

1 主题内容与适用范围

本标准规定了浓香型白酒产品的技术要求。

本标准适用于以粮谷为原料，经固态发酵、贮存、勾兑而成，具有以己酸乙酯为主体的复合香气的蒸馏酒。本标准不适用于40度以下的低度浓香型白酒。

2 引用标准

GB 10345 白酒试验方法

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

3 技术要求

3.1 感官要求

见表1。

表 1

项 目	优 级	一 级	二 级
色 泽	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀		
香 气	具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气	具有较浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气	具有己酸乙酯为主体的复合香气
口 味	绵甜爽净，香味谐调，余味悠长	较绵甜爽净，香味谐调，余味较长	入口纯正，后味较净
风 格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	具有本品固有的风格

3.2 理化要求

见表2。

表 2

项 目	优 级	一 级	二 级
酒精度, (V/V) %	41.0 ~ 59.0		
总酸 (以乙酸计), g/L	0.50 ~ 1.70	0.40 ~ 2.00	0.30 ~ 2.00
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	>2.50	>2.00	>1.50
己酸乙酯, g/L	1.50 ~ 2.50	1.00 ~ 2.50	0.60 ~ 2.00
固形物, g/L	≤ 0.40		

注: ① 酒精度允许公差为  $\pm 1.0$  度。

② 酒精度 40.0 ~ 49.0 度, 固形物可为 0.50 g/L。

③ 优级、一级、二级酒均不得加入非自身发酵产生的物质。

### 3.3 卫生指标

按 GB 2757 执行。

#### 附加说明:

本标准由中华人民共和国轻工业部提出。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所归口。

本标准由江苏双沟酒厂、四川泸州曲酒厂、四川宜宾五粮液酒厂、辽宁省食品工业研究所、轻工业部食品发酵工业科学研究所起草。

本标准主要起草人毛如久、刘沛龙、梁学湘、刘洪晃、杜钟。