



团 体 标 准

T/CBJ 2309—2024

酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型 白酒(大曲)基酒

Jiangxiangxing baijiu core production region (Renhuai)—The base
Jiangxiangxing baijiu (Daqu)

2024-12-30 发布

2025-01-30 实施

中国酒业协会 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

 4.1 酿造环境 2

 4.2 工艺要求 2

 4.3 感官要求 3

 4.4 理化要求 5

 4.5 真实性要求 6

5 生产过程卫生要求 6

6 试验方法 7

 6.1 感官要求 7

 6.2 理化要求 7

7 检验规则 7

8 标志、包装、运输和贮存 7

 8.1 标志 7

 8.2 包装、运输和贮存 7

参考文献..... 8

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国酒业协会、仁怀酱香白酒科研所联合提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：仁怀酱香白酒科研所、中国酒业协会、中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司、贵州茅台酒股份有限公司、贵州省酒类产品质量检验检测院、贵州省仁怀市酱香酒酒业有限公司、劲牌茅台镇酒业有限公司、贵州茅台镇国威酒业（集团）有限责任公司、贵州省仁怀市茅台镇国宝酒厂有限责任公司、贵州酣客君丰酒业有限公司、北京首都酒业有限公司、贵州五星酒业集团茅台镇五星酒厂、贵州国台数智酒业集团股份有限公司、贵州省仁怀市茅台镇文中酒业有限公司、贵州茅台镇北街酒厂（集团）有限责任公司、贵州洺洲道酒业有限公司。

本文件主要起草人：王迁、玉光惠、唐平华、何菲、王旭亮、杜静怡、涂华彬、杨玉波、袁泉、孙时光、陈仁远、徐兴江、邓忠波、卢秀、梁明锋、张家园、邓昌伟、闫寅卓、焦永权、王林、黄旋、龙天俊、李明金、卢君、王纯陆、付宇豪、彭茵、刘海坡、刘丹、刘楠。

酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型 白酒(大曲)基酒

1 范围

本文件规定了酱香型白酒核心产区(仁怀)酱香型白酒(大曲)基酒的技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于酱香型白酒核心产区(仁怀)酱香型白酒(大曲)基酒的生产、检验及销售。

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 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- GB/T 10781.4 白酒质量要求 第4部分:酱香型白酒
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15109 白酒工业术语
- GB/T 33404 白酒感官品评导则
- SB/T 10713 白酒原酒及基酒流通技术规范
- T/CBJ 2307 酱香型白酒核心产区(仁怀)
- T/CBJ 2310 酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)生产技术规范
- T/CBJ 2311 酱香型白酒核心产区(仁怀) 高温大曲生产技术规范
- T/GZRHJX 004 仁怀产区大曲酱香酒风味轮应用指南

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 10781.4、T/CBJ 2307 界定的及下列术语与定义适用于本文件。

3.1

酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)轮次基酒 Jiangxiangxing baijiu core production region (Renhuai)—The rounds base Jiangxiangxing baijiu (Daqu)

在酱香型白酒核心产区(仁怀),以糯高粱、小麦为原料,完全采用高温大曲为糖化发酵剂,在生产过程中不进行人工接种微生物,且不使用外源酶,经固态发酵、固态蒸馏、分轮次贮存,不直接或间接添加食用酒精及非自身固态发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有大曲酱香轮次特征风格的白酒。

3.2

酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)综合基酒 Jiangxiangxing baijiu core production region (Renhuai)—The blended base Jiangxiangxing baijiu (Daqu)

将酱香型白酒核心产区(仁怀)酱香型白酒(大曲)轮次基酒(3.1),按一定的质量要求调配、组合、陈酿而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身固态发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有大曲酱香综合基酒特征风格的白酒。

3.3

一轮次基酒 the first round base jiang-flavour baijiu

经过下沙、造沙两次投粮加曲发酵后,酒醅第一次蒸馏摘取的酒。

3.4

二轮次基酒 the second round base jiang-flavour baijiu

第一次蒸馏摘酒后的酒醅再次加曲发酵后,第二次蒸馏摘取的酒。

3.5

三轮次基酒 the third round base jiang-flavour baijiu

第二次蒸馏摘酒后的酒醅再次加曲发酵后,第三次蒸馏摘取的酒。

3.6

四轮次基酒 the fourth round base jiang-flavour baijiu

第三次蒸馏摘酒后的酒醅再次加曲发酵后,第四次蒸馏摘取的酒。

3.7

五轮次基酒 the fifth round base jiang-flavour baijiu

第四次蒸馏摘酒后的酒醅再次加曲发酵后,第五次蒸馏摘取的酒。

3.8

六轮次基酒 the sixth round base jiang-flavour baijiu

第五次蒸馏摘酒后的酒醅再次加曲发酵后,第六次蒸馏摘取的酒。

3.9

七轮次基酒 the seventh round base jiang-flavour baijiu

第六次蒸馏摘酒后的酒醅再次加曲发酵后,第七次蒸馏摘取的酒。

3.10

盘勾 mixing

根据生产需要,将具有相同特征的同轮次、同类型、同等级、同贮存时间的基酒调配、组合在一起或将不同车间、不同班组、不同窖池、不同时间生产出的具有相同品质特征酒体调配、组合在一起的操作工艺。

3.11

勾兑调味(勾调) blending

把具有不同香气、口味、风格的酒体,按一定的比例进行调配,使之符合酱香型白酒(大曲)综合基酒或酱香型白酒(大曲)标准,保持酒体典型风格的生产工艺。

4 技术要求

4.1 酿造环境

酿造环境应符合 T/CBJ 2307 的规定。

4.2 工艺要求

4.2.1 制曲工艺要求应符合 T/CBJ 2311 的规定。

4.2.2 制酒工艺要求应符合 T/CBJ 2310 的规定。

4.3 感官要求

酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)轮次基酒感官要求应符合表 1 至表 7 的规定,综合基酒的感官要求应符合表 8 的规定。

表 1 酱香型白酒(大曲)一轮次基酒感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色(或微黄)透明,无浑浊,无悬浮物,无沉淀物 ^a		
香气	有粮香、酸香、酯香且愉悦,有花果香等特殊香	粮香、酸香、酯香显著	粮香、酸香、酯香明显
口味和口感	有酱味,略有生粮味、涩味,微酸,后味微苦,可用作调味酒	有酸涩味,后味较苦	酸涩味明显,后味苦
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
评分范围	≥93.0	≥88.0, <93.0	≥80.0, <88.0
^a 当酒的温度低于 10℃,允许出现白色絮状沉淀物质或失光,10℃以上时应逐渐恢复正常。			

表 2 酱香型白酒(大曲)二轮次基酒感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色(或微黄)透明,无浑浊,无悬浮物,无沉淀物 ^a		
香气	酱香明显,有水果香、草木香等特殊香	粮香、酱香较明显	粮香显著,微有酱香
口味和口感	有酱味,后味回甜且干净,略有酸涩味,酒体较醇厚、丰满、细腻,可用作调味酒	略有酱味,酸涩味较明显,后味微甜、净	酸涩味明显,后味稍甜
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
评分范围	≥93.0	≥88.0, <93.0	≥80.0, <88.0
^a 当酒的温度低于 10℃,允许出现白色絮状沉淀物质或失光,10℃以上时应逐渐恢复正常。			

表 3 酱香型白酒(大曲)三轮次基酒感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色(或微黄)透明,无浑浊,无悬浮物,无沉淀物 ^a		
香气	酱香显著,有复合的特殊香,入口香强	酱香明显,微有粮香或无,入口香较强	有酱香,入口香
口味和口感	酱味较突出,酒体较醇厚、丰满细腻,尾净,后味长、带涩,可用作调味酒	酱味显著,酒体醇和,后味较长、带涩	酱味明显,酒体醇和,后味较长、带涩

表 3 酱香型白酒(大曲)三轮次基酒感官要求(续)

项目	优级	一级	二级
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
评分范围	≥93.0	≥88.0, <93.0	≥80.0, <88.0
^a 当酒的温度低于 10℃, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光, 10℃ 以上时应逐渐恢复正常。			

表 4 酱香型白酒(大曲)四轮次基酒感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色(或微黄)透明, 无浑浊, 无悬浮物, 无沉淀物 ^a		
香气	酱香突出, 水果香等特殊香气全面、协调	酱香较突出, 有木香、水果香等特殊香且较全面协调	酱香明显, 香气较全面
口味和口感	酱味较突出, 味全面, 酒体较醇厚、丰满、细腻, 味净, 后味绵长, 甜香, 喷香, 可用作调味酒	酱味显著, 酒体醇和, 味净, 后味较长	酱味明显, 味净, 后味稍长
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
评分范围	≥93.0	≥88.0, <93.0	≥80.0, <88.0
^a 当酒的温度低于 10℃, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光, 10℃ 以上时应逐渐恢复正常。			

表 5 酱香型白酒(大曲)五轮次基酒感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色(或微黄)透明, 无浑浊, 无悬浮物, 无沉淀物 ^a		
香气	酱香较突出, 略有焦香、芝麻香等特殊香	酱香显著, 微有焦香	酱香明显, 有焦香
口味和口感	酱味较突出, 酒体醇厚、丰满细腻, 后味悠长, 微苦, 可用作调味酒	酱味显著, 后味长、略有苦味	酱味明显, 后味稍长、有苦味
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
评分范围	≥93.0	≥88.0, <93.0	≥80.0, <88.0
^a 当酒的温度低于 10℃, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光, 10℃ 以上时应逐渐恢复正常。			

表 6 酱香型白酒(大曲)六轮次基酒感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色(或微黄)透明, 无浑浊, 无悬浮物, 无沉淀物 ^a		
香气	酱香明显, 有焦香等特殊香	酱香较明显, 有焦香	有酱香, 焦香明显

表 6 酱香型白酒(大曲)六轮次基酒感官要求(续)

项目	优级	一级	二级
口味和口感	酱味明显,酒体丰满,醇厚,细腻,略有焦味,后味长,余味略苦,可用作调味酒	有酱味,味较醇和,略有焦糊味,有后味,余味较苦	稍有酱味,有焦糊味,后味短暂,余味苦
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
评分范围	≥ 93.0	$\geq 88.0, < 93.0$	$\geq 80.0, < 88.0$
° 当酒的温度低于 10℃,允许出现白色絮状沉淀物质或失光,10℃以上时应逐渐恢复正常。			

表 7 酱香型白酒(大曲)七轮次基酒感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色(或微黄)透明,无浑浊,无悬浮物,无沉淀物°		
香气	酱香明显,略有焦糊香等特殊香	酱香较明显,有焦糊香	有酱香,焦糊香明显
口味和口感	酱味显著,酒体醇厚,丰满细腻且协调,略有焦糊味,后味长,余味略苦,可作调味酒	酱味明显,醇和,有焦糊味,后味长,余味较苦	有酱味,较醇和,有糊味,后味较长,余味苦
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
评分范围	≥ 93.0	$\geq 88.0, < 93.0$	$\geq 80.0, < 88.0$
° 当酒的温度低于 10℃,允许出现白色絮状沉淀物质或失光,10℃以上时应逐渐恢复正常。			

表 8 酱香型白酒(大曲)综合基酒感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色(或微黄)透明,无浑浊,无悬浮物,无沉淀物°		
香气	酱香复合香气突出,果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气舒适,且有愉悦的特殊香,曲香浓郁,空杯留香长,可用作调味酒	酱香复合香气较突出,有果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气,曲香明显,空杯留香长	酱香复合香明显,有曲香,空杯留香
口味和口感	酒体醇厚、丰满、诸味协调,回味长,可用作调味酒	酒体较醇厚、诸味协调,后味较长	酒体醇和,协调,有后味
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
评分范围	≥ 93.0	$\geq 88.0, < 93.0$	$\geq 80.0, < 88.0$
° 当酒的温度低于 10℃,允许出现白色絮状沉淀物质或失光,10℃以上时应逐渐恢复正常。			

4.4 理化要求

酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)轮次基酒和综合基酒理化要求应符合表 9 的规定。

表 9 酱香型白酒(大曲)轮次基酒、综合基酒理化要求

项目	基酒	优级	一级	二级
酒精度 ^a (20℃)/(%)vol	一轮次基酒	≥57.0		
	二轮次基酒	≥54.5		
	三至四轮次基酒	≥53.5		
	五轮次基酒	≥53.0		
	六至七轮次基酒	≥52.5		
	综合基酒	≥53.5		
固形物/(g/L)	一至七轮次基酒	≤0.70		
	综合基酒			
己酸乙酯/(g/L)	一至七轮次基酒	≤0.20	≤0.30	
	综合基酒			
总酸(以乙酸计)/(g/L)	一轮次基酒	≥3.20	≥2.80	≥2.40
	二轮次基酒	≥2.80	≥2.60	≥2.20
	三轮次基酒	≥2.40	≥2.00	≥1.60
	四轮次基酒	≥2.00	≥1.60	≥1.20
	五轮次基酒	≥1.80	≥1.40	≥1.00
	六至七轮次基酒	≥1.60	≥1.40	≥1.00
	综合基酒	≥2.00	≥1.60	≥1.40
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	一轮次基酒	≥5.20	≥4.50	≥4.00
	二轮次基酒	≥4.50	≥4.20	≥3.50
	三轮次基酒	≥4.00	≥3.20	≥2.60
	四轮次基酒	≥3.20	≥2.60	≥1.90
	五轮次基酒	≥3.00	≥2.20	≥1.60
	六至七轮次基酒	≥2.60	≥2.20	≥1.60
	综合基酒	≥3.00	≥2.60	≥2.20
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。				

4.5 真实性要求

应保证酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)轮次基酒和酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)综合基酒产品真实性,无外源酒精和外源呈色呈香呈味物质添加。

5 生产过程卫生要求

5.1 生产过程卫生应符合 GB 8951、GB 14881 的规定。

5.2 在酿酒、贮存、勾调、灌装、运输等环节应防止不合格容器及接触材料对基酒带来的污染,应对基酒生产使用的容器、输酒管道、瓶盖、密封材料等进行监控。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10345、GB/T 33404 描述的方法进行,感官评分按 T/GZRHJX 004 描述的方法进行。

6.2 理化要求

6.2.1 酒精度

酒精度按 GB 5009.225 描述的方法进行。

6.2.2 固形物、总酯、己酸乙酯

固形物、总酯、己酸乙酯按 GB/T 10345 描述的方法进行。

6.2.3 总酸

总酸按 GB 12456 描述的方法进行。

6.2.4 真实性

6.2.4.1 宜采用气相色谱仪(或气质联用仪)测定产品微量物质组分指纹图谱,建立酱香型白酒(大曲)基酒微量物质组分数据库,通过色谱指纹图谱及其数据库验证其真实性。

6.2.4.2 宜采用稳定同位素质谱测定白酒中乙醇及微量醇酯的¹³C/¹²C 比值,建立酱香型白酒(大曲)基酒同位素数据库,综合判断产品是否添加外源酒精和外源呈色呈香呈味物质。

6.2.4.3 宜参考 T/CBJ 003—2016 附录 B~附录 D,优化并建立数据库,鉴定产品真实性。

7 检验规则

检验规则按 GB/T 10346 的规定执行。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

标志按 GB/T 10346 的规定执行。

8.2 包装、运输和贮存

包装、运输和贮存按 SB/T 10713 的规定执行。

参 考 文 献

- [1] T/CBJ 003—2016 固态法酱香型白酒原酒
-