

中华人民共和国国家标准

GB 18356—2001

茅台酒(贵州茅台酒)

Moutai liquor (Kweichow Moutai liquor)

2001-04-19 发布

2001-12-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据《原产地域产品保护规定》及 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。
本标准全文为强制性标准。
本标准的附录 A 为标准的附录。
本标准由贵州省质量技术监督局提出。
本标准由原产地域产品标准化工作组归口。
本标准起草单位：中国标准化协会、中国贵州茅台酒厂有限责任公司。
本标准主要起草人：季克良、沈怡方、高月明、高景炎、马林聪、张伟、杨明、杨代永。

茅台酒(贵州茅台酒)

GB 18356—2001

Moutai liquor(Kweichow Moutai liquor)

1 范围

本标准规定贵州茅台酒的定义、技术要求、实验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于列入国务院质量技术监督行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护的贵州茅台酒。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 1351—1999 小麦
- GB 2757—1981 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB/T 5009.48—1996 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 8231—1987 高粱
- GB 10344—1989 饮料酒标签标准
- GB/T 10345.1~10345.8—1989 白酒试验方法
- GB/T 10346—1989 白酒检验规则
- GB/T 15109—1994 白酒工业术语
- GB 17924—1999 原产地域产品通用要求

3 原产地域范围

贵州茅台酒的生产地域限于国务院质量技术监督行政主管部门批准的贵州茅台酒原产地域范围,见附录 A(标准的附录)。

4 定义

本标准采用 GB/T 15109 中的定义及下列定义。

4.1 贵州茅台酒 Kweichow Moutai liquor

以优质高粱、小麦、水为原料,并在贵州省仁怀市茅台镇的特定地域范围内利用其自然微生物按贵州茅台酒传统工艺生产的酒。

4.2 酒龄 age

指生产出来的酒在陶坛中贮存老熟的时间。一般以年为单位。

4.3 陈年贵州茅台酒 aged Kweichow Moutai liquor

指酒龄不少于 15 年的贵州茅台酒。

4.4 沙 sorghum

贵州茅台酒投料时对高粱的俗称,生产投料分下沙和造沙两个阶段。

4.5 轮次 batch

贵州茅台酒制酒生产工艺过程。指其原料经蒸煮、摊凉、拌曲、堆积发酵、入条石窖发酵、蒸馏的一个生产过程。

4.6 三高三长 the three high-temperature processes and three long-term processes

“三高”指高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒;“三长”指大曲贮存不少于六个月,原料经多轮次发酵生产周期为一年,基酒酒龄不少于三年。

4.7 勾兑 blending

勾兑是贵州茅台酒的关键工序,是用不同典型体、不同轮次、不同酒精度、不同酒龄的基酒以一定比例组合调制成成品的工艺过程,不添加任何外来物质和外来酒。

4.8 典型体 typical base liquor

组成贵州茅台酒感官特征的香味有酱香、窖底香、醇甜三种典型体。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 高粱

5.1.1.1 产地要求

贵州茅台酒生产用高粱主要产于贵州省仁怀市境内,少数产地为东经 105°、北纬 27°附近与仁怀相邻的川南地区。

5.1.1.2 技术指标

符合 GB/T 8231 要求,高粱品种应为糯性高粱。

5.1.2 小麦

符合 GB 1351 的规定。

5.1.3 水

符合 GB 5749 的规定。水源取用茅台镇地段以上赤水河的水。

5.1.4 贵州茅台酒大曲

以优质小麦为原料,按贵州茅台酒传统工艺经高温发酵生产的大曲,其贮存期不少于六个月。

5.2 酿造环境

符合原产地域保护规定划定的地域范围。

贵州茅台酒的酿造环境海拔高度约在 420~550 m,贵州茅台酒酿造用水为赤水河水。该区域位于黔北地区,紧靠赤水河东侧,地处赤水河中游,四面环山,形成一个较为封闭的小盆地;该区域气候夏长冬短,常年气温较高,空气湿度大,少见霜雪,年平均气温约 18℃,最低气温约 3℃,最高气温约 40℃,年平均湿度在 78%左右,年平均风速 1.2 m/s 左右。形成相对独立的小气候。

5.3 传统工艺要求

贵州茅台酒采用独特的传统的特殊工艺,按照季节性生产,其传统工艺要求具有“三高三长”、二次投料、多轮次发酵蒸酒。

高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒;农历九月重阳期间开始二次投料、九次蒸煮(馏)、八次摊凉并加曲、堆积发酵、入条石窖发酵、七次取酒、每轮次生产不少于 30 天,从原料投入到蒸馏完酒丢糟,分下沙、造沙、两次投料、一轮次、二轮次、三轮次、四轮次、五轮次、六轮次、七轮次,共七个轮次蒸酒,整个制酒生产周期为一年;基酒按不同轮次分三种典型体入陶坛贮存,基酒酒龄不少于三年,再经精心勾兑存放;从原料投入到勾兑、产品出厂不少于五年时间。

5.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	53%(V/V) 贵州茅台酒	43%(V/V) 贵州茅台酒	38%(V/V) 贵州茅台酒	33%(V/V) 贵州茅台酒	陈年 贵州茅台酒
色泽	无色(或微黄)透明、 无悬浮物、无沉淀	清澈透明、无悬浮 物、无沉淀,饮时加 水、加冰不浑浊	清澈透明、无悬浮 物、无沉淀,饮时加 水、加冰不浑浊	清澈透明、无悬浮物、 无沉淀,饮时加水、加 冰不浑浊	微黄透明、无悬浮物、 无沉淀
香气	酱香突出、幽雅细腻、 空杯留香持久	酱香显著、幽雅细 腻、空杯留香持久	酱香明显、香气幽 雅、空杯留香持久	酱香明显、香气较幽 雅、空杯留香持久	酱香突出、老熟香明 显、幽雅细腻、空杯留 香持久
口味	醇厚丰满、回味悠长	丰满醇和、回味悠 长	绵柔、醇和、回甜、 味长	醇和、回甜、味长	老熟味显著、幽雅细 腻、醇厚、丰满、回味 悠长持久
风格	酱香突出、幽雅细腻、 醇厚丰满、回味悠长、 空杯留香持久	具有贵州茅台酒独 特风格	具有贵州茅台酒独 特风格	具有贵州茅台酒独特 风格	酱香突出、幽雅细腻、 醇厚、丰满、老熟香味 舒适显著、回味悠长、 空杯留香持久

5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	53%(V/V) 贵州茅台酒	43%(V/V) 贵州茅台酒	38%(V/V) 贵州茅台酒	33%(V/V) 贵州茅台酒	陈年 贵州茅台酒
酒精度,%(V/V) 20℃	51.00~54.00	42.00~44.00	37.00~39.00	32.00~43.00	51.00~54.00
总酸(以乙酸计),g/L	1.50~3.00	1.00~2.50	0.8~2.50	0.8~2.5	2.0~3.0
总酯(乙酸乙酯计),g/L ≥	2.5	2.00	1.50	1.50	2.50
固形物,g/L ≤	0.70	0.70	0.70	0.70	1.00

5.6 卫生指标

按 GB 2757 的规定执行。

6 试验方法

按 GB 10345.1~10345.8、GB 5009.48 的规定执行。

7 检验规则

按 GB 10346 的规定执行。

8 产品规格

产品规格见表 3。

表 3

净含量,mL	1 000	500	375	200	50
20℃时允许偏差,%	±1.5	±3.0		±4.5	±9.0
每基本箱平均偏差 ≥	0	0		0	0

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 10344、GB 7718 的要求。

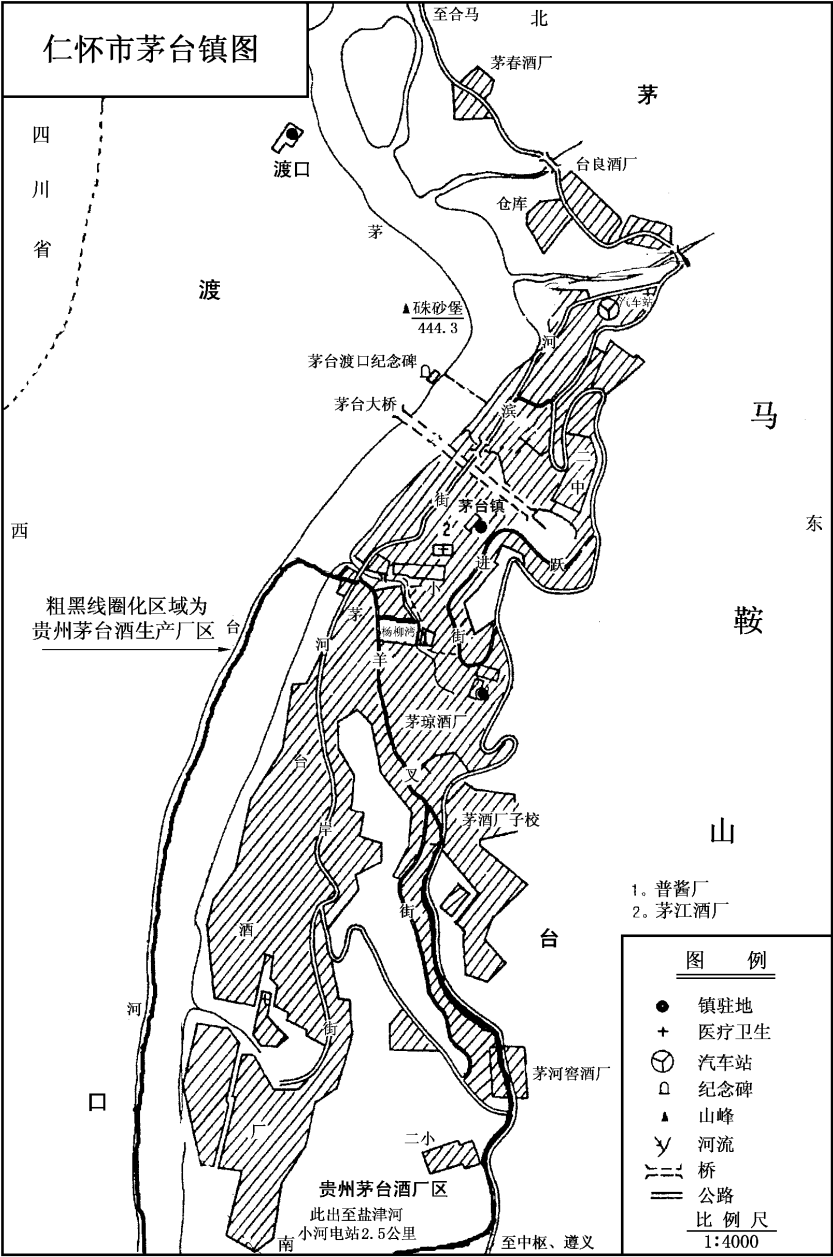
贵州茅台酒标签内容应有“原料”、“原料产地”、“产品规格”、“酒精度”、“净容量”、“产品原产地域”、“生产日期”、“制造者的名称和地址”、“产品标准号”、“原产地域产品标志”等。另外，陈年贵州茅台酒还有相应酒龄等内容。

9.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净容量和总数量、“小心轻放”、“防潮”等警示标志。

9.2 包装、贮存、运输

按 GB 10346 的规定执行。

附录 A
(标准的附录)
行政区划图



中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
茅台酒(贵州茅台酒)

GB 18356—2001

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 11 千字

2001年8月第一版 2001年8月第一次印刷

印数 1—1 500

*

书号: 155066·1-17747 定价 10.00 元

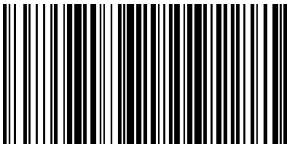
网址 www.bzcbs.com

*

科 目 577—593

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 18356—2001