

ICS 67.160.10
X 62



中华人民共和国国家标准

GB/T 15038—2006
代替 GB/T 15038—1994

GB/T 15038—2006

葡萄酒、果酒通用分析方法

Analytical methods of wine and fruit wine

中华人民共和国
国家标准
葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 15038—2006

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

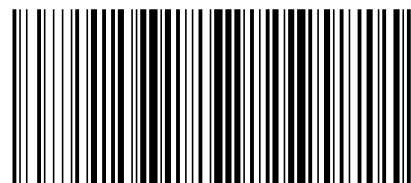
开本 880×1230 1/16 印张 4 字数 119 千字
2008年3月第二版 2008年3月第一次印刷

*

书号:155066·1-29157 定价 40.00 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)68533533



GB/T 15038-2006

2006-12-11 发布

2008-01-01 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 规范性引用文件	1
3 感官分析	1
3.1 原理	1
3.2 品酒	1
3.3 感官检查与评定	2
4 理化分析	2
4.1 酒精度	2
4.2 总糖和还原糖	5
4.3 干浸出物	6
4.4 总酸	7
4.5 挥发酸	8
4.6 柠檬酸	9
4.7 二氧化碳	10
4.8 二氧化硫	11
4.9 铁	14
4.10 铜	17
4.11 甲醇	19
4.12 抗坏血酸(维生素 C)	22
4.13 糖分和有机酸	23
4.14 白藜芦醇	23
4.15 感官评定	23
附录 A(规范性附录) 酒精水溶液密度与酒精度(乙醇含量)对照表(20℃)	24
附录 B(规范性附录) 酒精计温度、酒精度(乙醇含量)换算表	42
附录 C(规范性附录) 密度-总浸出物含量对照表	49
附录 D(资料性附录) 葡萄酒中的糖分和有机酸的测定(HPLC 法)	50
附录 E(资料性附录) 葡萄酒中白藜芦醇的测定	53
附录 F(资料性附录) 葡萄酒、山葡萄酒感官评定要求	56

表 F.3 山葡萄酒评分细则

项 目		要 求	
外观 10分	色泽 5分	桃红葡萄酒 (含加香葡萄酒)	黄玫瑰红,橙玫瑰红,玫瑰红,橙红,浅红,紫玫瑰红色
		红葡萄酒 (含加香葡萄酒)	紫红,深红,宝石红,鲜红,瓦红,砖红,黄红,棕红,黑红色
	5分	澄清程度	澄清透明、无明显悬浮物。用软木塞封口的酒,允许有3个以下不大于1mm的软木渣
		起泡程度	山葡萄酒注入杯中时,应有洁白或微带红色的气泡
香气 30分	山葡萄酒	具有纯正、优雅、和谐的果香与酒香	
	加香山葡萄酒	具有和谐的芳香植物香与山葡萄酒香	
滋味 40分	干山葡萄酒、半干山葡萄酒 (含加香葡萄酒)	酒体丰满,醇厚协调,舒服,爽口	
	甜山葡萄酒、半甜山葡萄酒 (含加香葡萄酒)	酒体丰满,酸甜适口,柔细轻快	
	山葡萄汽酒	口味优美、醇正、和谐悦人,有杀口力	
典型性 20分		典型完美、风格独特、优雅无缺	

**GB/T 15038—2006《葡萄酒、果酒通用分析方法》
国家标准第1号修改单**

本修改单业经国家标准化管理委员会于2008年1月17日以国标委农函[2008]9号文批准,自公布之日起实施。

GB/T 15038—2006《葡萄酒、果酒通用分析方法》国家标准修改内容如下:

4.3.4 中第13行后增加以下内容:

“样品中干浸出物含量按式(7)计算。

$$X = X_1 - [X_2 + (X_3 - X_2) \times 0.95] \dots\dots\dots (7)$$

式中:

X——样品中干浸出物的含量,单位为克每升(g/L);

X₁——查附录C得到的样品中总浸出物的含量,单位为克每升(g/L);

X₂——样品中还原糖的含量,单位为克每升(g/L);

X₃——按4.2测得的样品中总糖的含量,单位为克每升(g/L);

0.95——蔗糖水解还原糖换算为蔗糖的系数。”

注:4.3.4后所有公式编号顺延。

前 言

本标准是对GB/T 15038—1994《葡萄酒、果酒通用试验方法》的修订。

本标准代替GB/T 15038—1994。

本标准与GB/T 15038—1994相比主要变化如下:

- 将酒精度分析方法中的密度瓶法调整为第一法;气相色谱法改为第二法;酒精计法仍为第三法;
- 增加了柠檬酸、甲醇的分析方法;
- 增加了防腐剂的分析方法;
- 去掉了总糖测定中的液相色谱法;
- 将总酸测定电位滴定法中滴定终点pH=9.0改为pH=8.2;
- 对挥发酸测定中的修正方法做了适当修改;
- 将“葡萄酒中的糖分和有机酸的测定(HPLC法)”作为资料性附录放在附录D中;
- 将“葡萄酒中白藜芦醇的测定”作为资料性附录放在附录E中;
- 将“葡萄酒、山葡萄酒感官评定要求”作为资料性附录放在附录F中。

本标准的附录A、附录B、附录C为规范性附录,附录D、附录E、附录F为资料性附录。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会酿酒分技术委员会归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、烟台张裕葡萄酒股份有限公司、中法合营王朝葡萄酒有限公司、中国长城葡萄酒有限公司、国家葡萄酒质量监督检验中心、新天国际葡萄酒业股份有限公司。

本标准主要起草人:郭新光、马佩选、王晓红、张春娅、任一平、王焕香、黄百芬。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 15038—1994。