

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对通化山葡萄酒地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对通化山葡萄酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

通化山葡萄酒地理标志产品保护范围以吉林省通化市人民政府《关于界定通化山葡萄酒地理标志产品保护范围的函》（通市政文[2004]79 号）提出的范围为准，为吉林省通化市现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

1. 生产通化半甜、甜红山葡萄酒的葡萄品种。

- （1）野生山葡萄。
- （2）选育山葡萄：“双优”、“双红”、“左山一”。
- （3）杂交山葡萄：“公酿一号”。

2. 生产通化半干、干红山葡萄酒的葡萄品种。

- （1）选育山葡萄：“双优”、“双红”、“左山一”。
 - （2）杂交山葡萄：“公酿一号”。
- （二）通化山葡萄栽培管理。

- 1. 田园应选择窝风向阳、土质肥沃、保水、保肥性强、无污染的非工业园区。土壤为沙壤土、轻沙壤土，pH 值为 5.5 至 7.0，海拔高度为 400 至 1000 米。
- 2. 666.6 平方米（亩）种植山葡萄 220 至 240 株，行距 3.0 至 4.0 米，株距 0.8 至 1.0 米、产量不超过 1200 公斤。
- 3. 允许使用过圈肥、秸稈肥、绿肥等有机肥，不用或少用化学肥料。
- 4. 采用双主蔓水平式棚架（棚立架）整形修剪方式，分冬季和夏季修剪。
- 5. 采收前 1 个月不得浇水、不得使用杀虫剂，采收前 10 天不得使用杀菌剂。

（三）山葡萄采摘。

山葡萄在通化地区的成熟期一般在 9 月 10 日至 25 日。用于酿酒的野生山葡萄糖度不低 100g/L(可滴定糖)，选育和杂交山葡萄糖度不低于 140g/L。正常天气情况下，应在早晨露水干后、午间高温来临前或午后凉爽时采摘，不能在高温高湿（雨天、雾天）的条件下采摘。采摘时要用果剪自穗梗的基部剪下，轻拿轻放，不伤果实，对青、腐、烂果，要随采随剔除，青红粒不超过 3%。包装物要卫生干净、无异物，运输时不能压挤破损果实。山葡萄采摘后 24 小时内破碎入罐。

（四）通化山葡萄酒生产技术要求。

- 1. 除梗破碎：将葡萄果粒与果梗分开，去除果梗。减少单宁收敛性和单宁含量，减少果梗味。破碎要达到皮破籽不破，使果皮破裂，分离出液体部分。
- 2. 加糖浆或白砂糖发酵工艺控制：
 - （1）通化干红山葡萄酒：采用规定的原料，白砂糖加入量不超过产 2%（V/V）酒精的量，最低发酵酒度不低于 10%（V/V）。
 - （2）通化甜红山葡萄酒：采用野生山葡萄和选育山葡萄加糖浆发酵，糖浆加入量应根据山葡萄汁干浸出物和糖含量计算，发酵过程中一次性调整到成品酒标准要求，干浸出物达到 16 g/L，发酵酒精度不低于 7%（V/V）。
 - （3）皮渣分离：山葡萄果浆发酵残糖降至 4 g/L 以下时，进行分离压榨。
 - （4）通化山葡萄酒必须经橡木桶陈酿，新鲜型山葡萄酒橡木桶陈酿时间 6 至 24 个月，陈酿型山葡萄酒橡木桶陈酿时间 24 个月以上。
 - （5）通化山葡萄原酒降酸处理：对于总酸较高的山葡萄原酒，需经过降酸处理，降酸方法严格按（OIV）国际标准方法进行。
 - （6）指标调整：将不同批次的山葡萄原酒根据一定质量要求，按一定比例进行混合，使之获得高品质的山葡萄酒。

（五）通化山葡萄酒品质特色

1. 通化山葡萄酒感官特征。

分 类 项 目			
	外观、色泽	香 气	滋 味
通化半干、干红山葡萄酒	紫红、深红、宝石红。	具有新鲜的小浆果、葡萄花、椴树花等香气。	醇厚、圆润、协调、丰满。

通化半甜、甜红山葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕。	具有陈酿的酒香、小浆果、葡萄花、椴树花等香气。	醇厚、协调、结构感强、酸甜适口。
-------------	-----------------	-------------------------	------------------

2. 通化山葡萄酒理化特征。

项 目	通 化 山 葡 萄 酒	
酒精度（20℃）%（v/v）	半甜、甜红山葡萄酒	7.0—15.0
	半干、干红山葡萄酒	10.0—13.0
挥发酸（以乙酸计）g/l≤	0.8	
干浸出物 g/l≥	16.0	
总二氧化硫 mg/l ≤	200	

三、专用标志使用

通化山葡萄酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向通化市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对通化山葡萄酒实施地理标志产品保护措施。
特此公告。

二〇〇五年十二月二十八日