

《馥郁香型白酒》国家标准（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况

1、任务来源

根据 2018 年 12 月 25 日《国家标准化管理委员会关于下达第四批推荐性国家标准计划的通知》（国标委发函〔2018〕83 号），《馥郁香型白酒》国家标准列入制定计划（计划编号：20184342-T-607），由酒鬼酒股份有限公司、中国食品发酵工业研究院、中粮营养健康研究院等单位主要负责起草，全国白酒标准化技术委员会归口。

2、主要工作过程

计划下达后，秘书处立即投入工作，2019 年 1 月发文筹建起草工作组，截至回函日，共征集近 10 家单位参与起草工作，涵盖科研、检测、生产企业等单位。

2019 年 3 月 7 日，全国白酒标准化技术委员会组织起草工作组单位在北京召开《馥郁香型白酒》国家标准起草启动工作会议，根据《饮料酒术语和分类》国家标准的修订工作进展，为保持白酒标准体系协调一致，会议围绕馥郁香型白酒的定义，与会专家展开了充分讨论，一致同意从原料、糖化发酵剂、工艺特征、感官特征等方面，清晰、科学表达馥郁香型白酒的内涵，按照工作计划，将继续征集相关企业的样品，开展样品测定与统计分析工作。

工作组按照启动会议商讨确定的框架和内容，于 2019 年 3 月-4 月启动样品征集工作，征集各生产企业不同类型成品酒及基酒样品，5-9

月集中进行方法学研究及样品测试和分析工作，针对馥郁香型白酒典型样品开展白酒风味成分剖析及其特征分析，结合其他香型（浓、清、酱、芝麻等）白酒风味组分数据库，利用统计分析手段分析风味物质量比关系，研究分析主要风味成分与感官特征的贡献关系，找寻能够体现馥郁香白酒典型特征的香味组分及其有别于其他香型白酒的含量规律。

2019年10月，工作组在湖南省吉首市召开《馥郁香型白酒》国家标准起草工作会议，在前期研究工作基础上，与会专家和代表围绕本标准的主要技术内容展开充分的讨论，主要包括产品分类、级别设置、指标体系等方面，按照国家标准制定工作思路，产品标准应发挥引领产品高质量的作用，与会专家围绕上述讨论议题基本达成一致意见，会后由湖南食品药品检验研究院提供历年馥郁香型白酒国抽及企业送检数据，秘书处根据会议讨论确定的内容，进一步验证不同香型白酒指标间差异情况，形成标准征求意见稿。

二、 编制原则和标准主要内容的论据

1. 编制原则

- 1) 具有科学性、先进性和可操作性；
- 2) 结合行业和产品特点；
- 3) 与相关标准法规协调一致；
- 4) 促进行业健康发展与技术进步。

2. 标准主要内容的论据

a) 术语和定义

馥郁香型白酒是在传统小曲酒生产基础上，融合传统大曲酒生产工艺，历经漫长的生产实践而形成的创新香型。

自上世纪 90 年代开始，从生产环境中微生物分布变化、发酵微生物的消长变化、生产工艺特点、微量成分含量和量比关系等方面开始对馥郁香型白酒生产工艺和产品特征进行深入研究与分析，科学系统总结归纳其典型特征，产品具有“色清透明、诸香馥郁、入口绵甜、醇厚丰满、香味协调、回味悠长，具有馥郁香型的典型风格”和“前浓、中清、后酱”的独特口味特征。

根据对馥郁香型白酒典型生产工艺和产品风格特征的提炼和总结，形成其定义和术语：以粮谷为原料，采用小曲和大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵、清蒸混入、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有前浓中清后酱独特风格的白酒。

b) 感官要求

白酒是传统嗜好性食品，感官要求的表述应同时体现专业性与通俗性，以便专业鉴定与引导消费。为此，标准工作组在充分借鉴了不同香型白酒产品的专业品评表述的基础上，总结馥郁香型白酒的感官共性与特性，利于监督检验机构、消费者正确品评与欣赏，感受其特殊风味。

c) 理化要求

(1) 酒精度的表示：不再区分高度酒与低度酒，总酸、总酯以 45%vol 折算。

(2) 总酸、总酯

根据行业调研和样品分析情况，在自然条件下，白酒在贮存过程中发生着物理变化和化学变化，是一个动态平衡的过程。特别是低度白酒在贮存一段时间后，酸和酯相互转化，总酯含量下降，总酸含量则上升。总酸和总酯代表了白酒中的大部分的风味成分，因此将总酸和总酯加和计算，表征馥郁香型白酒总体特征。

通过比较不同香型白酒总酸+总酯的分布情况，发现不同香型白酒在酸和酯总量上存在一定差异，其中馥郁香型与芝麻香型比较接近，明显高于清香型和浓香型，如图 1 所示，因此总酸+总酯含量相对较高是馥郁香型白酒的理化特征之一。

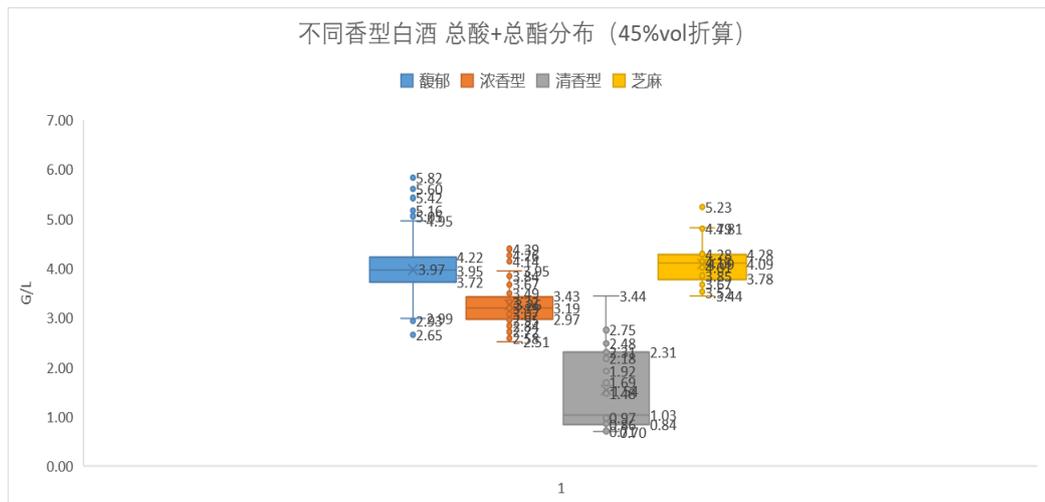


图 1 不同香型白酒总酸+总酯分布情况

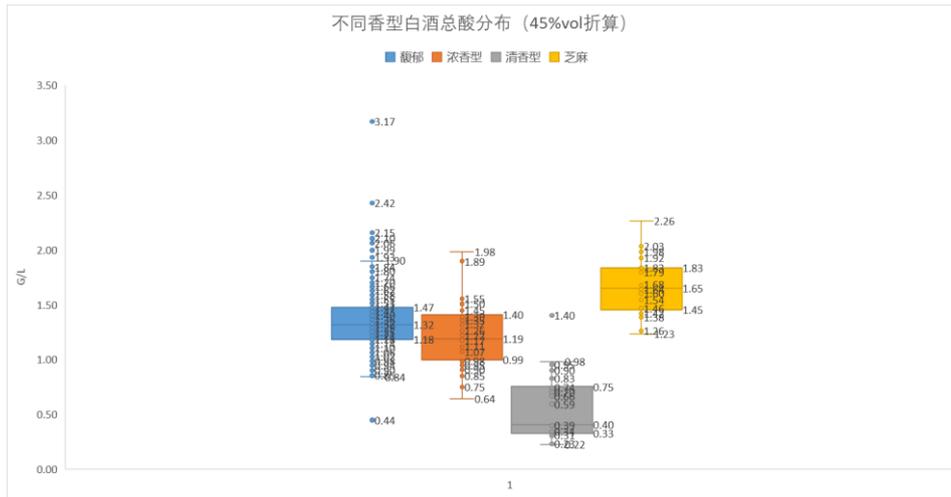


图 2 不同香型白酒总酸分布情况

比较分析不同香型白酒总酸分布情况，馥郁香低于芝麻香型，略高于浓香型，明显高于清香型，因此酸含量相对高也是其理化特征之一。

统计不同档次产品总酸和总酯之和，产品质量等级存在对应关系，高档酒明显高于低档酒，如图 3 所示。

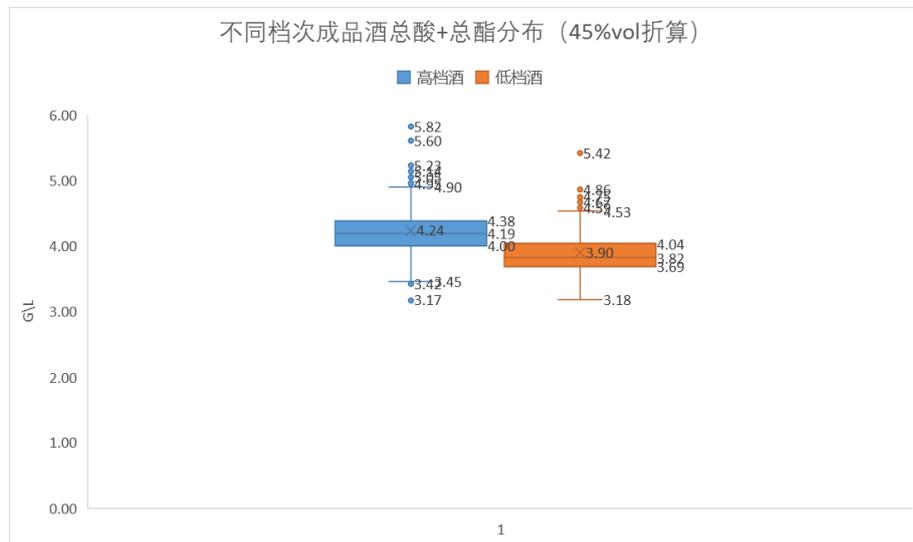


图 3 不同档次成品酒总酸+总酯分布情况

(4) 己酸乙酯/乙酸乙酯

己酸乙酯和乙酸乙酯是馥郁香型白酒中重要两大酯类，其含量和比例组成影响着产品风格，对比分析不同香型白酒中己酸乙酯/乙酸

乙酯分布情况，发现各香型产品中该比值分布差异区分明显，因此可作为馥郁香型白酒产品的特征指标之一。

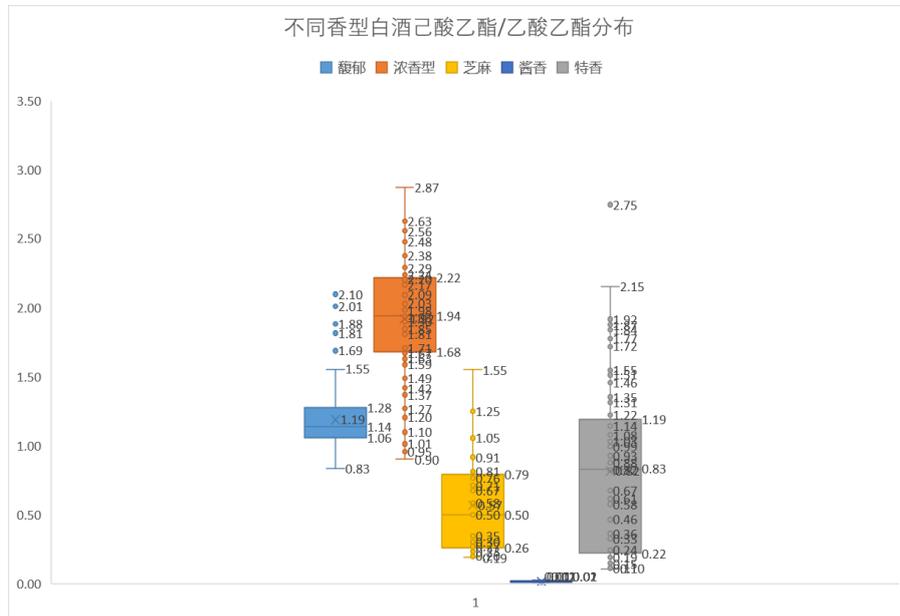


图 4 不同香型白酒己酸乙酯/乙酸乙酯分布情况

根据样品实测结果和历年数据，经统计分析，分别对不同级别产品总酸+总酯、总酸、己酸乙酯/乙酸乙酯等指标设置要求。

三、 主要试验（或验证）分析

在标准制定过程中，为深入剖析馥郁香型白酒产品成分，采用直接进样毛细柱/填充柱气相色谱法开展馥郁香型白酒主要挥发性风味组分检测剖析，在对馥郁香型白酒 50 余种风味组分构成剖析的基础上，结合其他香型白酒风味组分数据库，利用多元统计分析手段进行风味组分量比关系研究，研究其主要风味成分对感官特征的贡献关系，提出指标建议，并统计样品普查数据和历年监测数据验证不同香型白酒产品的理化指标分布特征（见图 1~图 4），为标准制定提供依据。

四、 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情

况。

无。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

七、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议本标准性质为推荐性国家标准。

八、贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准发布6个月后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作。

九、废止现行相关标准的建议

无。

十、其他应予说明的事项

无

全国白酒标准化技术委员会

2019年11月14日