

NY

中华人民共和国农牧渔业部部标准

NY 121—86

柿 子 酒

1986 - 08 - 20 发布

1986 - 10 - 01 实施

中华人民共和国农牧渔业部 批准

中华人民共和国农牧渔业部
部 标 准
柿 子 酒
NY 121—86

*

中国标准出版社出版
(北京复外三里河)

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/4 字数 3,000
1987年4月第一版 1987年4月第一次印刷
印数 1—1,500

*

书号: 15169·2-6642

*

标 目 64—41

柿 子 酒

本标准适用于以优质鲜柿为原料，经脱涩、破碎、发酵、陈酿、调配而成的果酒。

1 规格

1.1 本品采用各种容量玻璃瓶或陶瓷瓶等容器盛装。

2 技术要求

2.1 感官指标

2.1.1 色泽：浅黄或金黄，澄清透明，有光泽，无沉淀，无明显悬浮物。

2.1.2 香气：具有鲜柿的果香及酒香，无异香。

2.1.3 滋味：滋味纯正，酸甜适宜，醇涩协调，酒体丰满，爽口，余味绵延，无异味。

2.1.4 风格：具有柿子发酵酒的典型风格。

2.2 理化指标

理化指标见下表。

项 目	指 标
酒度 (20℃), % (V/V)	10 ~ 15
糖分 (以葡萄糖计), g/L	< 260
总酸 (以柠檬酸计), g/L	5 ~ 9
挥发酸 (以醋酸计), g/L	< 1
单宁色素 (以鞣酸计), g/L	< 0.8
干浸出物, g/L	> 14

2.3 卫生指标

应符合GB 2758—81《发酵酒卫生标准》的规定。

2.4 稳定期限

自封装之日起，最低五个月内不沉淀、不浑浊。

3 试验方法

3.1 按QB 921—84《葡萄酒及其试验方法》的规定进行。

4 验收规则

生产厂对出厂产品，应按本标准检验，经检验合格后出厂，同批产品的质量应相同，批号的划分方法，由生产厂根据生产情况确定。瓶装酒每箱和每批应附有检验合格证。内容包括产品名称、生产厂名称、包装规格、数量、批号、生产日期、标准编号、稳定期限。