



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 33405—2016

## 白酒感官品评术语

Terminology of Baijiu sensory evaluation

2016-12-30 发布

2017-07-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 一般性术语 .....	1
3 与分析方法有关的术语 .....	3
4 与感官特性有关的术语 .....	4
附录 A (资料性附录) 白酒风味轮 .....	13
附录 B (资料性附录) 程度副词与对应标度 .....	14
参考文献 .....	15
索引 .....	16

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、中国酒业协会、宜宾五粮液股份有限公司、贵州茅台酒股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、四川剑南春集团有限责任公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、湖北枝江酒业股份有限公司、新疆伊力特实业股份有限公司、广东省九江酒厂有限公司、古贝春集团有限公司、四川省古蔺郎酒厂有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、云南玉林泉酒业有限公司、湖北白云边酒业股份有限公司、广东石湾酒厂集团有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、江西四特酒有限责任公司、北京红星股份有限公司、陕西西凤酒集团股份有限公司。

本标准主要起草人:宋全厚、宋书玉、徐占成、邓波、钟其顶、刘玄、张洁、王凤仙、闫宗科、艾金忠、吴生文、张国强、郭波、熊小毛、李秀梅、吕志远、刁雅琴、蒋英丽、杜新勇、何松贵、刘新宇、胡维福、刘明、李建峰、钟琳。

# 白酒感官品评术语

## 1 范围

本标准规定了白酒感官一般性术语、与分析方法有关的术语、与感官特性有关的术语。  
本标准适用于白酒的感官品评。

## 2 一般性术语

### 2.1

**感官品评** sensory evaluation

感官评价 sensory evaluation

感官分析 sensory analysis

用感觉器官检验产品感官特性的科学。

[GB/T 10221—2012, 定义 2.1]

### 2.2

**品酒员** taster

评酒员

品评员

应用感官品评技术, 评价酒体质量的专业人员。

注: 改写 GB/T 10221—2012, 定义 2.5。

### 2.3

**品酒师** professional taster

评酒委员

品评师

应用感官品评技术评价酒体质量, 指导酿酒工艺、贮存和勾调, 可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: 改写国家职业标准 品酒师, 1.2 职业定义。

### 2.4

**酒花** distillate bubble

白酒在流酒或振摇后, 液面溅起的泡沫。

注: 改写 GB/T 15109—2008, 定义 3.4.33。

### 2.5

**溢香** the aroma overflowing glass

放香

白酒中风味物质溢散于杯口附近所感受的香气。

### 2.6

**喷香** the aroma overflowing mouth

入口香

白酒入口时, 风味物质充满口腔而感受到的香气。

2.7

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

盛过白酒的空杯放置一段时间后,仍能嗅闻到香气的现象。

2.8

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。

2.9

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。

2.10

主体香 **main aroma**

白酒中作为判断其风格依据的一种或多种较明显的香气特征。

2.11

复合香 **composite aroma**

白酒中按照不同强度(或时间)组合呈现的多种香气特征。

2.12

原料香 **material aroma**

由白酒酿造用原辅料引入的香气特征。

2.13

发酵香 **fermented aroma**

由白酒发酵过程中产生的香气特征。

2.14

陈酿香 **ageing aroma**

由白酒陈酿过程中形成的香气特征。

2.15

风味 **flavour**

白酒品尝过程中香气、口味和口感等刺激产生的综合感觉。

2.16

入口 **entre the mouth**

白酒刚进入口腔。

2.17

落口 **swallow**

白酒从口腔下咽。

2.18

余味 **residual taste**

后味 **after-taste**

回味

白酒下咽后产生的嗅觉和(或)味觉的综合感觉。

注:改写 GB/T 10221—2012,定义 4:65。



### 3 与分析方法有关的术语

#### 3.1

##### 明酒 **known samples**

品评时告知来源、类型等信息的白酒。

#### 3.2

##### 暗酒 **unknown samples**

品评时不被告知来源、类型等信息的白酒。

#### 3.3

##### 明评 **discussible evaluation**

集体讨论形成评价结果的评酒方式。

#### 3.4

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

对已知信息的白酒品评,讨论形成集体评价结果的评酒方式。

#### 3.5

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

对未知信息的白酒品评,讨论形成集体评价结果的评酒方式。

#### 3.6

##### 暗评 **blind evaluation**

盲评 **blind tasting**

对未知信息的白酒品评,分别形成独立评价结果的评酒方式。

#### 3.7

##### 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—2012,定义 5.7。

#### 3.8

##### 分级 **grading**

按照白酒质量高低进行等级区分的方法。

#### 3.9

##### 排序 **ranking**

按照白酒质量或指定特征强度(或程度)进行高低排序的方法。

注:改写 GB/T 10221—2012,定义 5.4。

#### 3.10

##### 重复 **repetition**

重现

识别同一轮次品评中出现同一白酒的考核方式。

#### 3.11

##### 再现 **reappearance**

识别不同轮次品评中出现同一白酒的考核方式。

3.12

**特征 characteristic**

特性 attribute; note

白酒可感知的风味特色。

注：改写 GB/T 10221—2012, 定义 2.3、定义 4.28。

3.13

**白酒风味轮 Baijiu flavour wheel; Chinese spirit flavor wheel; Chinese liquor flavor 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。

3.14

**强度 intensity**

白酒刺激感官引起感觉的强弱程度。

3.15

**滞留度 retention**

白酒刺激感官引起感觉的持续程度。

3.16

**标度 scale**

用数字表示感觉强弱或者持续的程度。

注 1：改写 GB/T 10221—2012, 定义 5.29。

注 2：白酒感官品评程度副词与对应标度参见附录 B。

3.17

**定量描述分析 quantitative descriptive analysis**

采用描述词和标度评价白酒感官特征的方法。

注：改写 GB/T 10221—2012, 定义 5.22。

3.18

**感官剖面 sensory profile**

对白酒感官特征及其强度的图形化直观描述。

注：改写 GB/T 10221—2012, 定义 5.24。

4 与感官特性有关的术语

4.1

**外观 appearance**

白酒的所有可见特性。

4.1.1

**颜色 colour**

白酒引起色彩感觉的外观特征。

注：改写 GB/T 10221—2012, 定义 4.33。

4.1.1.1

**无色 colorless**

白酒中无其他颜色的外观特征。

## 4.1.1.2

**微黄 light yellow**

特定工艺或者长期贮藏使白酒呈现的浅黄颜色。

## 4.1.1.3

**异色 abnormal colour**

非正常工艺或贮存条件使白酒出现的无色或微黄以外的颜色。

## 4.1.2

**清亮度 transparency**

光线无阻碍透过白酒的程度。

## 4.1.2.1

**透明 transparent; brilliant**

白酒清澈的外观特征。

## 4.1.2.2

**失光 dulling**

半透明 dulling

混浊 turbidity

浑浊 turbidity

白酒呈现不清亮透明、失去光泽的外观特征。

## 4.1.2.3

**悬浮物 suspension**

白酒中悬浮有肉眼可见的固体物质的外观特征。

## 4.1.2.4

**沉淀 sediment**

白酒中出现沉积到底部的物质的外观特征。

## 4.2

**气味 odour**

嗅觉器官嗅闻白酒挥发性风味物质而产生的感觉。

## 4.2.1

**香气 aroma**

酒香 bouquet

正常气味

正常工艺生产白酒呈现的气味。

## 4.2.1.1

**粮香 grain aroma**

多粮香

高粱、大米、小麦等多种粮谷原料经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟粮食的香气特征。

## 4.2.1.2

**高粱香 sorghum aroma**

高粱经发酵蒸馏使白酒呈现类似蒸熟高粱的香气特征。

## 4.2.1.3

**大米香 rice aroma**

大米等经糖化发酵使白酒呈现类似蒸熟大米的香气特征。



4.2.1.4

**豆香 pea aroma**

豌豆、黄豆等豆类经发酵蒸馏使白酒呈现的类似豆类的香气特征。

4.2.1.5

**药香 herbal aroma**

制曲环节中加入中药材使白酒呈现的类似中药材的香气特征。

4.2.1.6

**米糠香 rice bran aroma**

大米经发酵蒸馏使特香型白酒呈现类似米糠的香气特征。

4.2.1.7

**曲香 qu-aroma**

大曲、麸曲或小曲等经参与发酵使白酒呈现的香气特征。

4.2.1.8

**醇香 ethanol aroma**

白酒中醇类成分呈现的香气特征。

4.2.1.9

**清香 mild aroma**

白酒中以乙酸乙酯为主的多种成分呈现的香气特征。

4.2.1.10

**窖香 jiao-aroma**

白酒采用泥窖发酵等工艺产生的以己酸乙酯为主的多种成分呈现的香气特征。

4.2.1.11

**酱香 jiang-aroma**

采用高温制曲、高温堆积发酵的传统酱香酿造工艺使白酒呈现的香气特征。

4.2.1.12

**米香 mi-aroma**

米香型白酒中以大米为原料糖化发酵产生的乳酸乙酯、乙酸乙酯、B-苯乙醇为主的多种成分显现的香气特征。

4.2.1.13

**焦香 baked aroma**

**焙烤香 roasted aroma**

白酒呈现的类似烘烤粮食谷物的香气特征。

4.2.1.14

**芝麻香 sesame aroma**

白酒呈现的类似焙炒芝麻的香气特征。

4.2.1.15

**糟香 distilled grain aroma**

白酒呈现的类似发酵糟醅的香气特征。

4.2.1.16

**果香 fruity aroma**

白酒呈现的类似果类的香气特征。

## 4.2.1.17

**花香 floral aroma**

白酒呈现的类似植物花朵散发的香气特征。

## 4.2.1.18

**蜜香 honey aroma**

白酒呈现的类似蜂蜜的香气特征。

## 4.2.1.19

**青草香 grassy aroma**

生青味 green aroma

白酒呈现的类似树叶青草类香气特征。

## 4.2.1.20

**坚果香 nutty aroma**

白酒呈现的类似坚果类的香气特征。

## 4.2.1.21

**木香 woody aroma**

白酒呈现的类似木材的香气特征。

## 4.2.1.22

**甜香 sweet aroma**

白酒呈现类似甜味感受的香气特征。

## 4.2.1.23

**酸香 sour aroma**

白酒中挥发性酸类成分所呈现的香气特征。

## 4.2.1.24

**陈香 chen-aroma**

陈酿工艺使白酒自然形成的老熟的香气特征。

## 4.2.1.25

**油脂香 oily aroma**

陈肉坛浸工艺使豉香型白酒呈现的类似脂肪的香气特征。

## 4.2.1.26

**酒海味 jiuhai-aroma**

酒海贮存工艺使凤香型白酒呈现的香气特征。

## 4.2.1.27

**枣香 jujube aroma**

陈酿工艺使老白干香型白酒呈现的类似甜枣的香气特征。

## 4.2.2

**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或味道。

## 4.2.2.1

**糠味 bran odour**

白酒呈现的类似生谷壳等辅料的气味特征。

4.2.2.2

**霉味** **musty odour**

白酒呈现的类似发霉的气味特征。

4.2.2.3

**生料味** **raw grain odour**

白酒呈现的类似未蒸熟粮食(生粮)的气味特征。

4.2.2.4

**辣味** **piquancy**

白酒呈现的辛辣刺激性的气味特征。

4.2.2.5

**硫味** **sulfur odour**

白酒呈现的类似硫化物的气味特征。

4.2.2.6

**汗味** **sweat odour**

白酒呈现类似汗液的气味特征。

4.2.2.7

**哈喇味** **rancid odour**

白酒呈现的类似油脂氧化酸败的气味特征。

4.2.2.8

**焦糊味** **burnt odour**

白酒呈现类似有机物烧焦糊化的气味特征。

4.2.2.9

**黄水味** **huangshui odour**

白酒呈现类似黄水的气味特征。

4.2.2.10

**泥味** **fermented mud odour**

白酒呈现类似窖泥的气味特征。

4.3

**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。

4.3.1

**甜味** **sweet taste**

白酒中某些物质(例如多元醇)呈现的类似蔗糖的味觉特征。

4.3.2

**酸味** **sour taste**

白酒中某些有机酸呈现的类似醋的味觉特征。

4.3.3

**苦味** **bitter taste**

白酒中某些物质呈现的类似苦杏仁的味觉特征。

## 4.3.4

**咸味** **salty taste**

白酒中某些盐类呈现的类似食盐的味觉特征。

## 4.3.5

**鲜味** **umami taste**

白酒中某些物质呈现的类似味精的味觉特征。

## 4.4

**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—2012，定义 4.62。

## 4.4.1

**柔和度** **softness**

白酒入口时感受的柔顺程度。

## 4.4.1.1

**醇和** **mellow**

柔和 **soft**

平顺

平和

白酒入口时的柔和度(4.4.1)高。

## 4.4.1.2

**辛辣** **pungent**

燥辣

白酒入口时的柔和度(4.4.1)低。

## 4.4.2

**丰满度** **fullness**

白酒在口中各种感受的丰富程度。

## 4.4.2.1

**浓厚** **rich**

丰满 **heavy; complex**

醇厚

饱满

丰润

厚重

白酒在口中的丰满度(4.4.2)高。

## 4.4.2.2

**平淡** **thin**

清淡 **light; poor**

淡薄

寡淡

白酒在口中的丰满度(4.4.2)低。



4.4.3

谐调度 **harmony**

白酒在口中各种感受搭配的舒适程度。

4.4.3.1

谐调 **harmonious**

平衡 **balanced**

协调

细腻

白酒在口中的谐调度(4.4.3)高。

4.4.3.2

粗糙 **rough**

失衡 **unbalanced**

不协调 **inharmonious**

白酒在口中的谐调度(4.4.3)低。

4.4.4

纯净度 **purity**

白酒下咽时感受的润滑干净程度。

4.4.4.1

爽净 **clean**

净爽 **pure**

白酒下咽时的纯净度(4.4.4)高。

4.4.4.2

涩口 **astringent**

欠净

白酒下咽时的纯净度(4.4.4)低。

4.4.5

持久度 **persistence**

白酒下咽后余味感受持续的时间长度。

4.4.5.1

悠长 **long**

绵长

白酒下咽后余味的持久度(4.4.5)长。

4.4.5.2

短暂 **short**

白酒下咽后余味的持久度(4.4.5)短。

4.5

风格 **flavour style**

格

白酒整体风味综合呈现的特点。

4.5.1

典型风格 **typical flavour style**

白酒与所标识的风格一致。



## 4.5.1.1

**酱香型(白酒)风格 jiang-flavour style**

白酒符合酱香突出,香气幽雅,空杯留香;酒体醇厚,丰满,诸味协调,回味悠长的风味特点。

注:参考 GB/T 26760—2011,6.2 感官要求。

## 4.5.1.2

**浓香型(白酒)风格 nong-flavour style**

白酒符合具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气;酒体醇和谐调,绵甜爽净,余味悠长的风味特点。

注:参考 GB/T 10781.1—2006,5.1 感官要求。

## 4.5.1.3

**清香型(白酒)风格 mild-flavour style**

白酒符合清香纯正,具有乙酸乙酯为主体的优雅、协调的复合香气;酒体柔和谐调,绵甜爽净,余味悠长的风味特点。

注:参考 GB/T 10781.2—2006,5.1 感官要求。

## 4.5.1.4

**米香型(白酒)风格 mi-flavour style**

白酒符合米香纯正,清雅,酒体醇和,绵甜、爽冽,回味怡畅的风味特点。

注:参考 GB/T 10781.3—2006,5.1 感官要求。

## 4.5.1.5

**豉香型(白酒)风格 chi-flavour style**

白酒符合豉香纯正,清雅,醇和甘滑,酒体谐调,余味爽净的风味特点。

注:参考 GB/T 16289—2007,5.1 感官要求。

## 4.5.1.6

**凤香型(白酒)风格 feng-flavour style**

白酒符合醇香秀雅,具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气;醇厚丰满,甘润挺爽,诸味谐调,尾净悠长的风味特点。

注:参考 GB/T 14867—2007,5.1 感官要求。

## 4.5.1.7

**浓酱兼香型(白酒)风格 nongjiang-flavour style**

白酒符合浓酱(或酱浓)谐调,优雅馥郁;细腻丰满,回味爽净的风味特点。

注:参考 GB/T 23547—2009,5.1 感官要求。

## 4.5.1.8

**老白干香型(白酒)风格 laobaigan- flavour style**

白酒符合醇香清雅,具有乳酸乙酯和乙酸乙酯为主体的自然协调的复合香气;酒体谐调、醇厚甘冽,回味悠长的风味特点。

注:参考 GB/T 20825—2007,5.1 感官要求。

## 4.5.1.9

**芝麻香型(白酒)风格 sesame-flavour style**

白酒符合芝麻香优雅纯正;醇和细腻,香味谐调的风味特点。

注:参考 GB/T 20824—2007,5.1 感官要求。

## 4.5.1.10

**特香型(白酒)风格 te-flavour style**

白酒符合优雅舒适,诸香协调,具有浓、清、酱三香,但均不露头的复合香气;柔绵醇和,绵甜,香味谐

调,余味悠长的风味特点。

注:参考 GB/T 20823—2007,5.1 感官要求。

#### 4.5.1.11

**董香型(白酒)风格 dong-flavour style**

白酒符合香气幽雅,微带舒适药香,醇和浓郁(或柔顺),甘爽味长的风味特点。

#### 4.5.1.12

**小曲清香型(白酒)风格 xiaoqu mild-flavour style**

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

白酒符合香气自然,纯正清雅,酒体醇和(或柔和)、甘冽净爽的风味特点。

注:参考 GB/T 26761—2011,5.1 感官要求。

#### 4.5.1.13

**独特风格 special flavour style**

白酒具有稳定且明显不同于上述香型风格(4.5.1.1~4.5.1.12)的风味特点。

#### 4.5.2

**偏格 deviant flavour style**

白酒与所标识的风格有一定偏差。

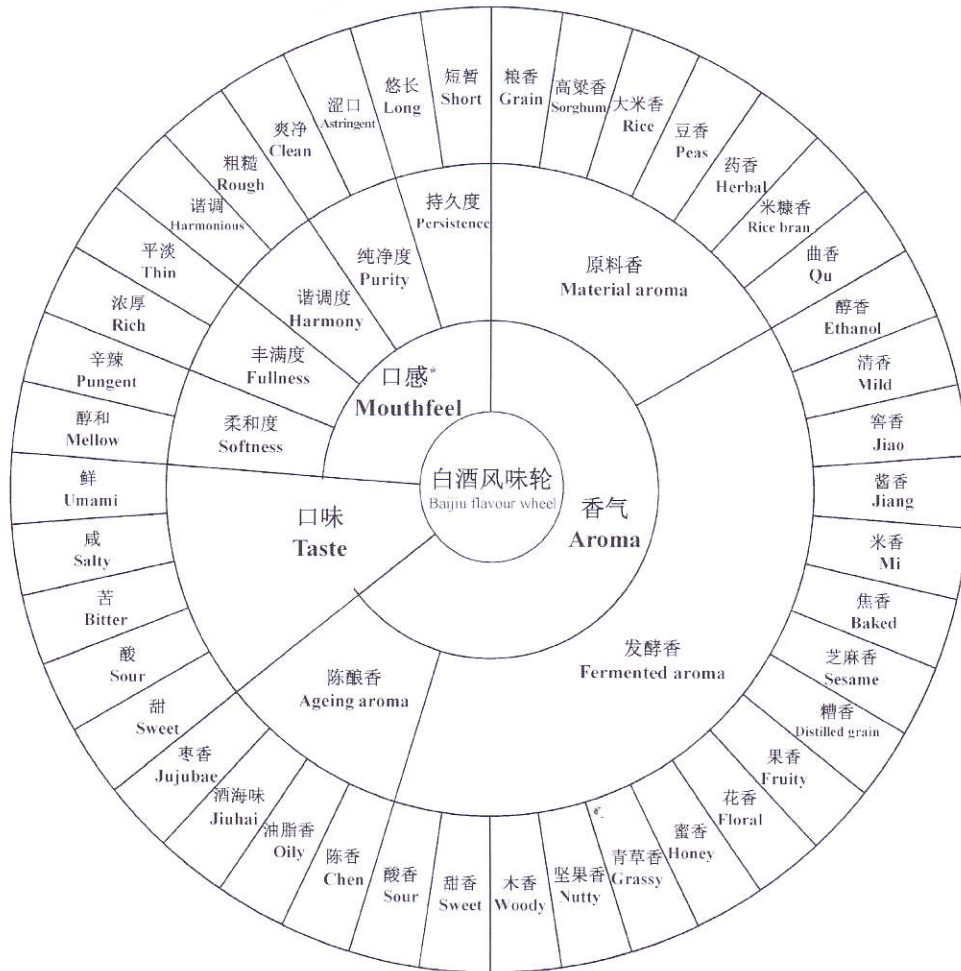
#### 4.5.3

**错格 incorrect flavour style**

白酒与所标识的风格不一致。



附录 A  
(资料性附录)  
白酒风味轮



\* 口感

- 柔和度 Softness
  - 醇和、柔和、平顺、平和 Soft, Mellow
  - 辛辣、燥辣 Pungent
- 丰满度 Fullness
  - 浓厚、丰满、醇厚、饱满、丰润、厚重 Rich, Heavy, Complex
  - 平淡、清淡、淡薄、寡淡 Thin, Light, Poor
- 谐调度 Harmony
  - 谐调、平衡、协调、细腻 Harmonious, Balanced
  - 粗糙、失衡 Inharmonious, Unblanced
- 纯净度 Purity
  - 爽净、净爽 Clean, Pure
  - 涩口、欠净 Astringent
- 持久度 Persistence
  - 悠长、绵长 Long
  - 短暂 Short

典型白酒风格

- 酱香型风格 Jiang-flavour style
- 浓香型风格 Nong-flavour style
- 清香型风格 Mild-flavour style
- 米香型风格 Mi-flavour style
- 馥郁香型风格 Chi-flavour style
- 凤香型风格 Feng-flavour style
- 浓酱兼香型风格 Nongjiang-flavour style
- 老白干香型风格 Laobaigan-flavour style
- 芝麻香型风格 Sesame-flavour style
- 特香型风格 Te-flavour style
- 董香型风格 Dong-flavour style
- 小曲清香型风格 Xiaoqu mild-flavour style

图 A.1 白酒风味轮 Baijiu flavour wheel



附 录 B  
(资料性附录)  
程度副词与对应标度

表 B.1 程度副词与对应标度表

颜色	异色	微黄色								无色
清亮度	沉淀	失光								透明
感官特征 程度副词	无	弱、短(稍、微)		中等(尚可、较)			强、长(明显、突出、典型)			
五点标度	0	1	2	3			4	5		
九点标度	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

参 考 文 献

- [1] GB/T 10221—2012 感官分析 术语
- [2] GB/T 10781.1—2006 浓香型白酒
- [3] GB/T 10781.2—2006 清香型白酒
- [4] GB/T 10781.3—2006 米香型白酒
- [5] GB/T 14867—2007 凤香型白酒
- [6] GB/T 15109—2008 白酒工业术语
- [7] GB/T 16289—2007 豉香型白酒
- [8] GB/T 20823—2007 特香型白酒
- [9] GB/T 20824—2007 芝麻香型白酒
- [10] GB/T 20825—2007 老白干香型白酒
- [11] GB/T 23547—2009 浓酱兼香型白酒
- [12] GB/T 26760—2011 酱香型白酒
- [13] GB/T 26761—2011 小曲固态法白酒
- [14] 国家职业标准 品酒师 中华人民共和国人力资源和社会保障部

索 引

汉语拼音索引

<b>A</b>		董香型(白酒)风格 .....	4.5.1.11
		豆香 .....	4.2.1.4
暗酒 .....	3.2	独特风格 .....	4.5.1.13
暗酒明评 .....	3.5	短暂 .....	4.4.5.2
暗评 .....	3.6	多粮香 .....	4.2.1.1
<b>B</b>		<b>F</b>	
白酒风味轮 .....	3.13	发酵香 .....	2.13
半透明 .....	4.1.2.2	放香 .....	2.5
饱满 .....	4.4.2.1	分级 .....	3.8
焙烤香 .....	4.2.1.13	丰满 .....	4.4.2.1
鼻后嗅觉 .....	2.9	丰满度 .....	4.4.2
鼻前嗅觉 .....	2.8	丰润 .....	4.4.2.1
标度 .....	3.16	风格 .....	4.5
不协调 .....	4.4.3.2	风味 .....	2.15
<b>C</b>		凤香型(白酒)风格 .....	4.5.1.6
沉淀 .....	4.1.2.4	复合香 .....	2.11
陈酿香 .....	2.14	<b>G</b>	
陈香 .....	4.2.1.24	感官分析 .....	2.1
持久度 .....	4.4.5	感官品评 .....	2.1
豉香型(白酒)风格 .....	4.5.1.5	感官评价 .....	2.1
重复 .....	3.10	感官剖面 .....	3.18
重现 .....	3.10	高粱香 .....	4.2.1.2
纯净度 .....	4.4.4	格 .....	4.5
醇和 .....	4.4.1.1	寡淡 .....	4.4.2.2
醇厚 .....	4.4.2.1	果香 .....	4.2.1.16
醇香 .....	4.2.1.8	<b>H</b>	
粗糙 .....	4.4.3.2	哈喇味 .....	4.2.2.7
错格 .....	4.5.3	汗味 .....	4.2.2.6
<b>D</b>		后味 .....	2.18
大米香 .....	4.2.1.3	厚重 .....	4.4.2.1
淡薄 .....	4.4.2.2	花香 .....	4.2.1.17
典型风格 .....	4.5.1	黄水味 .....	4.2.2.9
定量描述分析 .....	3.17	回味 .....	2.18





生料味····· 4.2.2.3  
 生青味····· 4.2.1.19  
 失光····· 4.1.2.2  
 失衡····· 4.4.3.2  
 爽净····· 4.4.4.1  
 酸味····· 4.3.2  
 酸香····· 4.2.1.23

T

特香型(白酒)风格····· 4.5.1.10  
 特性····· 3.12  
 特征····· 3.12  
 甜味····· 4.3.1  
 甜香····· 4.2.1.22  
 透明····· 4.1.2.1

W

外观····· 4.1  
 微黄····· 4.1.1.2  
 味道····· 4.3  
 无色····· 4.1.1.1

X

细腻····· 4.4.3.1  
 鲜味····· 4.3.5  
 咸味····· 4.3.4  
 香气····· 4.2.1  
 小曲固态法(白酒)风格····· 4.5.1.12  
 小曲清香型(白酒)风格····· 4.5.1.12

协调····· 4.4.3.1  
 谐调····· 4.4.3.1  
 谐调度····· 4.4.3  
 辛辣····· 4.4.1.2  
 悬浮物····· 4.1.2.3

Y

颜色····· 4.1.1  
 药香····· 4.2.1.5  
 异常气味····· 4.2.2  
 异色····· 4.1.1.3  
 异味····· 2.2.2  
 溢香····· 2.5  
 悠长····· 4.4.5.1  
 油脂香····· 4.2.1.25  
 余味····· 2.18  
 原料香····· 2.12

Z

再现····· 3.11  
 糟香····· 4.2.1.15  
 枣香····· 4.2.1.27  
 燥辣····· 4.4.1.2  
 正常气味····· 4.2.1  
 芝麻香····· 4.2.1.14  
 芝麻香型(白酒)风格····· 4.5.1.9  
 滞留度····· 3.15  
 主体香····· 2.10  
 滋味····· 4.3

英文对应词索引

A

abnormal colour····· 4.1.1.3  
 after-taste····· 2.18  
 ageing aroma····· 2.14  
 appearance····· 4.1  
 aroma····· 4.2.1  
 astringent····· 4.4.4.2  
 attribute····· 3.12

B

Baijiu flavour wheel ..... 3.13

baked aroma ..... 4.2.1.13

balanced ..... 4.4.3.1

bitter taste ..... 4.3.3

blind evaluation ..... 3.6

blind tasting ..... 3.6

bouquet ..... 4.2.1

bran odour ..... 4.2.2.1

brilliant ..... 4.1.2.1

burnt odour ..... 4.2.2.8

C

characteristic ..... 3.12

chen-aroma ..... 4.2.1.24

chi-flavour style ..... 4.5.1.5

Chinese liquor flavor wheel ..... 3.13

Chinese spirit flavor wheel ..... 3.13

clean ..... 4.4.4.1

colorless ..... 4.1.1.1

colour ..... 4.1.1

complex ..... 4.4.2.1

composite aroma ..... 2.11

deviant flavour style ..... 4.5.2

discussible evaluation ..... 3.3

discussible evaluation of known samples ..... 3.4

discussible evaluation of unknown samples ..... 3.5

distillate bubble ..... 2.4

distilled grain aroma ..... 4.2.1.15

dong-flavour style ..... 4.5.1.11

dulling ..... 4.1.2.2

E

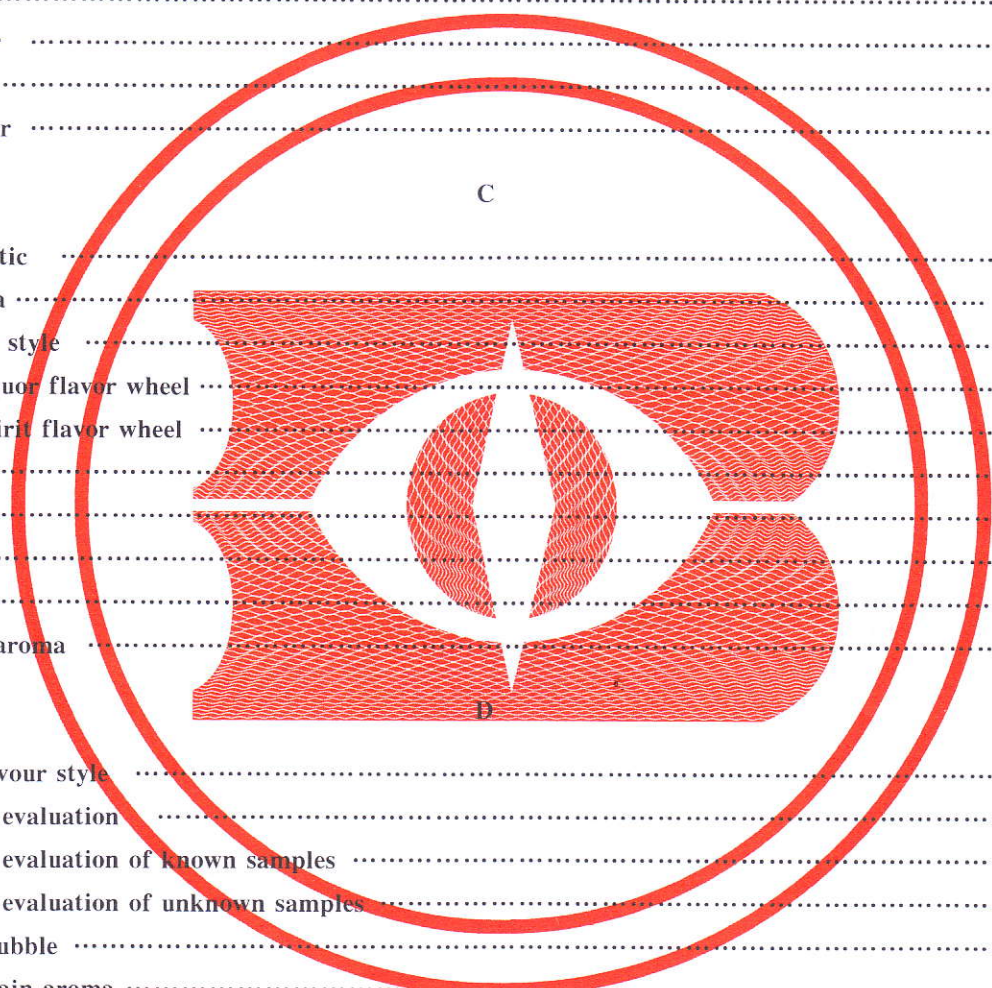
entre the mouth ..... 2.16

ethanol aroma ..... 4.2.1.8

F

feng-flavour style ..... 4.5.1.6

fermented aroma ..... 2.13





fermented mud odour .....	4.2.2.10
flavour .....	2.15
flavour style .....	4.5
floral aroma .....	4.2.1.17
fruity aroma .....	4.2.1.16
fullness .....	4.4.2

G

grading .....	3.8
grain aroma .....	4.2.1.1
grassy aroma .....	4.2.1.19
green aroma .....	4.2.1.19

H

harmonious .....	4.4.3.1
harmony .....	4.4.3
heavy .....	4.4.2.1
herbal aroma .....	4.2.1.5
honey aroma .....	4.2.1.18
huangshui odour .....	4.2.2.9

I

incorrect flavour style .....	4.5.3
inharmonious .....	4.4.3.2
intensity .....	3.14

J

jiang-aroma .....	4.2.1.11
jiang-flavour style .....	4.5.1.1
jiao-aroma .....	4.2.1.10
jiuhai-aroma .....	4.2.1.26
jujube aroma .....	4.2.1.27

K

known samples .....	3.1
---------------------	-----

L

laobaigan- flavour style .....	4.5.1.8
light .....	4.4.2.2
light yellow .....	4.1.1.2
long .....	4.4.5.1

## M

main aroma .....	2.10
material aroma .....	2.12
mellow .....	4.4.1.1
mi-aroma .....	4.2.1.12
mi-flavour style .....	4.5.1.4
mild aroma .....	4.2.1.9
mild-flavour style .....	4.5.1.3
mouthfeel .....	4.4
musty odour .....	4.2.2.2

## N

nong-flavour style .....	4.5.1.2
nongjiang-flavour style .....	4.5.1.7
note .....	3.12
nutty aroma .....	4.2.1.20

## O

odour .....	4.2
off-odour .....	4.2.2
oily aroma .....	4.2.1.25
orthonasal olfaction .....	2.8

## P

pea aroma .....	4.2.1.4
persistence .....	4.4.5
piquancy .....	4.2.2.4
poor .....	4.4.2.2
professional taster .....	2.3
pungent .....	4.4.1.2
pure .....	4.4.4.1
purity .....	4.4.4

## Q

quantitative descriptive analysis .....	3.17
qu-aroma .....	4.2.1.7

## R

rancid odour .....	4.2.2.7
ranking .....	3.9
raw grain odour .....	4.2.2.3



reappearance .....	3.11
repetition .....	3.10
residual taste .....	2.18
retention .....	3.15
retronasal olfaction .....	2.9
rice aroma .....	4.2.1.3
rice bran aroma .....	4.2.1.6
rich .....	4.4.2.1
roasted aroma .....	4.2.1.13
rough .....	4.4.3.2

S

salty taste .....	4.3.4
scale .....	3.16
scoring .....	3.7
sediment .....	4.1.2.4
sensory analysis .....	2.1
sensory evaluation .....	2.1
sensory profile .....	3.18
sesame aroma .....	4.2.1.14
sesame-flavour style .....	4.5.1.9
short .....	4.4.5.2
soft .....	4.4.1.1
softness .....	4.4.1
sorghum aroma .....	4.2.1.2
sour aroma .....	4.2.1.23
sour taste .....	4.3.2
special flavour style .....	4.5.1.13
sulfur odour .....	4.2.2.5
suspension .....	4.1.2.3
swallow .....	2.17
sweat odour .....	4.2.2.6
sweet aroma .....	4.2.1.22
sweet taste .....	4.3.1

T

taste .....	4.3
taster .....	2.2
te-flavour style .....	4.5.1.10
the aroma lingers in the empty cup .....	2.7
the aroma overflowing glass .....	2.5

the aroma overflowing mouth .....	2.6
thin .....	4.4.2.2
transparency .....	4.1.2
transparent .....	4.1.2.1
turbidity .....	4.1.2.2
typical flavour style .....	4.5.1

## U

umami taste .....	4.3.5
unbalanced .....	4.4.3.2
unknown samples .....	3.2

## W

woody aroma .....	4.2.1.21
-------------------	----------

## X

xiaoqu mild-flavour style .....	4.5.1.12
xiaoqu traditional flavor style .....	4.5.1.12

---

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

白酒感官品评术语

GB/T 33405—2016

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238  
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1.75 字数 49 千字  
2017年1月第一版 2017年1月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-55541 定价 27.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



GB/T 33405-2016