

ICS 67.160.10
CCS X62

团 体 标 准

T/BWDP 0006-2025

新葡萄酒

Innovative Wine

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

北京酒庄葡萄酒发展促进会 发布

目 次

前 言	II
1. 范围	1
2. 规范性引用文件	1
3. 术语和定义	1
4. 新葡萄酒分类	3
5. 通用要求	7

全国团体标准信息平台

前 言

本标准按照 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。

本标准基于现代营养学和食品科学的研究成果，结合食药同源的大健康理念和大食物观，旨在规范和引导新葡萄酒产业的健康发展，提升产品质量，保障消费者权益，促进产业创新与可持续发展。

本标准在制定过程中充分调研国内外相关技术规范和葡萄酒发展现状，广泛征求行业专家、生产企业、科研机构及消费者意见，确保内容的科学性与适用性。

本标准为首次发布，未来将根据科学研究进展与创新实践适时修订。

本标准由北京酒庄葡萄酒发展促进会提出并归口。

本标准起草单位：北京大学、中国农业大学、西北农林科技大学、华南农业大学、上海交通大学、山东农业大学、宁夏大学、新疆农业大学、青岛农业大学、吉林大学、华中农业大学、江南大学、河北科技师范学院、中国食品发酵工业研究院、暨南大学、陕西师范大学、贵州大学、中国石油大学、河南医药大学、北京城市学院、山西农业大学、西南石油大学、重庆大学、北京燕园博雅风土科技有限责任公司、北京博雅健康汇科技发展有限责任公司。

本标准主要起草人：游义琳、黄卫东、战吉晟、张珍珍、柳嘉、唐韵宇、孙翔宇、唐柯、艾静雅、李静媛、伍天阳、赵育、韩雪、郭杰龙、赵颖、刘海悦、洪可欣、薛慧敏、高云霄、康熙萍、林雨晨、刘相君、陶芸婧、石佳宁、廖振林、杜远鹏、李俊俊、黄旭明、李相怡、王春晓、田荣荣、刘晓萌、温鹏飞、李二虎、刘平萍、肖华平、蒲云飞、苏媛、马雯、张亚红、李文丽、郭娜、侍朋宝、段巧红、刘源、徐振林、卢江、房玉林、薛红卫、彭宜本。

新葡萄酒

1. 范围

本标准规定了新葡萄酒的术语和定义、产品分类和通用要求。

本标准适用于新葡萄酒产品研发和新葡萄酒生产企业。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件为其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 15037-2006 葡萄酒

NY/T 274-2023 绿色食品 葡萄酒

GB24154-2015 食品安全国家标准 运动营养食品通则

GB 2760 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 4789 食品微生物学检验

GB 7101 饮料

GB 14880 食品营养强化剂使用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3. 术语和定义

3.1 新葡萄酒

指在传统葡萄酒工艺与品质基础上，以食药同源植物、具有明确健康功效的植物、特色果蔬、食用香料及功能性成分等为辅料，通过特定工艺（如共发酵、浸提、精准调配等）进行融合与修饰，协同提升产品的营养健康属性、感官风味品质及功能个性化表达，满足大众消费者多元化需求的创新型葡萄酒产品。

注：本标准所称“新葡萄酒”即指符合上述定义的产品；所称“辅料”指上述定义中新葡萄酒所用辅料。

3.2 食药同源植物

指国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局发布的《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》和补充目录中的植物。

3.3 共发酵

指在新葡萄酒酿造过程中，将符合本标准要求可发酵辅料（主要包括食药同源植物、特色果蔬等可发酵的植物原料，以及经评估可适用于共发酵工艺的食用香料或功能性成分），在酒精发酵启动前或主要阶段与葡萄/葡萄汁混合，并利用酵母或复合微生物体系进行同步发酵的工艺。

该工艺旨在：

- （1）通过微生物的生物转化作用，使辅料中的成分与葡萄基质发生相互作用，生成新的风味物质。
- （2）促进辅料中功能性成分的溶出、转化或增效。
- （3）实现产品风味、口感与营养属性的深度一体化融合。
- （4）本类新葡萄酒工艺所采用的“葡萄/葡萄汁”的质量占整个发酵体系的 85%及以上。

3.4 浸提

指以符合 GB/T 15037-2006《葡萄酒》规定的葡萄酒或葡萄原酒为基酒，将本标准定义的辅料（天然植物成分等）置于其中，在可控的条件（如温度、时间、固液比、搅拌等）下进行处理，使辅料中的目标风味物质与功能性成分溶解、扩散并稳定存在于酒体中，从而赋予基酒新的感官与健康属性的工艺过程。

该工艺的核心特征包括：

- （1）基酒主导性：基酒的酒精度、酸度、风味风格是浸提的基础环境，直接影响成分溶出的效率与最终产物的感官平衡。
- （2）成分传递性：本质上是一个基于扩散原理的物理性成分转移过程，旨在最大限度地保留辅料固有特征。
- （3）过程可控性：通过精确控制工艺参数，可实现对浸提成分的种类、含量及最终产品风格的定向调控。
- （4）本类新葡萄酒工艺所采用的“葡萄酒或葡萄原酒为基酒”的质量占整个产品体系的 85%及以上。

3.5 添加

是指在新葡萄酒酿造过程的后期（如发酵结束后、陈酿后或灌装前），将符合本标准要求的、通常为标准化形态的辅料（如天然植物提取物、纯化的功能性成分、食用香料等），通过物理调配方式直接与葡萄酒基酒混合的工艺。

该工艺的核心特征包括：

（1）后置性与独立性：工艺发生在主体生物化学过程（如酒精发酵）完成之后，不引发或参与复杂的发酵或转化反应。

（2）精准性与标准化：所添加的辅料通常为成分、纯度与剂量明确、稳定的提取物或单体，便于实现对终产品特定属性（如功能成分含量、风味强度）的精准设计与质控。

（3）高效性与灵活性：操作简便，混合周期短，易于调整配方，适用于对特定功能或风味进行定向强化或修饰。

（4）本类新葡萄酒工艺所采用的“葡萄酒基酒”的质量占整个产品体系的 85%及以上。

3.6 天然植物成分

天然植物成分是指直接来源于可食用的或具有传统安全食用历史的植物体（包括根、茎、叶、花、果实、种子等），通过物理、生物或温和化学方法（如压榨、浸提、蒸馏、发酵、低温萃取等）制备得到，其化学结构未发生本质改变，且最大限度保留了该植物原有特征性成分与属性的物质。用于新葡萄酒的天然植物成分，应满足以下条件之一：

（1）列入国家卫生健康委员会公布的既是食品又是中药材的物质（食药同源物质）目录。

（2）列入国家卫生健康委员会公布的新食品原料（新资源食品）目录。

（3）具有长期、广泛、安全的民间食用历史，且经科学评估验证其食用安全性，并符合相关法规要求。

3.7 功能性成分

指来源于本标准 3.6 条（即“天然植物成分”定义）所述原料或其他符合法规的辅料中，经科学验证具有特定健康调节作用的生物活性物质或特征性化合物。其在终产品“新葡萄酒”中的存在与含量，应与产品所宣称或暗示的健康属性相关联。

4. 新葡萄酒分类

根据 3.1 对新葡萄酒的定义,本标准从新葡萄酒生产工艺和健康属性两方面来进行分类。按照工艺分为共发酵型新葡萄酒、浸提型新葡萄酒和复配型新葡萄酒三类;按照健康属性分为抗氧化型、舒压助眠型、养胃健脾型、轻体控糖型和免疫调节型五类。

4.1 按照工艺分类

4.1.1 共发酵型新葡萄酒

(1) 定义:在葡萄原料的主发酵或前发酵阶段,同步加入天然植物原料(如果蔬、食药同源植物的可食用部分),通过酵母菌等微生物的共同发酵作用制成的产品。其核心在于生物转化与风味生成。

(2) 工艺特征:发酵前或发酵中期投料,植物原料参与糖分转化和风味物质的生物合成,过程复杂。

(3) 产品特点:风味融合度极高,酒体协调,可能产生新的活性代谢产物,口感往往更为丰富圆润。

(4) 产品示例:

① 桑葚-葡萄共发酵酒:将桑葚与葡萄一起破碎,进行混合发酵,富含花青素与白藜芦醇。

② 枸杞鲜果共发酵桃红葡萄酒:在酿造桃红葡萄酒时加入鲜枸杞一同发酵,提升类胡萝卜素含量与风味复杂度。

③ 生姜汁共发酵起泡酒基酒:在初次发酵的基酒中加入生姜汁,经瓶内二次发酵后,获得具有微辛暖腹感的起泡酒。

4.1.2 浸提型新葡萄酒

(1) 定义:以成品葡萄酒或葡萄原酒为基酒,通过浸泡、萃取等工艺,引入天然植物成分或功能性成分,不引发或仅引发有限二次发酵而制成的产品。其核心在于成分的转移与融合。

(2) 工艺特征:后处理型工艺,基酒风格稳定,功能性成分及植物风味提取效率高,产品可控性强。

(3) 产品特点:酒体较为饱满,基酒风味与植物风味层次相对分明,功能性成分明确。

(4) 产品示例:

① 人参浸提葡萄酒:在陈酿型干红葡萄酒中浸入人参,赋予其皂苷类成分及特有香气。

② 桂花浸提甜白葡萄酒：在晚收甜白葡萄酒中浸提桂花，增加馥郁花香和愉悦感。

③ 茶叶浸提加强葡萄酒：在葡萄酒强化阶段加入特定茶叶（如普洱）共同陈酿，融合茶多酚与酒体。

4.1.3 复配型新葡萄酒

（1）定义：以葡萄酒或葡萄汁为基质，在酿造后期或灌装前，通过精准调配的方式，加入由天然植物成分提取的、具有明确功能指向的标准化功能性成分（如提取物、纯化物）而制成的产品。其核心在于科学强化与靶向设计。

（2）工艺特征：基于对功能性成分的明确认知和定量控制，对葡萄酒本身发酵过程干扰最小。

（3）产品特点：目标健康功能指向最明确，功能性成分含量可标准化，葡萄酒原有风格保持最佳。

（4）产品示例：

① 添加葡萄籽原花青素的低醇葡萄酒：在酒精度降低的葡萄酒中，定量添加高纯度葡萄籽提取物，强化抗氧化能力。

② γ -氨基丁酸（GABA）强化葡萄酒：在温和的佐餐白葡萄酒中，精准添加天然发酵法生产的 GABA，服务于放松助眠的细分需求。

③ 添加菊粉的轻负担葡萄酒：在干型葡萄酒中调配入水溶性膳食纤维菊粉，兼顾口感与肠道健康。

4.2 按照健康属性分类

4.2.1 抗氧化型新葡萄酒

（1）健康属性定位：侧重于抗氧化、延缓机体氧化应激，有助于提升机体活力与整体健康基础。

（2）核心功能性成分示例：多酚类（如白藜芦醇、原花青素、花色苷）、类黄酮、维生素 C/E、硒等。

（3）原料来源举例：桑葚、蓝莓、黑枸杞、茶叶（尤其是绿茶、白茶）、葡萄籽/皮提取物、姜黄等。

（4）产品定义示例：指通过添加富含天然抗氧化成分的原料或提取物，使其总酚、抗氧化能力等指标显著高于普通葡萄酒，适用于关注综合健康保养人群的产品。

(5) 产品举例：“桑葚共发酵型高抗氧化干红葡萄酒”，其花色苷与多酚含量有明确标示。

4.2.2 舒压助眠型新葡萄酒

(1) 健康属性定位：侧重于舒缓紧张情绪、辅助改善睡眠质量。

(2) 核心功能性成分示例： γ -氨基丁酸(GABA)、酸枣仁皂苷、褪黑素(天然来源)、缬草根提取物、茶叶茶氨酸等。

(3) 原料来源举例：酸枣仁、百合、桂圆、 γ -氨基丁酸发酵产物、特定品种茶叶等。

(4) 产品定义示例：指通过添加传统上被认为具有宁心安神作用的食药同源物质或相关功能性成分，适用于现代高压人群轻度调节情绪与睡眠的产品。

(5) 产品举例：“GABA 复配型助眠甜白葡萄酒”，或“酸枣仁浸提型晚安葡萄酒”。

4.2.3 养胃健脾型新葡萄酒

(1) 健康属性定位：侧重于温和调节消化功能，辅助缓解餐后不适，提升用餐舒适度。

(2) 核心功能性成分示例：陈皮挥发油、生姜中的姜辣素、山楂黄酮与有机酸、砂仁多糖等。

(3) 原料来源举例：陈皮、生姜、山楂、砂仁、麦芽等。

(4) 产品定义示例：指通过添加传统用于健胃消食的食药同源物质，使其在佐餐时能更好地促进消化液分泌、缓解油腻感的餐用葡萄酒产品。

(5) 产品举例：“陈皮-生姜共发酵型佐餐加强葡萄酒”，或“山楂浸提型餐后消食酒”。

4.2.4 轻体控糖型新葡萄酒

(1) 健康属性定位：侧重于辅助体重管理、减缓餐后血糖波动，满足健康饮食潮流。

(2) 核心功能性成分示例：膳食纤维(如菊粉)、抗性糊精、桑叶生物碱(DNJ)、L-阿拉伯糖等。

(3) 原料来源举例：菊苣根(菊粉来源)、桑叶提取物、特定品种的柑橘纤维等。

(4) 产品定义示例：指通过添加膳食纤维或具有糖代谢调节作用的天然成分，可能同时具有较低残糖和热量，适用于关注体重与血糖健康人群的产品。

(5) 产品举例：“添加菊粉与桑叶提取物的低糖干白葡萄酒”。

4.2.5 免疫调节型新葡萄酒

(1) 健康属性定位：侧重于日常辅助维护免疫系统正常功能，提升抵抗力。

(2) 核心功能性成分示例：多糖类（如枸杞多糖、灵芝多糖）、皂苷类（如人参皂苷、黄芪甲苷）、维生素 C、锌等。

(3) 原料来源举例：枸杞、人参（须明确使用部位并符合法规）、黄芪、紫苏、接骨木莓等。

(4) 产品定义示例：指通过添加传统上被认为具有扶正固本作用的食药同源物质，适用于关注日常免疫健康人群的滋养型产品。

(5) 产品举例：“枸杞鲜果共发酵型强化葡萄酒”，或“接骨木莓浸提型风味葡萄酒”。

4.2.6 应用此分类的重要说明

(1) 属性定位，非功效声称：此分类仅表明产品设计和成分添加的健康属性方向，是对产品特点的描述，不能替代并应严格遵守国家关于食品（含保健食品）功效声称的法律法规。所有表述应使用“有助于”、“适用于……人群”等引导性语言，避免直接的治疗性或功效性断言。

(2) 成分与属性的关联：产品归属某类别，应有明确的配方依据，其添加的功能性成分应与该类别传统认知或现代研究提示的方向相关联。

(3) 多属性产品：允许一款产品兼具多个健康属性（如同时具有“抗氧化”和“舒压助眠”特点），但应在标签上清晰、理性地传达。

(4) 科学基础：鼓励生产企业对各类别产品的核心功能性成分进行定量标识，并积累研究数据，以增强产品的科学可信度。

5. 通用要求

5.1 安全性

新葡萄酒辅料应符合相关食品安全标准和规定，不得含有危害人体健康的物质。辅料中的污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。

5.2 质量稳定性

辅料应具有稳定的质量，在正常贮存和使用条件下，不应发生明显的质量变化，如质变、异味、变色等。

5.3 可追溯性

辅料应有完善的追溯体系，能够提供辅料的来源、生产加工过程、检验报告等相关信息，确保辅料的可追溯性。