

UDC 668.5:543.06
X 61



中华人民共和国国家标准

GB 10345.2—89

白酒感官评定方法

Evaluate method of sense of Chinese spirits

1989-02-22 发布

1989-09-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

白酒感官评定方法

GB 10345.2—89

Evaluate method of sense of

Chinese spirits

1 主题内容与适用范围

本标准规定了白酒感官要求的检查评定方法。
本标准适用于各种香型白酒感官的分析评定。

2 原理

感官评定是指评酒者通过眼、鼻、口等感觉器官,对白酒样品的色泽、香气、口味及风格特征的分析评价。

3 品酒环境

品酒室要求光线充足、柔和、适宜,温度为 20~25℃,湿度为 60%左右,恒温恒湿,空气新鲜,无香气及邪杂气味。

4 评酒员

4.1 要求感觉器官灵敏,经过专门训练与考核,符合感官分析要求,熟悉白酒的感官品评用语,掌握各类香型白酒的特征。

4.2 评语要公正、科学、准确。

5 品酒杯

见图 1。