



# 特香型白酒风味轮企业标准

文件编号:STJ-T-28

受控状态:	
分发号:	
使用部门:	
版本: 第1版	修订状态: 第0次修改

编者: 林培	审核: 吴生文	批准: 廖昶
日期: 2020.3.16	日期: 2020.3.16	日期: 2020.3.16

发布日期:2020年3月16日

实施日期:2020年3月16日

# 目 次

前 言 .....	I
引 言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语与定义 .....	1
4 特香型白酒风味轮 .....	3
5 特香型白酒风味轮廓描述语 .....	4
6 分析方法 .....	5
附录 A（规范性附录）特香型白酒风味轮直观评价法.....	6
附录 B（规范性附录）特香型白酒风味轮及轮廓描述语的构建.....	6
附录 C（提示性附录）特香型白酒风味轮酒样品评记录表.....	9
附录 D（资料性附录）特香型基酒感官质量评价表.....	11

# 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准起草单位：四特酒有限责任公司。

本标准主要起草人：廖昶、吴生文、林培、李科发、熊文波、黎清华、叶芝红、蔡珊等。

本标准批准人：廖昶。

本标准为首次制定。

## 引 言

特香型白酒是中国十二大香型白酒之一，具有地域性及独特风格特点。目前我国白酒标准体系中尚未制定特香型白酒风味轮标准，建立一套有效的特香型白酒系统科学的“风味轮”体系，一方面可传达全面丰富、形象具体的特香型白酒感官信息，破除特香型传统的、固定的白酒品评禁锢，方便人们认识特香型白酒；另一方面加强我省特香型白酒感官风味评价，推动特香型白酒产业的交流与合作，促进特香型白酒行业健康有序发展，四特酒有限责任公司提出并制定本标准。

# 特香型白酒风味轮

## 1 范围

本标准规定了特香型白酒风味特征直观评价相关术语。

本标准适用于特香型白酒的风味特征直观评价。

## 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 20823-2017 特香型白酒

GB/T 33405-2016 白酒感官品评术语

GB/T33404-2016 白酒感官品评导则

GB/T16861-1997 感官分析通过多元分析方法鉴定和选择用于建立感官剖面的描述词

## 3 术语与定义

下列术语与定义适用于本文件。

### 3.1 特香型白酒风味轮

将表示特香型白酒感官特征的术语按照类别顺序形成轮盘状排列，以方便认识和表达特香型白酒风味的术语集。

### 3.2 口味

味觉器官感受到白酒风味物质的刺激而产生的感觉。

#### 3.2.1 甜味

白酒中某些物质（例如多元醇）呈现的类似蔗糖的味觉特征。

#### 3.2.2 酸味

白酒中某些有机酸呈现的类似醋的味觉特征。

#### 3.2.3 苦味

白酒中某些物质呈现的类似苦杏仁的味觉特征。

### 3.2.4 咸味

白酒中某些盐类呈现的类似食盐的味觉特征。

### 3.2.5 鲜味

白酒中某些物质呈现的类似味精的味觉特征。

## 3.3 口感

舌头与口腔黏膜感受白酒风味物质的刺激而产生的综合感受。

### 3.3.1 余味

白酒下咽后产生的嗅觉和味觉的综合感受。

### 3.3.2 醇厚

白酒在口中的丰满度高。

### 3.3.3 净爽

白酒下咽时感受润滑干净。

### 3.3.4 细腻

白酒在口中各种感受搭配舒适谐调。

## 3.4 传统描述

### 3.4.1 窖香

白酒采用窖底泥发酵工艺产生的以己酸乙酯为主的多种成分呈现的香气特征。

### 3.4.2 醇香

白酒中醇类成分呈现的香气特征。

### 3.4.3 曲香

大曲经参与发酵使白酒呈现的香气特征。

### 3.4.4 酱香

采用高温制曲等传统酱香酿造类似工艺使白酒呈现的香气特征。

### 3.4.5 陈香

陈酿工艺使白酒自然形成的老熟的香气特征。

## 3.5 粮食香气

### 3.5.1 米糠香

米糠经发酵蒸馏使白酒呈现类似米糠的香气特征。

### 3.5.2 麸皮

麸皮经发酵蒸馏使白酒呈现类似麸皮的香气特征。

### 3.5.3 米香

以大米为原料糖化发酵产生的乳酸乙酯、乙酸乙酯、 $\beta$ -苯乙醇为主的多种成分呈现的香气特征。

### 3.6 糠杂味

白酒呈现的类似生稻壳等辅料的气味特征。

### 3.7 青生味

白酒呈现的类似树叶青草的气味特征。

#### 3.7.1 清爽气

清新、净爽的气味。

### 3.8 炒芝麻

白酒呈现的类似炒芝麻的气味特征。

## 4 特香型白酒风味轮

4.1 口味：包括酸、甜、苦、咸、鲜。

4.2 口感：包括辛辣、涩、细腻、净爽、浓郁、醇厚、尾味（酒尾）、余味、回甜、回苦、粗糙、柔和。

4.3 粮食香气：包括米香、麦香、麸皮、稻香、生粮、饭香、薯干、糠香。

4.4 传统描述：包括陈香、酯香、酱香、黄水、曲香、糟香、醇香、窖香。

4.5 水果香气：包括苹果、梨香、香蕉、菠萝、草莓、柚子、水蜜桃。

4.6 发酵制品类：包括咸菜、咸蒜头（苗）、焦酱香、腐乳、酱菜、甜面酱、萝卜干香。

4.7 草木干类：包括茶香、来苏水（消毒水）、中药味（西药膏药味）、木香、果干、薄荷、樟脑。

4.8 甜香：包括巧克力香、蜂蜜香、椰子香、水果糖（棉花糖）、奶酪香、香草、甜香。

4.9 烘烤制品：包括核桃香、杏仁香、烟熏、烤面包、炒芝麻。

4.10 青生味：包括青草香、清爽气（清新气）、生青味（青涩味）。

4.11 腥气：包括泥土香、蘑菇香。

4.12 蔬菜气：包括青椒香、生姜香。

4.13 花香：包括玫瑰花、丁香。

4.14 其他：包括酸陈味、酸糟香、焦香、汗臭味、霉味、塑料气、异臭味、烧糟味、杂醇油（油漆味）、酸酱香、油脂味、油哈味、焦糊、糠杂味、窖泥臭。





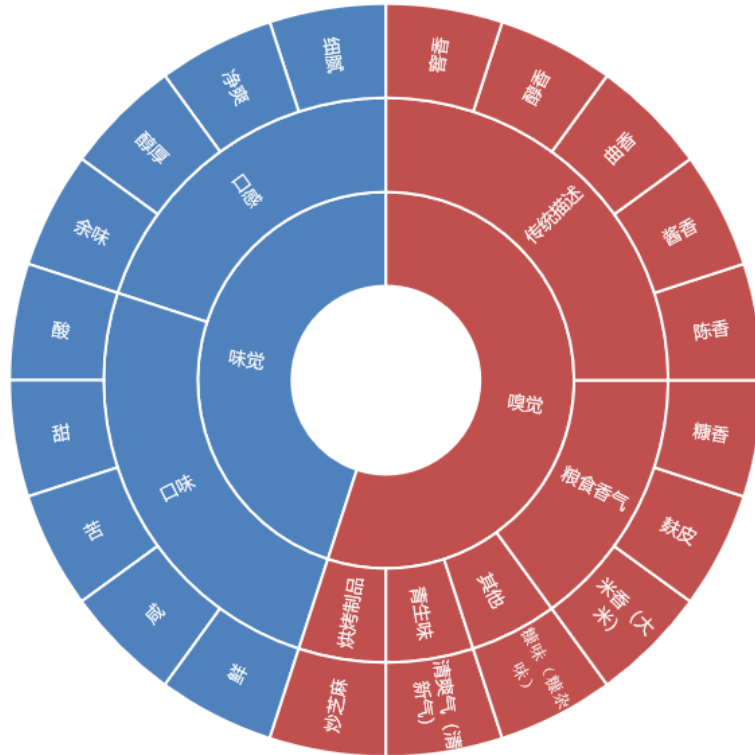


图 2 特香型白酒风味轮廓描述语

## 6 分析方法

特香型白酒风味轮及轮廓描述语构建方法见规范性附录 B。

附录 A  
(规范性附录)  
特香型白酒风味轮直观评价方法

A.1 评价人员

品酒员或消费者。

A.2 评价环境

特香型白酒感官品评环境应符合 GB/T33404 规定要求。

A.3 评价依据

特香型白酒风味轮、特香型白酒风味轮廓描述语。

A.4 特香型白酒典型样品风味评价

特香型白酒典型样品风味评价见表 A.1。

表 A.1 特香型白酒典型样品风味评价

特香型白酒	风味直观描述
特香型典型样	老陈、甜糠和酱陈的复合香气，入口绵甜柔顺，陈香陈味突出，酒体丰满，柔和回甜，余味悠长，回味无穷。
四特东方韵国韵	酱陈、甜香和米糠香的复合香气，入口醇甜，陈味明显，酒体醇厚丰满，回味舒畅。
特香经典	甜香、酱香和米粮香的复合香气，入口绵柔，有陈香，突出酱香和酒体细腻感，余味绵长、净爽。
精酿	醇香和清雅米粮香的复合香气，突出清爽感，入口绵爽，甜感自然，酒体醇和，余味干净。
二年基酒	粮糟香纯正，舒适，具有浓、清、酱三香，但均不露头的复合香气，入口醇甜，口感柔和，酒体醇厚协调，回香自然舒适，后味干净。

**附录 B**  
**(规范性附录)**  
**特香型白酒风味轮及轮廓描述语的构建**

**B.1 一般要求**

**B.1.1 环境及设施**

特香型白酒感官品评环境条件及设施用具应符合 GB/T33404 规定要求。

**B.1.2 评价小组**

评价小组的成员需掌握特香型白酒风格特征，掌握有关感官品评术语。评价小组人员至少 12 人。

**B.2 特香型白酒风味轮的构建**

**B.2.1 采样和封样**

**B.2.1.1 采样**

选择具有显著感官风味特性差异的不同类型和特点的基酒及具有特香典型风格的成品酒，使评价员在品尝时能区分所有可能的定性差别。

**B.2.1.2 封样**

样品确认无误后，由企业采样人样在采样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条，封条上应用样品信息、采样日期及采样人员签名。

**B.2.2 评价员单独产生描述词**

每个评价员集中精力独自品尝酒样，并在提供的表格上记录下所有品尝到的感官描述词及其强度（见附录 C）。

**B.2.3 初步整理描述词**

感官品鉴后，评价小组负责人在小组讨论期间对收集最大可能数量描述词进行整理。

在讨论过程中逐步删除下列术语：

——词义相同或相反的术语，如甜腻和甜腻感，删除甜腻感；

——享乐性术语，如令人愉快的，美好的术语等；

——无关术语，例如描述气味时出现“调香感”。

评价小组负责人向评价员解释为什么这些术语不适合用于鉴定和描述产品间的差异组合。

**B.2.4 特香型白酒风味轮的绘制**

经感官评价小组讨论，对整理后的描述语进行归类，根据归类绘制出代表特香型白酒风味性质的风味

轮，见图 1。

### B.3 特香型白酒风味轮廓语的选择

#### B.3.1 首次删减描述次数目

初步整理后得到的描述词数目较大，在进一步品尝时，将删除那些从感官特点看不适合特香型白酒描述或区分的术语。运用几何平均值  $M$  将他们初步分级，除去一些平均值相对较低的描述词。

图 B.1 提供用于首次删减描述词的标度类型。

	没感觉	弱	稍弱	平均	稍强	强
描述词	0	1	2	3	4	5

图 B.1 用于删减描述词的标度

几何平均值  $M$  的计算， $M$  是酒样出现的每一描述词频率  $F$  和相对强度  $I$  的积的平方根。即，

$$M = \sqrt{F \times I}$$

式中： $F$ -描述词实际被提及的次数占该术语所有可能被提及总次数的百分率； $I$ -评价小组实际给出的一个描述词的强度和占该描述词最大可能所得到强度的百分率。

这种计算方法可解决以下两种情况：描述词很少被提及，但它的感觉强度很高；描述词的感觉强度较低，但它经常被提及。

#### B.3.2 用多元统计分析二次删减描述词数目

通过多元统计分析（方差分析、主成分分析及聚类分析等）二次删除那些在影响特香型白酒感官特征上显示被检产品的差别作用很小的描述词。

##### B.3.2.1 一般原则

由于多元统计分析允许同时观察所有的产品，因此它可以评价哪些用于区别产品的描述词的相对重要性和贡献，以及这些描述词之间的相关性。通过判定一组描述词的封闭性和每一描述词在区分产品方面的权重，可以删去一些描述词或把他们组合到一起。

##### B.3.2.2 删除描述词数目的规则

应用以下二条规则删减描述词数目：

(1) 删除那些不能很好表述产品差别的术语，如果一个描述语虽然对所有被评价的产品都维持一个常值，但是在酒样品鉴时总是用到那个特性时，可保留这一描述词。

(2) 删除同一类术语，因为他们的在主分量分析和递增谱系分类里相关性很高。

## B. 4 特香型白酒风味轮廓描述词

### B. 4. 1 特香型白酒风味轮廓描述语

经多元统计分析后，确定对特香型白酒感官影响较大的感官轮廓描述词，见图 2。

### B. 4. 2 感官轮廓描述词的应用

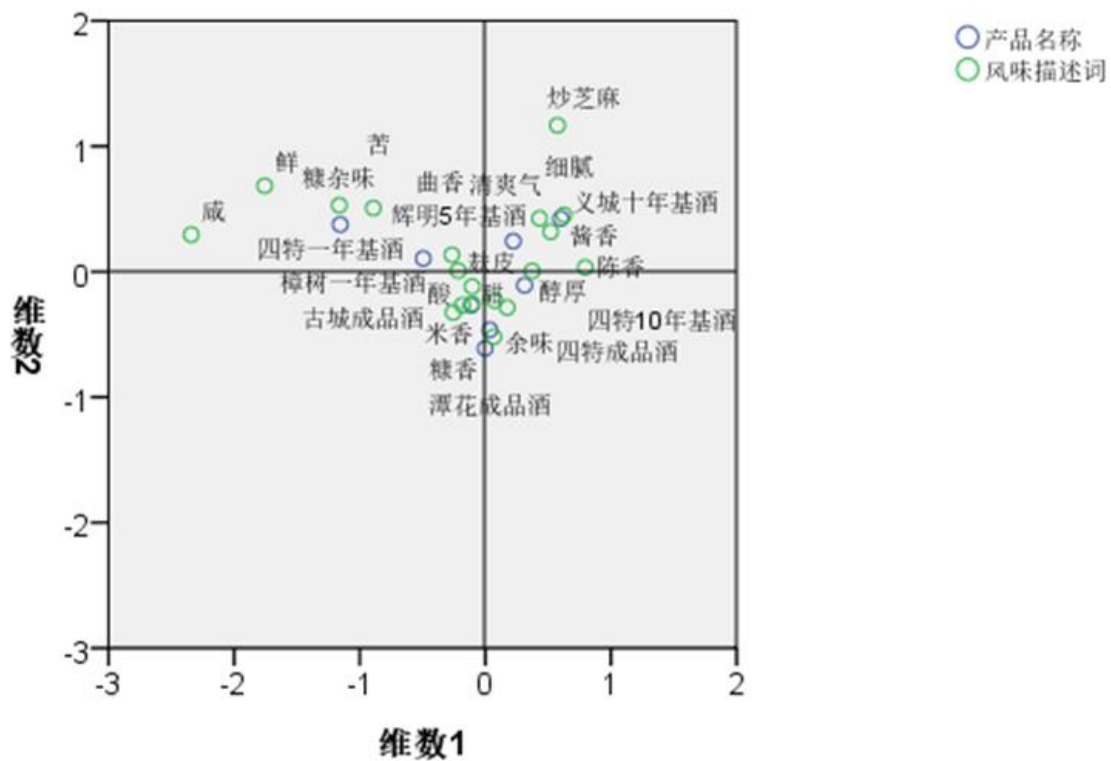


图 B.2 不同产品及风味描述词的对应图

附录 C  
(提示性附录)

特香型白酒风味轮酒样品评记录表

全国白酒标准化技术委员会特香型白酒分技术委员会

特香型白酒风味轮酒样品评记录表

姓 名：\_\_\_\_\_ 品酒轮次：\_\_\_\_\_

酒样类型：新酒基 三年酒基 五年酒基 十年酒基 成品酒

(强度特征：0-没感觉；1-弱；2-稍弱；3-平均；4-稍强；5-强)

1号酒样

第一部分 味觉

1、产品口味及强度：

甜 酸 苦 咸 鲜

2、产品口感及强度：

辛辣 涩 细腻 净爽 浓郁 醇厚  
尾味(酒尾) 余味 回甜 其他\_\_\_\_\_

第二部分 嗅觉

1、产品中具有的粮食香气，及你能感受到的强度：

米香(大米) 麦香(小麦、大麦等) 麸皮 稻香  
生粮 饭香 糠香 其他\_\_\_\_\_

2、产品中具有的水果香，及你能感受到的强度：

苹果 梨香 香蕉 菠萝 草莓  
柚子 其他果香\_\_\_\_\_

3、产品符合传统描述，及你能感受到的强度：

陈香 酯香 酱香 黄水 曲香  
糟香 醇香 窖香 其他\_\_\_\_\_

4、产品具有烘烤、炒制品类香气，及你能感受到的强度：

烤坚果 烟熏 烤面包 炒芝麻 其他\_\_\_\_\_

5、产品具有的坚果香，及你能感受到的强度：

核桃香 杏仁香 其他\_\_\_\_\_

**全国白酒标准化技术委员会特香型白酒分技术委员会**

6、产品是否具有甜香有哪几种，及你能感受到的强度：

- 甜香      香草      奶酪香      水果糖（棉花糖）  
椰子香      蜂蜜香      其他\_\_\_\_\_

7、产品是否具有花香有哪几种，及你能感受到的强度：

- 玫瑰花      丁香      其他花香\_\_\_\_\_

8、产品是否具有青生味有哪几种，及你能感受到的强度：

- 青草香      清爽气（清新气）      生青味（青涩味）  
其他\_\_\_\_\_

9、产品是否具有草木/干制品味，你能感受到几种及其强度：

- 茶香      来苏水（医院消毒水）      中药（西医药、膏药味）  
木香      果干（干制水果）      薄荷      樟脑  
其他\_\_\_\_\_

10、产品是否具有发酵/腌制品类味，你能感受到几种及其强度：

- 咸菜      咸蒜头、苗      焦酱香      腐乳  
酱菜      甜面酱      其他\_\_\_\_\_

11、产品具有的其他嗅感，你能感受到几种及其强度：

- 窖泥臭      糠味（糠杂味）      焦糊      油哈味  
腥味      蘑菇香      油脂      酸酱香  
杂醇油（油漆味、乙醚味、指甲油）      烧糟味      其他\_\_\_\_\_

附录 D  
(规范性附录)  
特香型基酒感官质量评价标准

D.1 评价依据

D.1.1 特香型基酒感官质量评价标准参考表 D.1。

D.1.2 特香型基酒感官评语及打分细则参考表 D.2。

**表 D.1 特香型基酒感官质量评价标准**

项目	要求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明、无悬浮物、无沉淀。
香气	香气舒适纯正，具有浓、清、酱三香，但均不露头的复合香气，有大曲酒香、无异香。
口味	入口绵甜、回甜，口感柔和，酒体醇厚丰满，协调，有回香、后味干净，略苦涩，无异杂味。
风格	具有特香型基础酒固有风格。

**表 D.2 特香型基酒感官评语及打分细则**

项目		评语	打分			
色泽 (5)		清亮透明或微黄透明		5		
		略失光	4	4.5		
香气 (15)		香气纯正	14.5	15		
		香气较纯正	13.5	14		
		香气尚纯正	10	11	12	13
味 (50)	入口 (5分)	入口绵	4.5	5		
		入口稍辣	3.5	4		
		入口糙辣	2.5	3		
	醇甜 (10分)	醇厚醇甜	9.5	10		
		醇甜	8.5	9		
		稍醇甜	7.5	8		
	协调程度 (20分)		酒体醇厚丰满	19.5	20	
酒体较醇厚丰满			18.5	19		



续表 D.2 特香型基酒感官评语及打分细则

项目		评语	打分			
味 (50)	协调程度 (20分)	酒体稍协调	16	17	18	
	爽净程度 (10分)	爽净	9.5	10		
		较爽净	8.5	9		
		欠爽净	7.5	8		
	回味 (5分)	回味长	4.5	5		
		回味较长	3.5	4		
		回味稍长	2.5	3		
风格 (10)		风格典型	9.5	10		
		风格突出	8.5	9		
		风格明显	7.5	8		