

团 体 标 准

T/CBJ 2108—2024

仰韶陶融型白酒

Yangshaotaorong baijiu

2024-04-20 发布

2024-05-20 实施

中国酒业协会 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》的规则起草。

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。

本文件代替了GB/T 2108—2020《仰韶陶融型白酒》。本文件与GB/T 2108—2020《仰韶陶融型白酒》相比主要变化如下：

- 修改了仰韶陶融型白酒的英文名称；
- 修改了前言；
- 修改了引言；
- 修改了仰韶陶融型白酒、仰韶陶融型大曲、仰韶陶融型小曲和仰韶陶融型麸曲的术语和定义；
- 修改了感官要求中的色泽：无色或微黄，无悬浮物，无沉淀，无杂质；
- 修改了理化要求中的高度酒的酒精度：45%vol≤酒精度≤70%vol。

本文件由中国白酒产业技术创新战略发展委员会提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：中国酒业协会、江南大学、河南仰韶酒业有限公司、江苏今世缘酒业股份有限公司。

本文件主要起草人：宋书玉、徐岩、侯建光、郭富祥、韩素娜、樊建辉、吴建锋、葛向阳、侯琦、王旭亮、陈蒙恩、黄治国、邓杰、杜海。

## 引 言

陶融型白酒的生产区域——豫西古城澠池，位于晋、陕、豫三省交界处，孕育了独特的自然环境与微生态体系，造就其浓香、清香、酱香、芝麻香四种典型香型风格的交融地位，仰韶酒业在传承7 000年仰韶文化与酿酒技艺基础上，采用传统工艺与现代生物技术相结合，开创九种粮食、三种曲药、四种陶器酿造技艺，形成了独特的陶融型风格。

我国白酒国家标准和团体标准体系中尚未制定关于陶融型白酒产品质量标准，为加强对陶融型白酒质量管理，中国酒业协会依据《中国酒业协会团体标准审查细则（2017版）》规定的要求提出并制定本标准。

# 仰韶陶融型白酒

## 1 范围

本文件规定了仰韶陶融型白酒的产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于仰韶陶融型白酒的生产、检验与销售。

## 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 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB/T 10458 荞麦

GB/T 10460 豌豆

GB/T 11760 裸大麦

GB/T 11766 小米

GB/T 15109 白酒工业术语

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号令

## 3 术语和定义

GB/T 15109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 仰韶陶融型白酒 yangshaotaorong baijiu

以小麦、高粱、大米、糯米、玉米、大麦、豌豆、小米、荞麦九种粮食为原料，以陶屋制作的大曲、小曲、麸曲为糖化发酵剂，经浸泡、蒸煮、糖化，多种糟醅混合配料堆积后，进入陶泥窖固态发酵，陶甑固态蒸馏，陶坛贮存、组合、勾调而成，具有陶融型典型风格的白酒。

### 3.2

#### 仰韶陶融型大曲 **yangshaotaorong daqu**

以小麦、大麦、豌豆等为原料，经过粉碎，加水混捏，压成曲坯，形似砖块，大小不等，按传统生产工艺在陶屋中制作成的一种糖化发酵剂。

### 3.3

#### 仰韶陶融型小曲 **yangshaotaorong xiaoqu**

以小米、麸皮等为原料、采用纯种霉菌和酵母菌进行混合培养而成的糖化发酵剂。

### 3.4

#### 仰韶陶融型麸曲 **yangshaotaorong fuqu**

以麸皮为原料，采用纯种霉菌、酵母、细菌分别培养而成的糖化发酵剂。

### 3.5

#### 酸酯总量 **yum of total acid and total ester**

单位体积白酒中总酸和总酯的总含量。

## 4 产品分类

按产品的酒精度分为：

- a) 高度酒：45%vol≤酒精度≤70%vol；
- b) 低度酒：25%vol≤酒精度<45%vol。

## 5 要求

### 5.1 原料

#### 5.1.1 高粱

应符合 GB/T 8231 的规定。

#### 5.1.2 大米、糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

#### 5.1.3 小麦

应符合 GB 1351 的规定。

#### 5.1.4 玉米

应符合 GB 1353 的规定。

#### 5.1.5 大麦

应符合 GB/T 11760 的规定。

## 5.1.6 豌豆

应符合 GB/T 10460 的规定。

## 5.1.7 小米

应符合 GB/T 11766 的规定。

## 5.1.8 荞麦

应符合 GB/T 10458 的规定。

## 5.1.9 水

酿造勾调用水取自深井水，应符合 GB 5749 的规定。

## 5.2 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

项目		感官要求	
等级		优级	一级
色泽		无色或微黄，无悬浮物，无沉淀，无杂质 <sup>a</sup>	
香气		陶融香典雅	陶融香舒适
口味口感	绵柔/绵长	幽雅柔润	润和绵柔
	醇厚	醇厚醇甜	醇甜
	协调	自然协调	诸味协调
	爽净/优雅	优雅爽净	爽净余香
	回味	回味悠长	回味长
	陈味	陈味突出	陈味明显
个性		个性典型	个性突出
特征描述		微黄清亮透明，陶融香典雅，幽雅柔润，醇厚醇甜，自然协调，优雅爽净，回味悠长，陈味突出，个性典型	微黄清亮透明，陶融香舒适，润和绵柔，醇甜，诸味协调，爽净，回味长，陈味明显，个性突出
<sup>a</sup> 当温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时逐渐恢复正常。			

## 5.3 理化指标

理化指标见表 2 和表 3。

表 2 高度酒理化指标

项目	指标	
酒精度/(% vol)	45≤酒精度≤70	
级别	优级	一级
酸酯总量/(g/L)	≥ 1.50	1.20

表 2 高度酒理化指标（续）

项目	指标
乙酸乙酯/（g/L）	$\geq$ 0.4
固形物/（g/L）	$\leq$ 0.7
注：酒精度允许误差为 $\pm 1.0\%$ vol。	

表 3 低度酒理化指标

项目	指标	
酒精度/（% vol）	25 $\leq$ 酒精度 $<$ 45	
级别	优级	一级
酸酯总量/（g/L）	$\geq$ 0.80	0.50
乙酸乙酯/（g/L）	$\geq$	0.2
固形物/（g/L）	$\leq$	0.7
注：酒精度允许误差为 $\pm 1.0\%$ vol。		

#### 5.4 卫生指标

应符合 GB 2757 的规定。

#### 6 分析方法

6.1 感官指标、理化指标的检验方法应按 GB/T 10345 执行。

6.2 卫生指标的检验方法应按 GB/T 5009.48 执行。

#### 7 检验规则

按 GB/T 10346 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

#### 8 标志和标签

应按 GB 7718 的规定执行。

#### 9 包装、运输和贮存

应按 GB/T 10346 执行。



中国酒业协会

团体标准

T/CBJ 2108—2024

\*

版权所有 侵权必究

印数：1—200册 定价：30.00元