

ICS 67.160.10
X 62
备案号:37148—2012



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10711—2012

葡萄酒原酒流通技术规范

Technical Regulation on circulation of bulk wines

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国酿酒工业协会、中国酒类流通协会、烟台张裕葡萄酒股份有限公司、北京朝批商贸股份有限公司、北京市糖业烟酒公司。

本标准主要起草人：熊正河、郭新光、王延才、刘员、李记明、孙文辉、白宇涛、王晓龙。

葡萄酒原酒流通技术规范

1 范围

本标准规定了葡萄酒原酒流通过程的技术要求。
本标准适用于葡萄酒原酒的监督检查、运输和贮存。

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 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

葡萄酒 wines

以鲜葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的,含有一定酒精度的发酵酒。

注:部分发酵是指采用一定技术方法,提前停止酒精发酵,未将葡萄汁中的糖源全部转化为乙醇、二氧化碳和副产物的一种生产工艺。

3.2

葡萄酒原酒 bulk wines

指用鲜葡萄或葡萄汁为原料,经发酵完成,尚未灌装的酒。

4 技术要求

4.1 一般要求

4.1.1 在运输与贮存过程中,应尽量避免葡萄酒原酒与空气的接触,且任何操作过程均应在较适宜的温度下进行,并防止葡萄酒原酒的氧化等改变酒体品质现象的产生。

4.1.2 应具有设计良好和严格的运输程序和贮存设备的清洗程序,建立有效的检查和取样制度,保持贮存设备、阀门和管道的清洁,避免化学、物理或生物性的二次污染。

4.1.3 对贮存容器、管道以及所有设备的附件,包括与葡萄酒原酒接触的泵,在清洗和灭菌后,应达到如下要求:

- a) 所有的部件应洁净和没有任何导致酒体气味改变的物质;
- b) 没有溶剂残留;
- c) 没有清洁剂或消毒剂的痕迹残留。

4.2 产品质量要求

产品质量要求可参考附录 A 或以交易双方签订的贸易合同中的质量技术要求为准,分析方法可参