

T/GZSX

团体标准

T/GZSX XXXX—2023

赤水酱香酒

ChiShui Jiang-flavour Chinese Spirits

（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。

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

贵州省食品工业协会 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 产品分类 2

5 要求 2

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 标志、包装、运输和贮存 4

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这些专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：赤水丹青酒业有限公司、贵州贵梁酒业有限公司、贵州贵福酒业有限责任公司、贵州巴蜀酒业有限公司、贵州酣客君台酒业有限公司、赤水市酒业行业协会、贵州周角企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：

赤水酱香酒

1 范围

本文件规定了赤水市酱香酒的术语和定义、要求，检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存，给出了产品分类，描述了试验方法。

本文件适用于赤水市酱香型白酒的生产、检验和销售。

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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 8231 高粱

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15109 白酒工业术语

GB/T 26760 酱香型白酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 3218 食用小麦麸皮

定量包装商品计量监督管理办法（2023年3月16日国家市场监督管理总局令第70号公布 自2023年6月1日起施行）

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

赤水酱香酒 ChiShui Jiang-flavour Chinese Spirits

在贵州省遵义市赤水市地理地域范围内生产，以高粱、小麦、水等为原料，以高温大曲等为糖化发酵剂，经高温堆积、窖池发酵等传统固态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质具有酱香风格的白酒。

注：用大曲酱香型白酒与麸曲酱香型白酒勾兑而成的赤水酱香酒，大曲酱香型白酒的勾兑比例不小于30%（体积分数）。

[来源：GB/T 10781.4-202X 征求意见稿和GB/T 15109-2021，3.5.19，有修改]

3.2

高温堆积 high temperature duiji

将粮醅或酒糟经摊晾、拌入一定比例高温大曲和/或麸曲，堆成特定形状在开放式环境中堆放一定时间的工艺过程。

注1：堆积过程中，微生物繁殖生长，粮醅或酒糟温度逐步上升。

注2：大曲酱香型白酒堆积过程中顶温最高可达到50℃或50℃以上，并维持一定时间。

[来源：GB/T 10781.4-202X 征求意见稿]

3.3

高温大曲 high temperature daqu

以小麦为原料，经制胚、发酵、贮存而成的块状大曲，粉碎后用于制酒，起到提供原料、糖化发酵和生香作用。

注：在发酵过程中，第一次翻仓最高品温不小于60℃。

[来源：GB/T 10781.4-202X 征求意见稿]

4 产品分类

4.1 糖化发酵剂

按糖化发酵剂分为：

——大曲酱香型白酒；

——麸曲酱香型白酒；

——混合曲酱香型白酒。

[来源：GB/T 10781.4-202X 征求意见稿]

4.2 产品质量

4.2.1 按产品质量分为：优级、一级、二级。

4.2.2 以大曲为糖化发酵剂生产的酱香型白酒可分为优级、一级、二级。

4.2.3 不以大曲或不完全以大曲为糖化发酵剂生产的酱香型白酒可分为一级、二级。

5 要求

5.1 主要原料和辅料

5.1.1 高粱

符合GB/T 8231 的相关规定。

5.1.2 小麦

符合GB 1351的规定。

5.1.3 水

水源来自赤水市区域内地下水、山泉水和江河饮用水，水质符合GB 5749的规定。

5.2 酿造环境

5.2.1 产地位置

赤水酱香酒产地处贵州省西北部赤水河中下游的赤水市，东经105° 36′ ~106° 14′，北纬28° 15′ ~28° 45′，东西轴线长61.85千米，南北轴线长55.35千米。处于云贵高原向四川盆地过渡地带，地形主要为高原峡谷型和山原峡谷型，东南部重峦叠嶂，峡谷幽深，西北部丘陵起伏，河谷开阔平缓。

5.2.2 气候环境

属中亚热带湿润季风气候区，冬暖春早，夏季炎热多伏旱，全年日照少，初夏晚秋多阴雨，立体气候和地区差异显著。具有气候温暖、雨量充沛、无霜期长、热量充足，酿酒气候资源相当丰富的优势和春季回暖早、夏季气温高、冬季霜雪少、日照时间少，极端高低温差距大的气候变化特征，有利于多种酿酒有益微生物的生长和繁殖，能够有效改变土质和被酿酒作物吸收，形成赤水酱香酒独有的生态环境。

5.3 生产工艺

以优质高粱为原料，用小麦制高温大曲做糖化发酵剂，两次投料、高温堆积，采用条石筑的发酵窖，经多次蒸煮、多次发酵、多轮次取酒，采用高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒，按酱香、醇甜及窖底香3种典型体和不同轮次酒分别长期储存。不添加任何外来物质。

5.4 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 45%vol≤酒精度≤55%vol 的感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 ^a		
香气	自然发酵产生的酱香复合香气突出；果香、花香、青草香、烘焙香等多种香气协调、平衡、舒适；曲香浓郁。空杯留香持久	自然发酵产生的酱香香气明显；果香、粮香、青草香、烘焙香等多种香气协调；曲香明显。空杯留香久	自然发酵产生的酱香香气明显；果香、粮香等多种香气协调；有曲香。空杯留香
口味口感	入口酒体醇厚，圆润丰满，后味曲香突出，回味悠长	入口酒体醇和，协调平衡，后味干净，回味长	入口酒体柔和，协调较好，后味较干净
风格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格
^a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光；10℃以上时应逐渐恢复正常。			

5.5 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目		优级	一级	二级
酒精度 ^a /%vol		45.0~55.0		
总酸 ^b /(g/L)（以乙酸计）	产品自生产日期≤一年执行的指标	≥1.80	≥1.60	≥1.40
总酯 ^b /(g/L)（以乙酸乙酯计）		≥2.50	≥2.20	≥2.00
己酸乙酯/(g/L)		≤0.20		
总酸+总酯 ^b /(g/L)	产品自生产日期>一年执行的指标	≥4.80	≥4.00	≥3.50
固形物/(g/L)		≤0.70		
^a 酒精度实测值与标签示值允许差为±1.0%vol。 ^b 按 53.0%vol 酒精度折算。				

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 卫生指标

应符合GB 2757的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10345的规定执行。

6.2 理化要求

6.2.1 酒精度

按照GB 5009.225的规定执行。

6.2.2 总酸

按GB 12456的规定执行，以乙酸计，并按53%vol酒精度折算，以g/L表示。

6.2.3 总酯、己酸乙酯、固形物

按GB/T 10345的规定执行，总酯以乙酸乙酯计，并按53%vol酒精度折算。

6.2.4 总酸+总酯

6.2.4.1 总酸、总酯的含量

按GB 12456的规定的的方法测得样品中总酸的含量 x_1 ，以g/L表示；按GB/T 10345的规定的的方法测得样品中总酯的含量 x_2 ，以g/L表示。

6.2.4.2 结果计算

样品中总酸+总酯（按53.0%vol酒精度折算）的含量按式（1）计算：

$$x = \frac{x_1 + x_2}{E} \times k \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- x ——样品中总酸+总酯（按53.0%vol酒精度折算）的含量，以质量浓度表示，单位为克每升（g/L）；
 - x_1 ——样品中总酸的含量，以质量浓度表示，单位为克每升（g/L）；
 - x_2 ——样品中总酯的含量，以质量浓度表示，单位为克每升（g/L）；
 - E ——样品实测酒精度，以%vol表示；
 - k ——折算系数，取53.0，以%vol表示。
- 计算结果表示到小数点后两位。

6.2.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

按照GB/T 10346 的规定执行。

8 标志、包装、运输和贮存

- 8.1 产品标签应符合 GB 2757 和 GB 7718 的规定；
- 8.2 包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行；
- 8.3 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。
- 8.4 预包装产品应标识产品类型为“固态法白酒”。
- 8.5 应按第 4 章标识产品类型。