

佛山葡萄酒糖精钠检测,红葡萄酒微生物检测单位

产品名称	佛山葡萄酒糖精钠检测,红葡萄酒微生物检测单位
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司材料检测部
价格	.00/件
规格参数	检测范围:全国各地 检测标准:国标 检测方式:上门采样/邮寄样品
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

产品详情

葡萄酒检测哪里能做？葡萄酒检测项目和标准有哪些？葡萄酒重金属检测如何收费？葡萄酒检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类葡萄酒检测服务，项目包括微量元素检测，添加剂，重金属，微生物，农药残留检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的葡萄酒检测报告。

葡萄酒是以葡萄为原料酿造的一种果酒。按照我国*新的葡萄酒标准GB15037-2006规定，葡萄酒是以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，酒精度不低于7.0%的酒精饮品。

一、按酒的颜色分类：

1. 白葡萄酒：用白葡萄或皮红肉白的葡萄分离发酵制成。酒的颜色微黄带绿，近似无色或浅黄、禾秆黄、金黄。凡深黄、土黄、棕黄或褐黄等色，均不符合白葡萄酒的色泽要求。
2. 红葡萄酒：采用皮红肉白或皮肉皆红的葡萄经葡萄皮和汁混合发酵而成。酒色呈自然深宝石红、宝石红、紫红或石榴红，凡黄褐、棕褐或土褐颜色，均不符合红葡萄酒的色泽要求。
3. 桃红葡萄酒：用带色的红葡萄带皮发酵或分离发酵制成。酒色为淡红、桃红、橘红或玫瑰色。凡色泽过深或过浅均不符合桃红葡萄酒的要求。这一类葡萄酒在风味上具有新鲜感和明显的果香，含单宁不宜太高。玫瑰香葡萄、黑比诺、佳利酿、法国蓝等品种都适合酿制桃红葡萄酒。另红、白葡萄酒按一定比例勾兑也可算是桃红葡萄酒。

二、按含糖量分类：

1. 干葡萄酒：含糖量低于4g/L，品尝不出甜味，具有洁净、幽雅、香气和谐的果香和酒香。
2. 半干葡萄酒：含糖量在4~12g/L，微具甜感，酒的口味洁净、幽雅、味觉圆润，具有和谐愉悦的果香和酒香。
3. 半甜葡萄酒：含糖量在12~45g/L，具有甘甜、爽顺、舒愉的果香和酒香。
4. 甜葡萄酒：含糖量大于45g/L，具有甘甜、醇厚、舒适、爽顺的口味，具有和谐的果香和酒香。

葡萄酒检测范围有哪些？

天然葡萄酒、加强葡萄酒、白葡萄酒、加香葡萄酒、干红葡萄酒、葡萄蒸馏酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒、半干葡萄酒、山葡萄酒、半甜葡萄酒、半甜葡萄酒、进口葡萄酒、静态葡萄酒、起泡葡萄酒等。

葡萄酒检测项目有哪些？

成分检测、微生物检测、挥发酸检测、感官检测、酒精度检测、化学成分检测、单宁检测、花青素检测、二氧化硫检测、菌落总数检测、酶制剂检测、添加剂检测、糖分检测、食品添加剂、生物毒素、污染物、食品标签、糖精钠、甜蜜素，安赛蜜等。

《葡萄酒》（GB/T 15037-2006）中规定甲醇含量：

红葡萄酒小于等于400mg/L。白葡萄酒小于等于250mg/L。桃红葡萄酒小于等于250mg/L。

酒精度：

大部分葡萄酒酒精度在8%~15%vol之间。《葡萄酒》（GB/T 15037-2006）中规定酒精度的实测值与标签标示值不得超过 $\pm 1.0\%$ vol。

葡萄酒检测标准是什么？

GB/T 15037-2006 《葡萄酒》

GB/T 15038-1994 葡萄酒、果酒通用试验方法

GB/T 27586-2011 山葡萄酒

GB/T 25504-2010 冰葡萄酒

GB/T 25394-2010 葡萄栽培和葡萄酒酿制设备 果浆泵 试验方法

GB/T 25393-2010 葡萄栽培和葡萄酒酿制设备 葡萄收获机 试验方法

GB/T 15038-2006 葡萄酒、果酒通用分析方法

RB/T 167-2018 有机葡萄酒加工技术规范

GB/T 19049-2008 地理标志产品.昌黎葡萄酒

GB/T 19265-2008 地理标志产品.沙城葡萄酒

GB/T 19504-2008 地理标志产品.贺兰山东麓葡萄酒