

ICS 67.160.10  
CCS X 62

**T/GXAS**

团 体 标 准

T/GXAS 172—2021

---

# 桂葡 6 号葡萄酒酿造技术规程

Technical code of practice for Guipu No.6 wines brewing

2021-02-26 发布

2021-03-04 实施

---

广西标准化协会 发布



## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 酿造过程卫生要求 .....	2
5 设施和设备要求 .....	2
6 原辅料要求 .....	2
7 酿造工艺 .....	3



## 前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广西壮族自治区农业科学院葡萄与葡萄酒研究所提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院葡萄与葡萄酒研究所、广西壮族自治区农业科学院、广西都安建兴野生毛葡萄酒产业发展有限公司。

本文件主要起草人：张劲、成果、谢太理、周咏梅、谢林君、周思泓、白先进、吴代东、王海军、周锡生、韦哲、梁翡翠、曾宇、李博胤、庞丽婷。

## 引　　言

本文件的发布机构提请注意，声明符合本文件时，可能涉及到7.2.5.2与桃红葡萄、加强浸渍葡萄酒浸渍相关的专利的使用。

本文件的发布机构对于该专利的真实性、有效性和范围无任何立场。

该专利持有人已向本文件的发布机构承诺，他愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款和条件下，就专利授权许可进行谈判。该专利持有人的声明已在本文件的发布机构备案。相关信息可以通过一下联系方式获得：

专利持有人姓名：张劲、成果、谢太理、黄羽、文仁德、管敬喜、杨莹、黄小云、谢林君

地址：530007 广西壮族自治区南宁市西乡塘区大学东路174号

请注意除上述专利外，本文件的某些内容仍可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

# 桂葡 6 号葡萄酒酿造技术规程

## 1 范围

本文件规定了桂葡6号葡萄酒酿造技术的要求。  
本文件适用于广西行政区域内桂葡6号葡萄酒的酿造。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 15037 葡萄酒
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- QB/T 4482 碱性果胶酶制剂

## 3 术语和定义

GB 15037界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 桂葡6号葡萄 *Guipu No. 6 grape*

源于广西本地收集的野生资源，经驯化筛选出的丰产、优质、抗病性好，适宜酿酒的葡萄品种。

### 3.2

#### 桂葡 6 号葡萄酒 *Guipu No. 6 wine*

以桂葡6号葡萄为原料，经全部或部分发酵酿制而成的葡萄酒。其中桂葡6号葡萄酿制的酒所占比例不低于75%（体积分数计）。

### 3.3

#### 桂葡 6 号新鲜葡萄酒 *Guipu No. 6 fresh wine*

在桂葡6号葡萄酒酿造工艺中未采用橡木桶陈酿与橡木块（片）浸渍的新鲜葡萄酒。

### 3.4

#### 桂葡 6 号干红葡萄酒 *Guipu No. 6 dry red wine*

酿造后，含糖（以葡萄糖计）小于或等于4.0 g/L的桂葡6号葡萄酒。

3.5

“放血法” *saignée method*

在酿造红葡萄酒时,为提高发酵罐内的果皮与果汁比例,而释放其部分果汁用于酿造桃红葡萄酒的工艺方法。

3.6

桂葡6号桃红葡萄酒 *Guipu No. 6 pink wine*

在桂葡6号葡萄酒酿造工艺中使用“放血法”工艺,或在酿造结束后与白葡萄酒调配而成,具有桃红颜色的葡萄酒。

3.7

桂葡6号加强浸渍葡萄酒 *Guipu No. 6 wine by enhanced steeping method*

在桂葡6号葡萄酒酿造工艺中使用“放血法”工艺或采用热浸渍、二氧化碳浸渍工艺,使终产品颜色深、单宁含量高、酒体重的葡萄酒。

3.8

桂葡6号珍藏级葡萄酒 *Guipu No. 6 reserve wine*

经橡木桶陈酿不少于6个月的桂葡6号葡萄酒。

## 4 酿造过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

## 5 设施和设备要求

包括但不限于过滤设备、发酵设备、陈酿设备、灌装设备等,设施设备应符合GB 12696的规定。

## 6 原辅料要求

### 6.1 桂葡6号酿酒葡萄

应符合GB 2762、GB 2763的规定。果皮呈深紫红色,着色均匀,果粒大小一致。原料理化指标符合以下要求:总糖含量不小于150 g/L,可滴定酸度(酒石酸计)为4 g/L~10 g/L, pH值为2.8~4.0。

### 6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 6.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

### 6.4 果胶酶

应符合QB/T 4482的规定。

### 6.5 酵母菌

应符合GB 31639的规定。

## 6.6 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 7 酿造工艺

### 7.1 工艺流程

酿造技术工艺见图1。

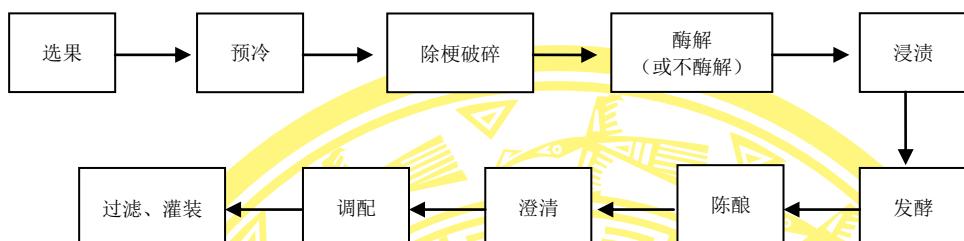


图1 工艺流程图

### 7.2 工艺要求

#### 7.2.1 选果

宜选用新鲜完好的果穗，剔除虫害果、腐烂果、机械伤果。

#### 7.2.2 预冷

若果皮温度超过25 °C，宜置于10 °C~15 °C冷库预冷6 h~8 h。

#### 7.2.3 除梗破碎

采用除梗破碎机进行除梗、破碎处理。并添加二氧化硫类食品添加剂0.03 g/L~0.05 g/L，使用量以二氧化硫残留量计。

#### 7.2.4 酶解 (或不酶解)

用螺杆泵输送至预先消毒的控温发酵罐中，酶活量10 000 U/g~20 000 U/g时添加果胶酶30 mg/L~50 mg/L，酶解4 h~6 h。

#### 7.2.5 浸渍

##### 7.2.5.1 普通浸渍

15 °C条件下浸渍6 h~8 h。

##### 7.2.5.2 加强浸渍

7.2.5.2.1 桃红葡萄酒，15 °C条件下浸渍。根据目标产品色泽、香气需要，可在浸渍2 h后抽取部分葡萄汁，用于酿制浅桃红葡萄酒（轻柔型），抽取比例不超过总体积的10%；可在浸渍8 h后抽取部分葡萄汁用于酿制深桃红葡萄酒，抽取比例不超过总体积的20%。

7.2.5.2.2 加强浸渍葡萄酒，经抽取用于酿制桃红葡萄酒后的剩余葡萄汁总浸渍时长达到8 h后，进行一次开放式循环。

## 7.2.6 发酵

### 7.2.6.1 酵母接种

将发酵罐温度调至25 ℃，接入预先活化的葡萄酒酵母，干红葡萄酒和桃红葡萄酒宜选择专用的商业酵母，接种量200 mg/L～400 mg/L。

### 7.2.6.2 补糖

发酵启动后2 d～3 d，根据酿制葡萄酒预期酒精度及不同类型葡萄酒酒精度范围进行补糖，补糖量不宜超过葡萄汁含糖量的50%。新鲜葡萄酒不宜进行补糖。不同类型葡萄酒酒精度推荐如下：

- 桃红葡萄酒，8 %vol～10 %vol；
- 干红葡萄酒，12 %vol；
- 加强浸渍葡萄酒、珍藏级葡萄酒，大于等于12 %vol。

### 7.2.6.3 主发酵

主发酵时间为7 d～15 d，隔天进行一次内循环操作，残留总糖含量小于10 g/L即判定为主发酵结束。主发酵结束后，进行出渣倒灌，皮渣进行粗压榨，并添加二氧化硫类食品添加剂0.03 g/L～0.05 g/L，使用量以二氧化硫残留量计。

### 7.2.6.4 后发酵

调整发酵罐温度为20 ℃，进入后发酵期，时间宜为1个月。残留总糖含量小于4 g/L即判定为后发酵结束，后发酵结束后进行一次倒灌，去除底部酒泥。

### 7.2.6.5 苹果酸-乳酸发酵

苹果酸-乳酸发酵可进行自然诱发或人工干预诱发。葡萄酒可滴定酸度超过8 g/L时，宜采取人工接种乳酸菌的方式进行人工干预诱发苹果酸-乳酸发酵。按葡萄酒体积份计加入乳酸菌10 mg/L、碳源50 mg/L，应控制发酵温度为20 ℃，发酵期宜为1～3个月。结束后，进行一次倒灌，并添加二氧化硫类食品添加剂0.03 g/L～0.05 g/L，使用量以二氧化硫残留量计。

## 7.2.7 陈酿

根据不同类型的葡萄酒选择相应的陈酿方式，具体操作如下：

- 新鲜葡萄酒、桃红葡萄酒，采用不锈钢罐或橡木桶陈酿，温度20 ℃，时间3个月；
- 干红葡萄酒，采用不锈钢罐或橡木桶陈酿，温度20 ℃，时间6个月；
- 加强浸渍葡萄酒，采用不锈钢罐或橡木桶陈酿，温度20 ℃，时间6～12个月；
- 珍藏级葡萄酒，采用橡木桶陈酿，宜选择细或极细纹理法国橡木桶，新桶（8个月）、转桶（一次桶6个月、二次桶2个月）。

## 7.2.8 澄清

### 7.2.8.1 根据不同类型的葡萄酒选择相应的澄清方式，具体操作如下：

- 新鲜葡萄酒、干红葡萄酒，澄清剂可选择PVPP或钙基膨润土，用量0.2 g/L～0.4 g/L，温度-1 ℃～4 ℃，时间7 d～10 d；
- 桃红葡萄酒，澄清剂可选择鱼胶或鸡蛋清，用量0.03 g/L～0.05 g/L，温度1 ℃～6 ℃，时间7 d～10 d；

——加强浸渍葡萄酒、珍藏级葡萄酒，橡木桶陈酿或不锈钢罐陈酿时间超过6个月，可不进行澄清处理。

7.2.8.2 在澄清过程中，应添加二氧化硫类食品添加剂0.03 g/L~0.05 g/L，使用量以二氧化硫残留量计。

### 7.2.9 调配

干型酒不宜进行调配，如与其他品种基酒进行调配，其他品种基酒不宜超过25%（体积计）。

### 7.2.10 过滤、灌装

#### 7.2.10.1 过滤

葡萄酒装瓶前宜进行过滤操作，过滤方式可选择纸板过滤、硅藻土过滤、膜过滤等方式；加强浸渍葡萄酒和珍藏级葡萄酒可选择不过滤。过滤时应添加二氧化硫类食品添加剂0.03 g/L~0.05 g/L，使用量以二氧化硫残留量计。

#### 7.2.10.2 灌装

采用半自动或全自动灌装机进行。



中华人民共和国团体标准

桂葡6号葡萄酒酿造

技术规程

T/GXAS 172—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究