

中华人民共和国国家标准

葡萄酒

GB/T 15037-94

Wine

1 主题内容与适用范围

本标准规定了葡萄酒的术语、分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。
本标准适用于以新鲜葡萄或葡萄汁为原料,经发酵酿制而成的葡萄酒。

2 引用标准

GB 191 包装储运图示标志
GB 2758 发酵酒卫生标准
GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 5009.12 食品中铅的测定方法
GB 10344 饮料酒标签标准
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法

3 术语

3.1 平静葡萄酒 still wine

在 20℃时,二氧化碳的压力小于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.1.1 干葡萄酒 dry wine

含总糖(以葡萄糖计,下同)小于或等于 4.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.2 半干葡萄酒 semi-dry wine

含总糖 4.1~12.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.3 半甜葡萄酒 semi-sweet wine

含总糖 12.1~50.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.4 甜葡萄酒 sweet wine

含总糖大于或等于 50.1 g/L 的葡萄酒。

3.1.5 加香葡萄酒 flavored wine

以葡萄原酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或蒸馏液)而制成的葡萄酒。

3.1.5.1 干加香葡萄酒 dry flavored wine

含总糖小于或等于 50.0 g/L 的加香葡萄酒。

3.1.5.2 甜加香葡萄酒 sweet flavored wine

含总糖大于或等于 50.1 g/L 的加香葡萄酒。

3.1.6 非加香葡萄酒 non-flavored wine

除 3.1.5 条以外的葡萄酒。

3.2 起泡葡萄酒 sparkling wine

国家技术监督局 1994-05-05 批准

1994-12-01 实施

葡萄原酒经密闭二次发酵产生二氧化碳,在 20℃时二氧化碳的压力大于或等于 0.35 MPa (以 250 mL/瓶计)的葡萄酒。

3.2.1 天然起泡葡萄酒 brut sparkling wine

含总糖小于或等于 12.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.2.2 绝干起泡葡萄酒 extra-dry sparkling wine

含总糖 12.1~20.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.2.3 干起泡葡萄酒 dry sparkling wine

含总糖 20.1~35.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.2.4 半干起泡葡萄酒 semi-dry sparkling wine

含总糖 35.1~50.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.2.5 甜起泡葡萄酒 sweet sparkling wine

含总糖大于或等于 50.1 g/L 的起泡葡萄酒。

3.3 加气起泡葡萄酒 carbonated wine

在 20℃时二氧化碳(全部或部分由人工充填)的压力大于或等于 0.35 MPa(以 250 mL/瓶计)的葡萄酒。

3.3.1 天然加气起泡葡萄酒 brut carbonated wine

含总糖小于或等于 12.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.3.2 绝干加气起泡葡萄酒 extra-dry carbonated wine

含总糖 12.1~20.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.3.3 干加气起泡葡萄酒 dry carbonated wine

含总糖 20.1~35.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.3.4 半干加气起泡葡萄酒 semi-dry carbonated wine

含总糖 35.1~50.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.3.5 甜加气起泡葡萄酒 sweet carbonated wine

含总糖大于或等于 50.1 g/L 的起泡葡萄酒。

4 分类

4.1 按色泽分类

4.1.1 白葡萄酒。

4.1.2 桃红葡萄酒。

4.1.3 红葡萄酒。

4.2 按二氧化碳压力分类

4.2.1 平静葡萄酒

a. 干葡萄酒;

b. 半干葡萄酒;

c. 半甜葡萄酒;

d. 甜葡萄酒;

e. 加香葡萄酒;干加香葡萄酒;甜加香葡萄酒。

4.2.2 起泡葡萄酒

a. 天然起泡葡萄酒;

b. 绝干起泡葡萄酒;

c. 干起泡葡萄酒;

d. 半干起泡葡萄酒;