

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 33405—202X  
代替 GB/T 33405—2016

## 白酒感官品评术语

Terminology of Baijiu sensory evaluation

(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

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会

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》的规定起草。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国白酒标准化技术委员会（SAC/TC358）归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布为GB/T 33405-2016；

——本次为第一次修订。

# 白酒感官品评术语

## 1 范围

本标准规定了白酒感官品评的一般性术语、与分析方法有关的术语、与感官特性有关的术语、与白酒风格有关的术语、与消费者体验有关的术语

本标准适用于白酒的感官品评。

## 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

## 3 一般性术语

### 3.1

**感官品评** sensory evaluation

感官评价

感官分析

用感觉器官对产品感官特性进行评价的科学。

[GB/T 10221—2021, 定义3.1]

### 3.2

**品酒员** assessor

评酒员

具有一定酒类感官评价技术能力的人员。

注：改写GB/T 10221—2021, 定义3.5。

### 3.3

**品酒师** professional assessor

评酒委员

专家感官评价员

应用感觉器官品评酒体质量，指导酒类酿造、储存和勾调，进行酒体设计和新产品开发，并获得相应资质的专业人员。

注：改写国家职业技能标准 品酒师，1.3职业定义。

### 3.4

**感官评价小组** sensory panel

参加感官测试的品酒人员组成的小组。

注：改写GB/T 10221—2021, 定义3.9。

### 3.5

**酒花 distillate foam**

白酒在流酒或振摇后，液面溅起的泡沫。

[GB/T 15109—2021，定义 3.4.36]

## 3.6

**溢香 the aroma overflowing glass**

放香

白酒中风味物质自然溢散至杯口附近，通过嗅觉直接感知到的香气。

## 3.7

**入口香 the aroma overflowing mouth**

白酒入口时，风味物质通过口腔运动和口腔温度激发，迅速充满口腔而感受到的香气。

## 3.8

**空杯留香 the aroma lingers in the emptied cup**

空杯香

将白酒倒干净且无酒液残留的空杯，放置一段时间后，仍能嗅闻到香气的现象。

## 3.9

**鼻前嗅觉 orthonasal olfaction**

直接嗅闻白酒时，风味物质通过鼻孔到达鼻腔嗅觉细胞形成的嗅觉。

## 3.10

**鼻后嗅觉 retronasal olfaction**

品尝白酒时，风味物质通过口腔鼻咽管到达鼻腔嗅觉细胞形成的嗅觉。

注：改写GB/T 10221—2021，定义4.42。

## 3.11

**三叉神经感觉 trigeminal sensations**

白酒入口后引起的刺激性感觉。

注：改写GB/T 10221—2021，定义4.19。

## 3.12

**主体香 main aroma**

白酒中具辨识度且稳定呈现的，用于判断其风格依据的一种或多种核心香气特征。

## 3.13

**复合香 composite aroma**

白酒中多种香气形成的整体香气特征。

## 3.14

**原料香 material aroma**

白酒酿造用原辅料引入的香气特征。

3.15

**发酵香 fermented aroma**

白酒发酵过程中产生的香气特征。

3.16

**陈酿香 ageing aroma**

白酒陈酿过程中形成的香气特征。

3.17

**风味 flavor**

白酒品尝过程中感知到的香气、口味和口感的综合感觉。

注：改写GB/T 10221—2021，定义5.20。

3.18

**特征 characteristic**

特性 attribute

属性 attribute

白酒中可感知、可区分、可识别的感官特点或特色。

注：改写GB/T 10221—2021，定义3.3、5.28。

3.19

**入口 enter the mouth**

白酒刚进入口腔。

3.20

**留口 fill the mouth**

白酒布满口腔。

3.21

**落口 swallow**

白酒从口腔下咽。

4 与分析方法有关的术语

4.1

**明酒 known samples**

品评时告知全部或部分信息的白酒。

4.2

**暗酒 unknown samples**

品评时不被告知任何信息的白酒。

## 4.3

**明评 discussible evaluation**

集体讨论形成统一评价结果的评酒方式。

## 4.4

**明酒明评 discussible evaluation of known samples**

对已知信息的白酒品评，集体讨论形成统一评价结果的评酒方式。

## 4.5

**暗酒明评 discussible evaluation of unknown samples**

对未知信息的白酒品评，集体讨论形成统一评价结果的评酒方式。

## 4.6

**暗评 independent evaluation**

评酒人员形成独立评价结果的评酒方式。

## 4.7

**明酒暗评 independent evaluation of known samples**

对已知信息的白酒品评，评酒人员形成独立评价结果的评酒方式。

## 4.8

**暗酒暗评 independent evaluation of known samples****盲评 blind evaluation**

对未知信息的白酒品评，评酒人员形成独立评价结果的评酒方式。

## 4.9

**排序 ranking**

按照白酒感官质量或指定特征的强度进行顺序排列的方法。

注：改写GB/T 10221—2021，定义6.4。

## 4.10

**分类 classification**

将白酒划归到不同类别的方法。

注：改写GB/T 10221—2021，定义6.5。

## 4.11

**分级 grading**

按照白酒感官质量高低进行等级区分的方法。

## 4.12

**评分 scoring**

采用规定的评分标准评价白酒感官质量或特征的方法。

注：改写GB/T 10221—2021，定义6.7

#### 4.13

**重复** repetition

重现

识别同一轮次品评中出现同一白酒的方式。

#### 4.14

**再现** reappearance

识别不同轮次品评中出现同一白酒的方式。

#### 4.15

**白酒风味轮** Baijiu flavour wheel

将表示白酒感官特征的术语按照类别顺序形成轮盘状排列，以方便认识和表达白酒风味的术语集。

注：白酒风味轮图参见附录 A。

#### 4.16

**强度** intensity

白酒刺激感官引起感觉的强弱程度。

#### 4.17

**滞留度** retention

白酒刺激感官引起感觉的持续程度。

#### 4.18

**标度** scale

白酒中与程度副词对应，用于定量表达特征的强度或滞留度的一套数字。

注1：改写GB/T 10221—2021，定义6.29。

注2：白酒感官品评程度副词与对应标度参见附录B。

#### 4.19

**描述性分析** descriptive analysis

对白酒感官特征进行描述或定量评价的方法总称。

注：改写GB/T 10221—2021，定义6.22。

#### 4.20

**定性描述性分析** qualitative descriptive analysis

只对白酒感官特征进行描述，不进行定量评价。

注：改写GB/T 10221—2021，定义6.23。

#### 4.21

**定量描述性分析** quantitative descriptive analysis

对白酒感官特征进行描述，并进行定量评价。

注:改写GB/T 10221—2021, 定义6. 24。

#### 4. 22

##### 感官剖面 sensory profile

描述白酒感官特征并量化每个特征, 最终通过图形化直观呈现。

注1:雷达图是最常用的一种图形化呈现形式。

注2:改写GB/T 10221—2021. 定义6. 25。

#### 4. 23

##### 参比样 reference sample

用于定义或阐释白酒某一特性的某一特定强度水平的物质, 仅作为对照, 其他样品与之比较, 参比样可以不是白酒样品。

注:改写GB/T 10221—2021, 定义3. 21。

#### 4. 24

##### 白酒感官品评标准样品 Sensory evaluation reference material of baijiu

具有某类或某种白酒的一种或多种规定感官特征, 感官特征在同一批次内足够均匀且稳定, 经过技术鉴定, 符合该产品标准的一批白酒样品。用于白酒的感官评价或传递质量基准。

注: 包括有证和无证的标准样品。

#### 4. 25

##### 差别检验 difference test

判别白酒之间是否存在可觉察到的差异的方法。

#### 4. 26

##### 三点检验 triangle test

检验时, 同时提供一组三个样品, 其中两个相同, 一个不同, 要求品酒员挑出其中一个不同于其他两个的样品的一种差别检验方法

#### 4. 27

##### 动态主导属性测试法 temporal dominance of sensation;TDS

白酒的评价过程中, 要求每位品酒员连续记录随时间变化的占主导的感官属性, 分析白酒感官特征随时间推移的变化规律。

注:改写GB/T 10221—2021, 定义6. 64。

#### 4. 28

##### 时间强度法 time-intensity measurement;TI

针对白酒的特定感官属性, 在一定时间内, 品酒员连续记录该属性强度增强与减弱的评价方法。

注:改写GB/T 10221—2021, 定义6. 65。

### 5 与感官特性有关的术语

#### 5. 1

**外观 appearance**

白酒酒体的所有可见特性。

## 5.1.1

**色泽 colour**

白酒颜色带来的视觉外观特征。

注：改写GB/T 10221—2021, 定义5.32

## 5.1.1.1

**无色 colorless**

白酒中无任何颜色的外观特征。

## 5.1.1.2

**微黄 light yellow**

特定工艺或者长期贮藏使白酒呈现的颜色。

## 5.1.2

**清亮度 transparency**

光线无阻碍透过白酒的程度。

## 5.1.2.1

**透明 transparent**

白酒清澈的外观特征。

## 5.1.2.2

**失光 dulling**

浑浊 turbidity

白酒出现不清亮透明、失去光泽的现象。

## 5.1.2.3

**悬浮物 suspension**

白酒中悬浮的非溶解性固体或油状物质。

## 5.1.2.4

**沉淀物 sediment**

白酒中出现沉积到底部的物质。

## 5.1.3

**挂杯 cup-hanging**

向酒杯中加入一定量酒液，摇晃酒杯时，酒液在杯壁形成滞留并缓慢滑落的视觉现象。

## 5.2

**气味 odour**

嗅闻白酒中的风味物质而产生的感觉。

## 5.2.1

**香气** aroma

酒香 bouquet

正常工艺生产白酒呈现的气味。

### 5.2.1.1

**粮香** grain aroma

粮谷经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟粮食的香气特征。

### 5.2.1.2

**单粮香** single grain aroma

单一粮谷经发酵蒸馏使白酒呈现的特定粮香特征。

### 5.2.1.3

**多粮香** multiple grain aroma

两种及以上粮谷经发酵蒸馏使白酒呈现的复合粮香特征。

### 5.2.1.4

**高粱香** sorghum aroma

高粱经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟高粱的香气特征。

### 5.2.1.5

**大米香** rice aroma

大米经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟大米的香气特征。

### 5.2.1.6

**青稞香** hullless barley aroma

青稞经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟青稞的香气特征。

### 5.2.1.7

**玉米香** maize aroma

玉米经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟玉米的香气特征。

### 5.2.1.8

**米糠香** rice bran aroma

大米、米糠经发酵蒸馏使白酒呈现的类似米糠的香气特征。

### 5.2.1.9

**麦香** wheat aroma

小麦、大麦发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟或烘焙麦粒的香气特征。

## 5.2.1.10

**豆香 pea aroma**

豌豆、黄豆等豆类参与制曲，后经发酵蒸馏使白酒呈现的类似豆类的香气特征。

## 5.2.1.11

**本草香 herbal aroma**

药香

中药材参与制曲，后经发酵蒸馏使白酒呈现的类似本草的香气特征。

## 5.2.1.12

**曲香 qu-aroma**

大曲、麸曲或小曲等参与发酵使白酒呈现的香气特征。

注：如大曲香、小曲香、麸曲香、混合曲香。

## 5.2.1.13

**大酒饼香 Da jiu bing aroma**

大酒饼参与发酵使豉香型白酒呈现的香气特征。

## 5.2.1.14

**浓香 nong-aroma**

采用浓香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.15

**清香 qing-aroma**

采用清香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.16

**酱香 jiang-aroma**

采用酱香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.17

**米香 mi-aroma**

采用米香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.18

**豉香 chi-aroma**

采用豉香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.19

**凤香 feng-aroma**

采用凤香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.20

**特香 te-aroma**

采用特香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.21

**兼香 jian-aroma**

采用兼香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.22

**芝麻香 sesame aroma**

采用芝麻香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.23

**老白干香 laobaigan-aroma**

采用老白干香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.24

**馥郁香 fuyu-aroma**

采用馥郁香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.25

**董香 dong-aroma**

采用董香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

## 5.2.1.26

**醇香 ethanol aroma**

白酒中醇类成分呈现的香气特征。

## 5.2.1.27

**酯香 ester aroma**

白酒中酯类成分呈现的香气特征。

## 5.2.1.28

**醛香 aldehyde aroma**

白酒中醛类成分呈现的香气特征。

## 5.2.1.29

**窖香 jiao-aroma**

白酒采用泥窖发酵等工艺产生的香气特征。

## 5.2.1.30

**糟香 distilled grain aroma**

白酒呈现的类似发酵糟醅的香气特征。

## 5.2.1.31

**焙烤香 baked aroma**

烘焙香

白酒呈现的类似烘烤粮食谷物的香气特征。

注：如烤面包香等。

## 5.2.1.32

**焦香 burnt aroma**

白酒呈现的类似炒粮谷后的焦味的香气特征。

## 5.2.1.33

**果香 fruity aroma**

白酒呈现的类似水果的香气特征。

注：如苹果、梨、菠萝、猕猴桃、柠檬、葡萄、樱桃、荔枝、香蕉、覆盆子、枣等水果的香气。

## 5.2.1.34

**花香 floral aroma**

白酒呈现的类似植物花朵散发的香气特征。

注：如玫瑰花、栀子花、桂花、洋槐花、月季等花朵的香气。

## 5.2.1.35

**青草香 grassy aroma**

白酒呈现的类似树叶青草的香气特征。

注：如刚割过的草地、新鲜树叶、嫩植物、苔藓的香气。

## 5.2.1.36

**木香 woody aroma**

木质香

白酒呈现的类似木材的香气特征。

注：如松木、檀木、橡木、杨木、槐木等天然木材的香气。

## 5.2.1.37

**菌菇香 mushroom aroma**

白酒呈现的类似蘑菇的香气特征。

注：如蘑菇、香菇。

## 5.2.1.38

**坚果香 nutty aroma**

白酒呈现的类似坚果类的香气特征。

如核桃、杏仁、花生、榛子、板栗等坚果的香气。

## 5.2.1.39

**甜香 sweet aroma**

白酒呈现的类似甜味感受的香气特征。

注：如水果甜香、糖果甜香、奶制品甜香等。

## 5.2.1.40

**蜜香 honey aroma**

白酒呈现的类似蜂蜜的香气特征。

## 5.2.1.41

**蔬菜香 vegetable aroma**

白酒呈现的类似新鲜蔬菜类的气味特征。

注：如黄瓜、青椒、芹菜等蔬菜的香气。

## 5.2.1.42

**干植物香 dried plant aroma**

白酒呈现的类似干燥植物或干枯草木的香气特征。

注：如干草香、秸秆香等。

## 5.2.1.43

**生粮味 raw grain aroma**

白酒呈现的类似未蒸熟粮食(生粮)的气味特征。

## 5.2.1.44

**陈香 chen-aroma**

陈酿工艺使白酒自然形成的老熟的香气特征。

## 5.2.1.45

**油质包裹香 oily aroma**

脂香

陈肉酝浸等工艺使豉香型白酒呈现的类似油质的香气特征。

## 5.2.1.46

**酒海香 jiuhai-aroma**

酒海贮存工艺使白酒呈现的香气特征。

## 5.2.1.47

**枣香 jujube aroma**

陈酿工艺使白酒呈现的类似甜枣或干红枣、烤大枣、山枣的香气特征。

## 5.2.2

**异常气味 off-odour**

异味

白酒品质降低或杂物沾染所呈现的非正常气味。

## 5.2.2.1

**糠味 bran odour**

白酒呈现的类似生稻壳等辅料的气味特征。

## 5.2.2.2

**霉味 musty odour**

白酒呈现的类似发霉的气味特征。

## 5.2.2.3

**硫味 sulfur odour**

白酒呈现的类似硫化物的气味特征。

## 5.2.2.4

**酸馊味 sour-rancid odour**

白酒呈现的类似轻度酸败腌菜的气味特征。

## 5.2.2.5

**哈喇味 rancid odour**

白酒呈现的类似脂类氧化的气味特征。

## 5.2.2.6

**焦糊味 burnt odour**

白酒呈现类似粮谷烤焦炒糊的不愉悦的气味特征

## 5.2.2.7

**黄水味 huangshui odour**

白酒呈现类似黄水的气味特征。

## 5.2.2.8

**泥味 fermented mud odour**

白酒呈现的过度或不正常窖泥的气味特征。

## 5.3

**口味 taste**

味道

滋味

味觉器官感受到白酒风味物质的刺激而产生的感觉。

## 5.3.1

**基本味 basic taste**

白酒中能被味觉器官明确识别的基础性的味感。

## 5.3.1.1

**甜味 sweet taste**

白酒呈现的类似蔗糖的味觉特征。

注：白酒中通常结合口感维度描述甜味特征，如：醇甜、绵甜、甜顺等。

## 5.3.1.2

**酸味 sour taste**

白酒呈现的类似醋的味觉特征。

## 5.3.1.3

**苦味 bitter taste**

白酒呈现的类似苦杏仁的味觉特征。

## 5.3.1.4

**咸味 salty taste**

白酒呈现的类似食盐的味觉特征。

## 5.3.1.5

**鲜味 umami taste**

白酒呈现的类似味精的味觉特征。

## 5.3.2

**感受味型 perceived taste type**

指在基本味基础上，结合口感形成的复合性味觉感受。

## 5.3.2.1

**醇甜 mellow-sweet**

类似于醇类物质的甜味感受。

## 5.3.2.2

**绵甜 soft-sweet**

类似于绵白糖的甜味感受。

## 5.3.2.3

**甘甜 clean-sweet**

类似于甘蔗的甜味感受。

## 5.4

**口感 mouthfeel**

舌头与口腔粘膜感受白酒风味物质的刺激而产生的综合感觉。

注：改写GB/T 10221—2021, 定义5.62。

## 5.4.1

**柔和度 softness**

白酒入口、留口及下咽时感受到的柔顺程度。

#### 5.4.1.1

**柔顺** soft and smooth

白酒入口、留口及下咽时柔和度较（5.4.1）高。

#### 5.4.1.2

**醇和** mellow

白酒入口、留口及下咽时柔和度（5.4.1）高。

#### 5.4.1.3

**辛辣** pungent

白酒入口、留口及下咽时柔和度较（5.4.1）低。

#### 5.4.1.4

**燥辣** dry spicy

白酒入口、留口及下咽时柔和度（5.4.1）低。

#### 5.4.2

**丰满度** fullness

白酒在口中时，各种感受的丰富性和酒体质感的综合程度。

#### 5.4.2.1

**丰满** rich; complex

白酒在口中时，各种感受丰富饱满。丰满度（5.4.2）高。

#### 5.4.2.2

**醇厚** full-bodied; mellow and heavy

白酒在口中时，各种感受丰富带来的酒体厚重感。丰满度（5.4.2）高。

#### 5.4.2.3

**平淡** light

**淡薄**

白酒在口中时，各种感受的丰富性不足且整体表现平庸。丰满度较（5.4.2）低。

#### 5.4.2.4

**寡淡** insipid; poor

白酒在口中时，各种感受的丰富性匮乏，风味强度趋近于无，酒体质感空洞。丰满度（5.4.2）低。

#### 5.4.3

**谐调度** harmony

**协调度**

白酒在口中各种感受搭配的舒适程度。

## 5.4.3.1

**谐调** harmonious

协调

平衡

白酒在口中各种感受相互搭配，无明显冲突。谐调度较（5.4.3）高。

## 5.4.3.2

**细腻** delicate

白酒在口中各种感受相互融合，层次清晰，细节分明。谐调度（5.4.3）高。

## 5.4.3.3

**圆润** round

白酒在口中各种感受细腻且口感润滑、无尖锐刺激感。谐调度（5.4.3）高。

## 5.4.3.4

**失衡** unbalanced

不协调

粗糙

白酒在口中的谐调度（5.4.3）低。

## 5.4.4

**纯净度** purity

白酒下咽时异杂味、润滑度、滞涩感等的综合程度。

## 5.4.4.1

**爽净** clean

净爽 pure

白酒下咽时无异杂味，触感润滑，下咽后无杂味滞留，收尾利落，具有清爽感。

## 5.4.4.2

**欠净** impure

白酒下咽时异杂味明显，或下咽后杂味滞留明显。

## 5.4.4.3

**涩口** astringent

白酒触感润滑度低，伴随着口腔皮肤或黏膜表面收缩、拉紧的收敛感觉。

## 5.4.5

**持久度** persistence

白酒下咽后风味感受持续的时间长度。

## 5.4.5.1

**悠长 long**

绵长

白酒下咽后，风味感受持续的时间长。

#### 5.4.5.2

**短暂 short**

白酒下咽后，风味感受持续的时间短。

#### 5.4.6

**余味 residual taste**

后味 after-taste

白酒下咽后在口腔中滞留的嗅觉和（或）味觉的综合感受，有别于白酒在口腔中时产生的感觉。

注1：改写GB/T 10221—2021. 定义5.65。

注2：如：后味曲香突出、余味悠长、余味爽净等。

#### 5.4.7

**回味 after feel**

白酒下咽后，回返到口腔或鼻腔的嗅觉和（或）味觉的综合感受。

注1：改写GB/T 10221—2021. 定义5.66。

注2：如：回味悠长、回味甘甜、回味怡畅等。

#### 5.5

**风格 flavour style**

格

白酒整体风味综合呈现的特点。

#### 5.5.1

**典型 typical**

白酒充分具备所标识风格的整体风味特征，风格鲜明且具有代表性。

#### 5.5.2

**明显 distinct**

白酒基本具备所标识风格的整体风味特征。

#### 5.5.3

**独特 unique**

白酒在满足所标识风格特征的基础上，具有可明确区分于同风格其他产品的个性化风味特征。

#### 5.5.4

**偏格 deviant**

白酒与所标识风格有一定偏差。

#### 5.5.5

**错格 incorrect**

白酒与所标识风格不一致。

**6 风格分类术语****6.1.1****浓香型（白酒）风格 nong xiangxing style**

白酒符合具有窖香为主的舒适复合香气；酒体绵甜醇厚，谐调爽净，余味悠长的风味特点。

注：参考GB/T 10781.1—2021, 5.1感官要求。

**6.1.2****清香型（白酒）风格 qing xiangxing style**

白酒符合清香纯正，具有多种香气形成的和谐的自然复合香；酒体醇厚绵甜，协调爽净，回味悠长的风味特点。

注：参考GB/T 10781.2—2022, 4.1感官要求。

**6.1.3****米香型（白酒）风格 mi xiangxing style**

白酒符合米香纯正；具有多种香气形成的自然、协调的复合香气；酒体醇和，绵甜，爽净，回味怡畅的风味特点。

注：参考GB/T 10781.3—2025, 5.1感官要求。

**6.1.4****酱香型白酒风格 jiangxiangxing baijiu style**

白酒符合自然发酵产生的酱香复合香气突出，多种香气协调，曲香突出，空杯留香；酒体醇厚，协调平衡，后味干净或曲香突出，回味长的风味特点。

注：参考GB/T 10781.4—2024, 5.1 感官要求。

**6.1.5****豉香型（白酒）风格 chi xiangxing style**

白酒符合豉香纯正；具有多种香气协调、舒适；酒体醇和，甘冽，丰满，谐调，余味爽净的风味特点。

注：参考GB/T 10781.5—2025, 5.1感官要求。

**6.1.6****凤香型（白酒）风格 feng xiangxing style**

白酒符合凤香纯正；具有多种香气形成的自然、协调的复合香气，空杯留香；酒体醇厚丰满，甘润挺爽，诸味谐调，回味甘甜，余味悠长的风味特点。

注：参考 GB/T 10781.6—2025, 5.1 感官要求。

**6.1.7****特香型（白酒）风格 te xiangxing style**

白酒符合浓、清、酱三香均不露头的复合香气舒适；具有多种香气谐调、舒适；酒体丰满醇厚，绵甜、香味谐调、后味干净、回味悠长的风味特点。

注：参考GB/T 10781.7—2025, 5.1感官要求。

#### 6.1.8

**浓酱兼香型（白酒）风格 nongjiangjian xiangxing style**

白酒符合浓酱香气协调，陈香突出；酒体丰满细腻，绵甜爽净，回味悠长的风味特点。

注：参考 GB/T 10781.8—2021, 4.1 感官要求。

#### 6.1.9

**芝麻香型（白酒）风格 zhima xiangxing style**

白酒符合芝麻香纯正；酒体醇和细腻，香味谐调，余味悠长的风味特点。

注：参考GB/T 10781.9—2021, 5.1 感官要求。

#### 6.1.10

**老白干香型（白酒）风格 laobaigan xiangxing style**

白酒符合老白干香纯正，具有多种香气形成的自然、谐调的复合香气；酒体醇厚甘冽，谐调净爽，回味悠长的风味特点。

注：参考 GB/T 10781.10—2024, 5.1感官要求。

#### 6.1.11

**馥郁香型（白酒）风格 fuyu xiangxing style**

白酒符合多香馥郁幽雅，诸香协调；酒体绵甜细腻、醇厚丰满、柔和、酒体净爽、回味悠长的风味特点。

注：参考GB/T 10781.11—2021, 4.1 感官要求。

#### 6.1.12

**董香型（白酒）风格 dong xiangxing style**

白酒符合董香纯正；具有多种香气形成的协调的复合香气，空杯留香；酒体醇厚丰满，绵柔细腻，协调平衡，回甘爽净，余味悠长的风味特点。

注：参考GB/T 10781.12—202X, 5.1 感官要求。

#### 6.1.13

**小曲固态法（白酒）风格 xiaoqu traditional baijiu style**

**小曲清香型（白酒）风格 xiaoquqing xiangxing style**

白酒符合清香正，具有多种香气形成的自然、舒适的复合香气；酒体醇厚绵甜，谐调净爽，回味悠长的风味特点。

注：参考GB/T 10781.15—202X, 5.1感官要求。

## 7 消费者体验用语

### 7.1

**顺口 smooth**

白酒入口无明显刺激感，下咽顺畅。

7.2

**不冲 non-aggressive**

白酒入口时刺激性较低。

7.3

**后味长 long finish**

白酒饮用后，风味在口腔、鼻腔等长久留存。

7.4

**不上头 non-headache**

适量饮酒后不明显出现头痛、头晕等不适感受。

7.5

**不口干 non-dryness**

适量饮酒后不出现干、渴等不适感受。

7.6

**醉酒慢 gradual intoxication**

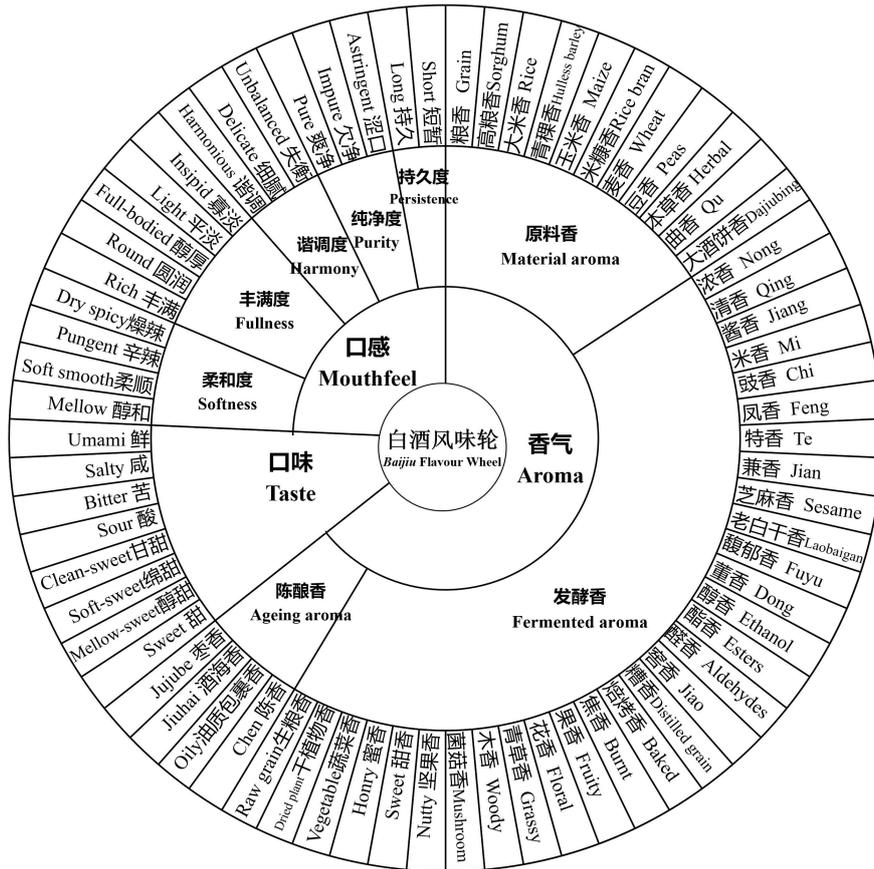
饮酒时未出现身体不适感或身体不适感快速消退的生理体验。

7.7

**醒酒快 quick sobriety**

饮酒后未出现身体不适感或身体不适感快速消退的生理体验。

附录 A  
(资料性)  
白酒风味轮



典型白酒风格

- 酱香型风格 Jiang xiangxing style
- 浓香型风格 Nong xiangxing style
- 清香型风格 Qing xiangxing style
- 米香型风格 Mi xiangxing style
- 豉香型风格 Chi xiangxing style
- 凤香型风格 Feng xiangxing style

- 浓酱兼香型风格 Nongjiangjian xiangxing style
- 老白干香型风格 Laobaigan xiangxing style
- 芝麻香型风格 Zhima xiangxing style
- 特香型风格 Te xiangxing style
- 馥郁香型风格 Fuyu xiangxing style
- 董香型风格 Dong xiangxing style
- 小曲清香型风格 Xiaoquqing xiangxing style

图 A.1 白酒风味轮 Baijiu flavour wheel

附录 B  
(资料性)  
程度副词与对应标度

表 B.1 程度副词和对应标度表

颜色	异色	微黄色						无色		
外观	沉淀	失光						透明		
感官特征 程度副词	无	低、弱、短、微、稍			中等、较、明显、长、久			强、突出、浓郁、典型、悠长、持久		
五点标度	0	1	2	3			4	5		
强度	无	极低		低		中等		高		极高
九点标度	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
强度	无	极低	较低	低	中等偏 低	中等	中等偏 高	高	较高	极高