

ICS 67.160.10
分类号: X61
备案号: 34977-2012

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4259—2011

浓 香 大 曲

Strong flavor Daqu

2011-12-20 发布

2012-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国酿酒工业协会、泸州老窖集团有限责任公司、宜宾五粮液股份有限公司、贵州茅台酒股份有限公司、古贝春集团有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、山东景芝酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：熊正河、赵建华、张良、陈林、季克良、吴兆征、李怀民、张祥宝、钟其顶、宋书玉、张宿义、刘凤翔、吕云怀、赵殿臣、李兰英、刘建波、孟镇。

引 言

白酒是中华民族的传统产品，有着上千年的酿酒历史。而大曲则是固态法酿制白酒必不可少的一种特殊原材料。白酒界通常说“有好酒必有好曲”、“曲乃酒之骨”、“曲定酒型”，可见大曲对固态法酿制白酒的作用及重要性。

大曲作为白酒酿造的糖化发酵剂，过去一直是各个白酒生产厂自产自用的中间产品。近年来，随着白酒工业的科技进步与深入发展，社会分工越来越细，酒曲制造业逐步走向专业化、商品化和产业化，并已变成商品，进入市场流通与交易，展现出蓬勃发展的全新阶段。

由于各厂生产大曲的原材料（及其配比）、发酵的自然地理环境、曲种、生产工艺条件（温度、湿度）等各不相同，大曲种类繁多，品种各异。本标准主要围绕浓香型白酒生产所用的主要大曲品种提出通用技术要求、分析方法和综合评定方法。