

ICS 67.160.10
X 62



中华人民共和国国家标准

GB/T 25504—2010

冰 葡 萄 酒

Icewines

2011-01-10 发布

2011-09-01 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

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国农业大学葡萄酒科技发展中心、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、辽宁张裕冰酒酒庄有限公司、辽宁省本溪市质量技术监督局、辽宁省本溪市桓仁县质量技术监督局。

本标准主要起草人：郭新光、黄卫东、李记明、张春娅、郑继成、樊希武、于臣业。

冰 葡 萄 酒

1 范围

本标准规定了冰葡萄酒的术语和定义、要求、分析方法、检验规则、标签标识和包装、运输、贮存。
本标准适用于冰葡萄酒的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB 10344 预包装食品酒标签通则

GB 15037 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰葡萄酒 icewines

将葡萄推迟采收,当气温低于 $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ 使葡萄在树枝上保持一定时间,结冰,采收,在结冰状态下压榨,发酵,酿制而成的葡萄酒(在生产过程中不允许外加糖源)。

4 产品分类

按颜色分为红冰葡萄酒和白冰葡萄酒。

注:白冰葡萄酒可简称冰葡萄酒。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。