,有悬浮物或沉淀;无色;或过深,透光性差;深琥珀色、暗褐色	略有浑浊,失光;过浅,近无色;或过深,透光性不佳;有褐色调,色调不纯	无明显浑浊,略有光泽;较浅或较深,但透光性好;具有该产品应有的色调(禾秆黄、黄绿、金黄、琥珀;桃红),无褐色调	澄清透亮,光泽感较好;色度深浅适中,透光性好;具有该产品应有的色调,色调纯正(禾秆黄、黄绿、金黄、琥珀;桃红)	澄清度好,透明,光泽感强;色度深浅适中,明快愉悦,透光性佳;具有该酒种或品种应有的色调,色调纯正、愉悦、明快(禾秆黄、黄绿、金黄、琥珀;桃红)
香气 (30 分)	10 分	浓郁度	香气淡,摇杯后仍不能明显感知	香气较弱,摇杯后方可感知香气类型	静止闻香即可感知香气类型	香气较浓,静止闻香即可明显感知香气类型	靠近杯口即可感知到浓郁香气
	10 分	优雅细腻度	有明显异味,令人不愉悦	略有异味,优雅度欠佳	无明显异味,香气整体愉悦	较为细腻优雅,无粗糙感,较为愉悦	细腻优雅,沁人心脾
	10 分	复杂性与变化	香气单一,某种香气贯穿始终;香气持久性差,倒入杯中后香气很快消失;香气类型不随时间而改变	香气较为单调,仅可识别 1-2 种类型;香气持久性较差,倒入杯中后香气消失较快;香气类型随时间变化不够明显	香气类型不单调,可识别出 3-4 种香气;倒入杯中后香气消失较慢,但长时间放置后香气逐渐消失;香气随时间有所变化,但变化类型不够丰富	香气类型较为复杂,可识别出 4-5 种香气;香气较持久,长时间放置仍可感知大部分香气;香气类型随时间变化明显,先后可出现 4-5 种香气	香气类型丰富多样,有层次,可识别 5 种以上不同类型香气;香气持久,长时间放置后仍可感知浓郁、丰富的香气;香气类型始终处于变化之中,不同时间呈现不同类型香气,层次丰富,种类多样(5 种以上)
滋味与口感 (50 分)	10 分	结构协调性	无任何味感,或味感淡;某种口感过于突出,不协调,难以下咽	略有甜、酸感,但味感较弱;某种口感较为突出,平衡性欠佳,不协调	具有甜、酸,味感中等;无明显突出某种口感,平衡性尚可,协调性略差	甜、酸感明显;平衡性好,甜、酸均衡,协调性好	甜、酸感明显,味感结构清晰、明朗;各种味感高度平衡协调,口感舒适愉悦
	10 分	酒体醇厚感	酒体单薄,口感寡淡;口感尖锐、粗糙,难以下咽	酒体单薄,口感较为平淡;口感略微为尖锐,圆润度欠佳	酒体中等,但饱满度不佳,口感略显平淡;无明显尖锐感,但略显平淡	酒体饱满,但有酒精灼烧感;较为圆润柔和	酒体丰满,无灼烧感;甜润柔滑,口感舒适

	10 分	爽净度 (白、桃红)	口感呆板，酸度不明显；苦涩味重，口感杂乱	酸度较低，口感略显呆板；略有苦涩味，纯净度较欠缺	酸度尚可，活跃清爽度不足；无明显苦涩味，但纯净度不足	口感清爽，酸度适中；口感较为纯净	酸度愉悦明快，清爽度佳；口感纯净，轻盈舒爽
	10 分	层次变化	口感单调，无层次	口感略微单调，层次感不足	层次感尚可	有层次感，但复杂变化性不足	口感复杂层次感突出，延续有变化
	10 分	回味	口香不明显，或有明显异味；余味不明显	口香浓郁度欠佳，单调；余味较短，单调	口香浓郁，但较为单调；余味中等，但较为单调	口香浓郁丰富，但欠优雅；余味较长，但复杂性不够	口香浓郁复杂，优雅细腻；余味悠长，复杂浓郁而优雅
整体 (10 分)	10 分	风格和典型性	香气和口感特征冲突，不协调；整体品质较差，无该酒种或品种应有的风格特征	香气和口感协调性不足；整体品质不高，该酒种和品种应有的特征不够明显	香气和口感无明显冲突；整体品质中等，基本具备该酒种或品种应有的特征，但典型性和风格不突出	香气和口感较为协调；整体品质良好，基本具备该酒种或品种的特征，典型性好，但风格不突出	香气和口感协调性佳，相互映衬；整体品质优异，该酒种或品种的典型性佳，风格突出
合计	100 分						

表 E.3 含气葡萄酒感官质量评分细则

评分项	评分小项		2 分	4 分	6 分	8 分	10 分
外观 (20 分)	10 分	起泡性	无泡沫,或泡沫不明显	起泡性较差,有少量泡沫附着杯壁,但泡沫无持续上升	有起泡,但泡沫较少,起泡颗粒较大、细腻度较差,持久性不佳	泡沫较丰富,大小适中,但优雅细腻度和持久性较差	泡沫细腻、丰富且密集,起泡持久,上升优雅且缓慢
	10 分	澄清度和颜色	明显浑浊,有悬浮物或沉淀;透光性差;暗褐色	略有浑浊,失光;颜色过深,透光性不佳;有褐色调,色调不纯	无明显浑浊,略有光泽;较浅或较深,但透光良好;具有该产品应有的色调(禾秆黄、黄绿、金黄;桃红),无褐色调	澄清透亮,光泽感较好;色度深浅适中,透光性好;具有该产品应有的色调,色调纯正(禾秆黄、黄绿、金黄;桃红)	澄清度好,有砖石般光泽;色度深浅适中,明快愉悦,透光性佳;具有该酒种或品种应有的色调,色调纯正、愉悦、明快(禾秆黄、黄绿、金黄;桃红)
香气 (30 分)	10 分	浓郁度	香气淡,摇杯后仍不能明显感知	香气较弱,摇杯后方可感知香气类型	静止闻香即可感知香气类型	香气较浓,静止闻香即可明显感知香气类型	靠近杯口即可感知到浓郁香气
	10 分	优雅细腻度	有明显异味,令人不愉悦;某些香气突出,掩盖其它香气	略有异味,优雅度欠佳;某些香气略微突出,各类香气融合不佳	无明显异味,香气整体愉悦;无过于突出香气,各类香气均衡	较为细腻优雅,无粗糙感,较为愉悦;各类香气平衡协调,令人愉悦	细腻优雅,沁人心脾;各类香气协调性好,高度融合,相互衬托,令人愉悦
	10 分	复杂性与变化	香气单一,某种香气贯穿始终;香气持久性差,倒入杯中后香气很快消失;香气类型不随时间而改变	香气较为单调,仅可识别 1-2 种类型;香气持久性较差,倒入杯中后香气消失较快;香气类型随时间变化不够明显	香气类型不单调,可识别出 3-4 种香气;倒入杯中后香气消失较慢,但长时间放置后香气逐渐消失;香气随时间有所变化,但变化类型不够丰富	香气类型较为复杂,可识别出 4-5 种香气;香气较持久,长时间放置仍可感知大部分香气;香气类型随时间变化明显,先后可出现 4-5 种香气	香气类型丰富多样,有层次,可识别 5 种以上不同类型香气;香气持久,长时间放置后仍可感知浓郁、丰富的香气;香气类型始终处于变化之中,不同时间呈现不同类型香气,层次丰富,种类多样(5 种以上)

滋味与口感 (40分)	10分	结构协调性	无味感、杀口感，或口感淡；某种口感过于突出，不协调，难以下咽	略有甜、酸感，但味感较弱，杀口感较弱；某种口感较为突出，平衡性欠佳，不协调	具有甜、酸，味感中等，有一定杀口感但较粗糙；无明显突出某种口感，平衡性尚可，协调性略差	甜、酸等味感明显，杀口感明显且细腻度适中；平衡性好，甜、酸均衡，协调性好	甜、酸感明显，味感结构清晰、明朗，杀口感明显且细腻，富于变化；各种味感高度平衡协调，口感舒适愉悦
	10分	爽净度	口感呆板，酸度不明显；苦涩味过重，口感杂乱	酸度较低，口感略显呆板；略有苦涩味，纯净度较欠缺	酸度尚可，活跃清爽度不足；无明显苦涩味，但纯净度不足	口感清爽，酸度适中；口感较为纯净	酸度愉悦明快，清爽度佳；口感纯净，轻盈舒爽
	10分	层次变化	口感单调，无层次	口感略微单调，层次感不足	层次感尚可	有层次感，但复杂变化性不足	口感复杂层次感突出，延续有变化
	10分	回味	余味不明显	余味较短，单调	余味中等，但较为单调	余味较长，但复杂性不够	余味悠长，复杂浓郁而优雅
整体 (10分)	10分	风格和典型性	香气和口感特征冲突，不协调；整体品质较差，无该酒种或品种应有的风格特征	香气和口感协调性不足；整体品质不高，该酒种和品种应有的特征不够明显	香气和口感无明显冲突；整体品质中等，基本具备该酒种或品种应有的特征，但典型性和风格不突出	香气和口感较为协调；整体品质良好，基本具备该酒种或品种的特征，典型性好，但风格不突出	香气和口感协调性佳，相互映衬；整体品质优异，该酒种或品种的典型性佳，风格突出
合计	100分						

表 E.4 平静葡萄酒感官质量评分表

组别		轮次		姓名		日期	
评分项	满分	酒样编号	1	2	3	4	5
		葡萄品种					
		年份					
外观 (10 分)	10 分	澄清度和颜色					
香气 (30 分)	10 分	浓郁度					
	10 分	优雅细腻度					
	10 分	复杂性与变化					
滋味与口感 (50 分)	10 分	结构协调性					
	10 分	酒体醇厚感					
	10 分	单宁质感及强度(红)					
		爽净度(白、桃红)					
	10 分	层次变化					
	10 分	回味					
整体 (10 分)	10 分	风格和典型性					
合计	100 分						

表 E.5 含气葡萄酒感官质量评分表

组别		轮次		姓名		日期	
评分项	满分	酒样编号	1	2	3	4	5
		葡萄品种					
		年份					
外观 (20 分)	10 分	起泡性					
	10 分	澄清度和颜色					
香气 (30 分)	10 分	浓郁度					
	10 分	优雅细腻度					
	10 分	复杂性与变化					
滋味与口感 (40 分)	10 分	结构协调性					
	10 分	爽净度					
	10 分	层次变化					
	10 分	回味					
整体 (10 分)	10 分	风格和典型性					
合计	100 分						

表 E.6 葡萄酒感官质量等级

等级	分值
优级品	90-100
优良品	76-89
合格品	60-75
不合格品	0-59

附录 F

(资料性)

果酒感官质量评价方法

果酒感官质量评价方法包括评分细则、评分表与等级三大部分。评分细则采用100分制，具体内容见表F.1和F.2。品评人员参考评分细则，使用评分表 F.3 或 F.4进行评分，经结果统计后得出该样品的感官质量分数。依据最终得分确定样品的感官质量等级，具体等级划分见表F.5。

表 F.1 平静果酒感官质量评分细则

评分项	评分小项		2 分	4 分	6 分	8 分	10 分
外观 (20 分)	10 分	澄清度	明显浑浊，有悬浮物或雾状沉淀	略有浑浊，失光	无明显浑浊，光泽较差	澄清无明显失光，略有光泽	澄清度好，光泽感强
	10 分	颜色	不具有酒种或品种应有的色泽、色调	酒种或品种应有的色泽、色调不正常	基本具有酒种或品种应有的色泽、色调	酒种或品种应有的色泽、色调，色调较为纯正	酒种或品种应有的色泽、色调，色调纯正典雅、愉悦、明快
香气 (30 分)	10 分	优雅细腻度	有明显异味，令人不愉悦	略有异味，优雅度欠佳	无明显异味，香气整体愉悦	较为细腻优雅，无粗糙感，较为愉悦	细腻优雅，沁人心脾
	5 分	浓郁度	香气淡，摇杯后仍不能明显感知	香气较弱，摇杯后方可感知香气类型	静止闻香即可感知香气类型	香气较浓，静止闻香即可明显感知香气类型	靠近杯口即可感知到浓郁香气
	5 分	原料特性（果香）	不具有原料应有的香气	原料应有的香气不足	基本具有原料应有的香气	原料应有的香气，较为纯正	原料应有的香气，纯正舒适
	10 分	复杂性与变化	香气单一，某种香气贯穿始终；香气持久性差，倒入杯中后香气很快消失；香气类型不随时间而改变	香气较为单调；香气持久性较差，倒入杯中后香气消失较快；香气类型随时间变化不够明显	香气类型不单调，可识别出 2-3 种香气；倒入杯中后香气消失较慢，但长时间放置后香气逐渐消失；香气随时间有所变化，但变化类型不够丰富	香气类型较为复杂，可识别出 3-4 种香气；香气较持久，长时间放置仍可感知大部分香气；香气类型随时间变化明显，先后可出现 3-4 种香气	香气类型丰富多样，有层次，可识别 5 种及以上不同类型香气；香气持久，长时间放置后仍可感知浓郁、丰富的香气；香气类型始终处于变化之中，不同时间呈现不同类型香气，层次丰富，种类多样（5 种及以上）

滋味与口感 (40分)	10分	协调性	无任何味感，或味感淡；某种口感突出，不协调，难以下咽	略有甜、酸、涩感，但味感较弱；某种口感较为突出，平衡性欠佳，不协调	具有甜、酸、涩感，味感中等；无明显突出某种口感，平衡性尚可，协调性略差	甜、酸、涩感明显；平衡性好，甜、酸、涩均衡，协调性好	甜、酸、涩感明显，味感结构清晰、明朗；各种味感高度平衡协调，口感舒适愉悦
	10分	酸感与爽净度	口感呆板，酸度不明显；苦涩味重，口感杂乱	酸度较低，口感略显呆板；略有苦涩味，纯净度较欠缺	酸度尚可，活跃清爽度不足；无明显苦涩味，但纯净度不足	口感清爽，酸度适中；口感较为纯净	酸度愉悦明快，清爽度佳；口感纯净，轻盈舒爽
	5分	酒体	酒体单薄，口感寡淡	酒体较单薄，口感较为平淡；圆润度欠佳	酒体中等，但饱满度不佳，口感略显平淡	酒体饱满，但有酒精灼烧感	酒体饱满，无灼酒精烧感
	5分	细腻度与甜润度	口感粗糙、尖酸，难以下咽	口感较粗糙，略微尖酸，甜润度欠佳	细腻度尚可，无明显尖酸、粗糙感	口感细腻柔和，较为甜润	甜润柔滑，口感细腻舒适
	10分	回味	余味不明显或无余味	余味较短，单调	余味中等，但较为单调	余味较长，但复杂性不够	余味悠长，复杂浓郁而优雅
整体 (10分)	10分	风格和典型性	香气和口感特征冲突，不协调；整体品质较差，无该酒种或品种应有的风格特征	香气和口感协调性不足；整体品质不高，该酒种和品种应有的特征不够明显	香气和口感无明显冲突；整体品质中等，基本具备该酒种或品种应有的特征，但典型性和风格不突出	香气和口感较为协调；整体品质良好，基本具备该酒种或品种的特征，典型性好，但风格较突出	香气和口感协调性佳，相互映衬；整体品质优异，该酒种或品种的典型性佳，风格突出
合计	100分						

表 F.2 含气果酒感官质量评分细则

评分项	评分小项		2 分	4 分	6 分	8 分	10 分
	10 分	起泡性	无泡沫，或泡沫不明显	起泡性较差，有少量泡沫附着杯壁，但泡沫无持续上升	有起泡，但泡沫较少，起泡颗粒较大、细腻度较差，持久性不佳	泡沫较丰富，大小适中，但优雅细腻度和持久性较差	泡沫细腻、丰富且密集，起泡持久，上升优雅且缓慢
外观（20 分）	10 分	澄清度和颜色	明显浑浊，有悬浮物或雾状沉淀；不具有酒种或品种应有的色泽、色调	略有浑浊，失光；酒种或品种应有的色泽、色调不正常	无明显浑浊，光泽较差；基本具有酒种或品种应有的色泽、色调	澄清无明显失光，略有光泽；酒种或品种应有的色泽、色调，色调较为纯正	澄清度好，光泽感强；酒种或品种应有的色泽、色调，色调纯正典雅、愉悦、明快
香气（30 分）	10 分	优雅细腻度	有明显异味，令人不愉悦	略有异味，优雅度欠佳	无明显异味，香气整体愉悦	较细腻优雅，无粗糙感，较愉悦	细腻优雅，沁人心脾
	5 分	浓郁度	香气淡，摇杯后仍不能明显感知	香气较弱，摇杯后方可感知香气类型	静止闻香即可感知香气类型	香气较浓，静止闻香即可明显感知香气类型	靠近杯口即可感知到浓郁香气
	5 分	原料特性（果香）	不具有原料应有的香气	原料应有的香气不足	基本具有原料应有的香气	原料应有的香气，较为纯正	原料应有的香气，纯正舒适
	10 分	复杂性与变化	香气单一，某种香气贯穿始终；香气持久性差，倒入杯中后香气很快消失；香气类型不随时间而改变	香气较为单调；香气持久性较差，倒入杯中后香气消失较快；香气类型随时间变化不够明显	香气类型不单调，可识别出 2-3 种香气；倒入杯中后香气消失较慢，但长时间放置后香气逐渐消失；香气随时间有所变化，但变化类型不够丰富	香气类型较为复杂，可识别出 3-4 种香气；香气较持久，长时间放置仍可感知大部分香气；香气类型随时间变化明显，先后可出现 3-4 种香气	香气类型丰富多样，有层次，可识别 5 种及以上不同类型香气；香气持久，长时间放置后仍可感知浓郁、丰富的香气；香气类型始终处于变化之中，不同时间呈现不同类型香气，层次丰富，种类多样（5 种及以上）
	10 分	协调性	无任何味感，或味感淡；某种口感突出，不协调，难以下咽	略有甜、酸、涩感，但味感较弱；某种口感较为突出，平衡性欠佳，不协调	具有甜、酸、涩感，味感中等；无明显突出某种口感，平衡性尚可，协调性略差	甜、酸、涩感明显；平衡性好，甜、酸、涩均衡，协调性好	甜、酸、涩感明显，味感结构清晰、明朗；各种味感高度平衡协调，口感舒适愉悦
	10 分	酸感与爽	口感呆板，酸度不明显；苦涩味	酸度较低，口感略显呆板；	酸度尚可，活跃清爽度不足；无	口感清爽，酸度适中；口感较为	酸度愉悦明快，清爽度佳；口感纯净，轻

滋味 与口 感 (40 分)		净度	重，口感杂乱	略有苦涩味， 纯净度较欠缺	明显苦涩味，但 纯净度不足	纯净	盈舒爽
	5 分	酒体	酒体过于单薄， 口感寡淡	酒体单薄，口 感较为平淡； 圆润度欠佳	酒体中等，但饱 满度不佳，口感 略显平淡	酒体饱满，但有 酒精灼烧感	酒体饱满，无灼酒精 烧感
	5 分	细腻 度与 甜润 度	口感过于粗糙、 尖酸，难以下咽	口感粗糙，略 微尖酸，甜润 度欠佳	细腻度尚可，无 明显尖酸、粗糙 感	口感细腻柔和， 较为甜润	甜润柔滑，口感细腻 舒适
	10 分	回味	余味不明显或 无余味	余味较短，单 调	余味中等，但较 为单调	余味较长，但复 杂性不够	余味悠长，复杂浓郁 而优雅
整体 (10 分)	10 分	风格 和典 型性	香气和口感特 征冲突，不协 调；整体品质较 差，无该酒种或 品种应有的风 格特征	香气和口感 协调性不足； 整体品质不 高，该酒种和 品种应有的 特征不够明 显	香气和口感无明 显冲突；整体品 质中等，基本具 备该酒种或品种 应有的特征，但 典型性和风格不 突出	香气和口感较为 协调；整体品质 良好，基本具备 该酒种或品种的 特征，典型性好， 但风格较突出	香气和口感协调性 佳，相互映衬；整体 品质优异，该酒种或 品种的典型性佳，风 格突出
合计	100 分						

表 F.3 平静果酒感官质量评分表

样品名称（编号）		品尝时间		品尝地点		姓名	
打分项目	满分	分项		酒样 1	酒样 2		
外观 (20 分)	10	澄清度					
	10	颜色					
香气 (30 分)	10	优雅细腻度					
	5	浓郁度					
	5	原料特性（果香）					
	10	复杂性与变化					
滋味与口感 (40 分)	10	协调性					
	10	酸感与爽净度					
	5	酒体					
	5	细腻度与甜润度					
	10	回味					
整体评价 (10 分)	10	协调性与典型性					
总分	100						

表 F.4 含气果酒感官质量评分表

样品名称（编号）		品尝时间		品尝地点		姓名	
打分项目	满分	分项		酒样 1	酒样 2		
外观 (20 分)	10	起泡性					
	10	澄清度和颜色					
香气 (30 分)	10	优雅细腻度					
	5	浓郁度					
	5	原料特性（果香）					
	10	复杂性 with 变化					
滋味与口感 (40 分)	10	协调性					
	10	酸感与爽净度					
	5	酒体					
	5	细腻度与甜润度					
	10	回味					
整体评价 (10 分)	10	协调性与典型性					
总分	100						

表 F.5 果酒感官质量等级

分值	等级
90-100	优级品
76-89	优良品
60-75	合格品
0-59	不合格品

附录 G

(资料性)

评价结果异常值判断方法

相同酒样评价结果的异常值判断方法采用三倍标准差法 (3s)，即计算多人或多次品评结果的算术平均值 ($\bar{X}$) 与标准差 (s)，品评结果中 $\geq \bar{X}+3s$ 或 $\leq \bar{X}-3s$ 的值视为异常值。

a) 算术平均值按式 (G.1) 计算。

$$\bar{X} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n X_i \dots\dots\dots (G.1)$$

b) 标准差按式 (G.2) 计算。

$$s = \sqrt{\frac{1}{n-1} \sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})^2} \dots\dots\dots (G.2)$$

式中：

$\bar{X}$ ——算术平均值；

s——标准差；

n——品评次数或人数。

参考文献

- [1] GB/T 12313 感官分析方法 风味剖面检验
-