



411963S-2025



鼎龙国际葡萄酒业有限公司企业标准

Q/DPY 0001S-2025

葡萄酒

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

鼎龙国际葡萄酒业有限公司 发布

前 言

本标准由鼎龙国际葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿红玲、牛新培、陈宜君。

H N
Q B

葡萄酒

1 范围

本标准规定了葡萄酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄为原料，经破碎、发酵（加入焦亚硫酸钾、酵母）、陈酿、调配（加入焦亚硫酸钾）、冷冻、过滤、灌装、包装而成的发酵酒。

2 分类

2.1 按色泽分类

2.1.1 白葡萄酒。

2.1.2 桃红葡萄酒。

2.1.3 红葡萄酒。

2.2 按含糖量分类

2.2.1 干葡萄酒。

2.2.2 半干葡萄酒。

2.2.3 半甜葡萄酒。

2.2.4 甜葡萄酒。

2.3 按二氧化碳含量分类

2.3.1 平静葡萄

2.3.2 起泡葡萄酒

2.3.2.1 高泡葡萄酒

高泡葡萄酒按含糖量分为：天然型高泡葡萄酒、绝干型高泡葡萄酒、干型高泡葡萄酒、半干型高泡葡萄酒、甜型高泡葡萄酒。

2.3.2.2 低泡葡萄酒

3. 要求

3.1 原料要求

3.1.1 葡萄应符合 T/CBJ 4101 的规定。

3.1.2 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

3.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目			要 求	检验方法
	色泽	白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色	GB/T 15038

外观	红葡萄酒		紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色
	桃红葡萄酒		桃红、淡玫瑰红、浅红色
	澄清程度		澄清，有光泽，无明显悬浮物(使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶 超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀)
	起泡程度		起泡葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性
香气与滋味	香气		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香 或橡木香
	滋味	干、半干葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整
		半甜、甜葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满
		起泡葡萄酒	具有优美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味，有杀口力
典型性		具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格	

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目			要 求	检验方法
酒精度 ^a (20℃) (体积分数) / (%)			≥7.0	GB 5009.225
总糖 ^d (以葡萄糖计)/(g/L)	平静葡萄酒	干葡萄酒 ^b	≤4.0	GB/T 15038
		半干葡萄酒 ^c	4.1~12.0	
		半甜葡萄酒	12.1~45.0	
		甜葡萄酒	≥45.1	
	高泡葡萄酒	天然型高泡葡萄酒	≤12.0(允许差为3.0)	
		绝干型高泡葡萄酒	12.1~17.0(允许差为3.0)	
		干型高泡葡萄酒	17.1~32.0(允许差为3.0)	
		半干型高泡葡萄酒	32.1~50.0	
		甜型高泡葡萄酒	≥50.1	

表 2（续）

项 目		要 求	检验方法
干浸出物/(g/L)	白葡萄酒	≥17.0	GB/T 15038
	桃红葡萄酒	≥18.0	
	红葡萄酒	≥19.0	

挥发酸(以乙酸计)/(g/L)			≤1.1	GB/T 15038
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜葡萄酒		≤1.0	GB/T 15038
	甜葡萄酒		≤2.0	
二氧化碳(20℃)/MPa	低泡葡萄酒	<250 mL/瓶	0.05~0.29	GB/T 15038
		≥250 mL/瓶	0.05~0.34	
	高泡葡萄酒	<250 mL/瓶	≥0.30	
		≥250 mL/瓶	≥0.35	
铁/(mg/L)			≤8.0	GB/T 15038
铜/(mg/L)			≤1.0	GB/T 15038
甲醇/(mg/L)	白、桃红葡萄酒		≤250	GB 5009.266
	红葡萄酒		≤400	
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L)			≤50	GB 5009.28
二氧化硫残留量/(g/L)			≤0.25	GB 5009.34
铅* (以Pb计)/(mg/kg)			≤0.18	GB 5009.12
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(mg/L)			≤200	GB 5009.28
注：总酸不作要求，以实测值表示(以酒石酸计，g/L)。				GB 5009.239
1、 ^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(体积分数)。				
2、 ^b 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为9.0g/L				
3、 ^c 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为18.0g/L				
4、 ^d 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。				
5、*铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。				

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合 GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以葡萄为原料，经破碎、发酵（加入焦亚硫酸钾、酵母）、陈酿、调配（加入焦亚硫酸钾）、冷冻、过滤、灌装、包装而成的发酵酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 15037《葡萄酒》和 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鼎龙国际葡萄酒业有限公司

H N
Q B