

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

---

## 葡萄酒、果酒通用分析方法

Analytical methods of wine and fruit wine

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

## 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。

# 葡萄酒、果酒通用分析方法

## 1 范围

本标准规定了葡萄酒、果酒产品的分析方法。  
本标准适用于葡萄酒、果酒产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

## 3 感官分析

### 3.1 原理

感官分析系指评价员通过用口、眼、鼻等感觉器官检查产品的感官特性，即对葡萄酒、果酒产品的色泽、香气、滋味及典型性等感官特性进行检查与分析评定。

### 3.2 品酒

#### 3.2.1 品尝杯

品尝杯见图1。

单位为毫米

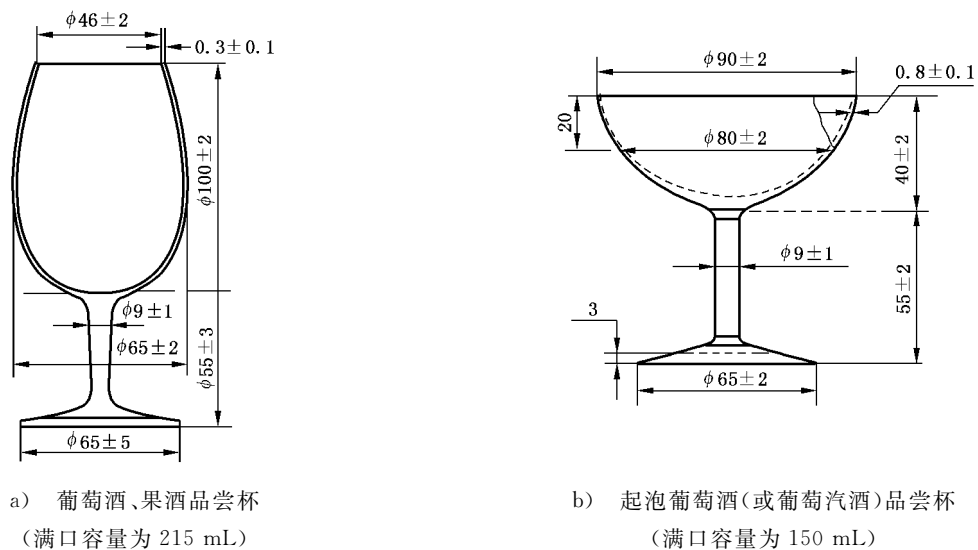


图 1 品尝杯

#### 3.2.2 调温

调节酒的温度,使其达到:起泡葡萄酒 9℃~10℃;白葡萄酒 10℃~15℃;桃红葡萄酒 12℃~14℃;