

检测果酒色度酒精限量物质含量分析测试中心

产品名称	检测果酒色度酒精限量物质含量分析测试中心
公司名称	广州广分质检技术服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大石街105国道大石段586、588三层307A
联系电话	15070428998

产品详情

检测项目：未知物判定、无机物分析、配方还原分析、化工原料成分分析、未知固体配方分析、粉末配方分析、未知材料配方分析、涂料原料配方分析、广东未知物分析、陶化液类产品成分分析、化妆品配方成分分析、清洗剂配方法分析、材料性能分析、活性炭分析

果酒酒精限量物质含量测定广州微生物研究院:

简便的检测红酒的方法

检测办法:取干纸巾一张,折叠三层,平放于桌面。滴一滴要检测的红酒于纸巾。然后取家用小苏打少许,按照与水1:5的比例混合,搅匀。滴一滴调好的苏打水于刚滴的红酒上。如果红酒滴变蓝色,则此酒为真红酒。如果不变色,则为假红酒。原理:滴在纸巾上的红酒,经过纸巾过滤,那么红酒的天然色素就会因过滤而留在纸巾表面,它会和小苏打发生反应而变蓝。但人工合成的色素则不会与小苏打发生反应。

表1 感官要求

项目要求

外观 色泽 白葡萄酒 近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色

红葡萄酒 紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色

桃红葡萄酒 桃红、淡玫瑰红、浅红 洛阳葡萄酒检测 洛阳果酒检测

澄清程度 澄清,有光泽,无明显悬浮物(使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣,装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀)酒

起泡程度 起泡葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性

香气与滋味 香气

具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香

滋味 干、半干葡萄酒 具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整

半甜、甜葡萄酒 具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满

起泡葡萄酒 具有优美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味，有杀口力

典型性 具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格

注：感官评价可参考附录A进行。

1) 特种葡萄酒按相应的产品标准执行。

2) 特种葡萄酒按相应的产品标准执行

表2 理化要求

项 目 要 求

酒精度a (20) (体积分数) 7.0

总糖d (以葡萄糖计) (g/L) 平静葡萄酒 干葡萄酒b 4.0 洛阳葡萄酒检测 洛阳果酒检测

半干葡萄酒c 4.1 ~ 12.

半甜葡萄酒 12.1 ~ 45.0

甜葡萄酒 45.1

高泡葡萄酒 天然型高泡葡萄酒 12.0 (允许差为3.0)

绝干型高泡葡萄酒 12.1 ~ 17.0 (允许差为3.0)

干型高泡葡萄酒 17.1 ~ 32.0 (允许差为3.0)

半干型高泡葡萄酒 32.1 ~ 50.0

甜型高泡葡萄酒 50.1z89g88l5ysqw

干浸出物 (g/L) 白葡萄酒 16.0

桃红葡萄酒 17.0

红葡萄酒 18.0

挥发酸 (以乙酸计) (g/L) 1.2

柠檬酸 (g/L) 干、半干、半甜葡萄酒 1.0

甜葡萄酒 2.0

二氧化碳 (20) MPa 低泡葡萄酒 < 250mL瓶 0.05 ~ 0.29

250mL瓶 0.05 ~ 0.34

高泡葡萄酒 < 250mL瓶 0.30

250mL瓶 0.35

铁 (mg/L) 8.0 饮

铜 (mg/L) 1.0

苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计) (mg/L) 50

山梨酸或山梨酸钾 (以山梨酸计) (mg/L) 200

注：总酸不作要求，以实测值表示 (以酒石酸计，g/L) 酒代理

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%$ (体积分数)。

b 当总糖与总酸 (以酒石酸计) 的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 9.0 g/L。

c 当总糖与总酸 (以酒石酸计) 的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 18 g/L。

d 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。

果酒中总糖检测的改进方法：利用费林溶液与还原糖煮沸，生成氧化亚铜沉淀的反应，以次甲基蓝为指示液，以样品或经水解后的样品滴定煮沸的费林溶液，达到终点时，稍微过量的还原糖将蓝色的次甲基蓝还原为无色，以示终点。根据样品消耗量求的总糖或还原糖。改进后在碱性酒石酸铜乙液中加入少量亚铁，可反应生成氧化亚铜沉淀与亚铁发生络合反应，形成可溶性络合物，消除红色沉淀对滴定终点观察的干扰，使终点变色明显。

果酒鉴别方法：果酒外观鉴别--应具有原果实的真实色泽，酒液清亮透明，具有光泽，无悬浮物、沉淀物和混浊现象。

果酒香气鉴别--果酒一般应具有原果实特有的香气，陈酒还应具有浓郁的酒香，而且一般都是果香与酒香混为一体。酒香越丰富，酒的品质越好。

果酒滋味鉴别--应该酸甜适口，醇厚纯净而无异味，甜型酒要甜而不腻，干型酒要干而不涩，不得有突出的酒精气味。

果酒酒度鉴别--我国国产果酒的酒度多在 12~18 度范围内。洛阳葡萄酒检测 洛阳果酒检测

果酒选购要点：

1. 好的果酒，酒液应该是清亮、透明、没有沉淀物和悬浮物，给人一种清澈感。果酒的色泽要具有果汁本身特有的色素。例如，红葡萄酒要以深红、琥珀色或红宝石色为好；白葡萄酒应该是无色或微黄色；苹果

酒应该为黄中带绿;梨酒以金黄色为佳。

2.各种果酒应该有自独特的色香味。例如，红葡萄酒一般具有浓郁醇和而优雅的香气;白葡萄酒有果实的清香，给人以新鲜、柔和之感;苹果酒则有苹果香气和陈酒脂香。

3.市场上出售的果酒大部分属配制品，即由果汁经酒精浸泡后取露，再加入糖和其它配料，经调配色、香、味而制成。这种果酒一般酒色鲜艳，口味清爽，但缺乏醇厚柔各感，有时有明显的酒精味。

4.汽酒是一种含有大量二氧化碳的果酒。好的气酒泡沫应该匀细而滋滋作响，酒液散发着水果清香，喝到嘴里可以隐约品出新鲜水果的味道，清凉爽口。