

2007 年第 77 号

关于批准对张弓酒实施地理标志

产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对张弓酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对张弓酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

张弓酒地理标志产品保护范围以河南省宁陵县人民政府《关于界定张弓酒地理标志产品保护范围的函》（宁政函[2006]14 号）提出的范围为准，为河南省宁陵县张弓镇东村、北村现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）主要原料。

1. 小麦：主要来源于宁陵县境内，颗粒饱满，优质强筋，蛋白质含量在 13%以上，其质量符合 GB1351 的规定。
2. 高粱：主要来源于商丘市宁陵、柘城、夏邑。属粳高粱富含直链淀粉，达到 63%以上；单宁含量较高，达到 3.5%。所酿酒质香、味浓郁。其质量符合 GB/T8231。

3. 水：酿造用水来源于保护区内深水井，井深 500 米以上，水质符合 GB5749 的规定。总硬度为 270mg/l，pH 值为 7.0，钙、镁等金属离子含量较低。

勾兑用水使用纯净水，水质符合 GB17323 之规定。

（二）独特的高温制曲工艺。

1. 以小麦为制曲原料，其质量符合 GB1351。小麦粉碎度：通过 20 目的筛孔的细粉占 45%至 50%。曲料加水搅拌均匀，一般加水量控制在 35%至 40%。
2. 入房堆曲，培养时注意待菌丝繁殖进入曲坯内部 1.5cm 左右，即可进行堆曲，堆曲 10 天左右品温达到顶火温度 65℃。整个养曲过程 40 天左右。曲子储存至少 2 个月以上方可投入使用。

3. 质量要求：

（1）感官标准为：酱香、焦香浓郁、纯正，茬口为深棕黄色，皮薄，无斜杂味。

（2）理化标准为：水份 15%以下，糖化力 200 单位以下。

（三）生产技术要点。

1. 单粮（高粱）；泥池；固态发酵；以小麦制曲为糖化、发酵剂，高温曲、中温曲（1：4）混合使用；混蒸混

烧，续植“老五甑”法生产。发酵期 45 天以上，双轮底发酵期 90 天。

2. 窖池：20 至 50 年窖龄的老窖池占 80%，10 至 20 年窖龄的新窖池占 20%。其窖泥呈青灰色，对光观察有荧光，手捏柔熟、滑腻，经过长期养护、驯化、优选，窖池四壁及池底生存有大量的产酒、生香有益微生物菌群，其中酵母菌数达 5724000，放线菌数达 15300，己酸菌数达 6431000。

3. 原料经粉碎，通过 20 目筛的细粉约占 80%。

4. 粮醅比：冬季 1：4，夏季 1：5；粮曲比：4：1；粮糠比：4：1。

5. 提前 1 小时用 90℃ 以上的水进行润料，时间为 40 至 60 分钟。即高温润糝。

6. 加有新粮的母糟，要打 90℃ 量水。入窖粮糟的总水份控制在 54% 至 57% 左右，入窖酸度控制在 1.2 至 1.8 左右，入窖淀粉控制在 15% 至 18% 左右。

7. 封窖：用优质黄泥和老窖皮泥混合踩至柔熟后封窖，泥厚约 10cm。

8. 发酵温度控制为前缓、中挺、后缓落。

9. 缓火蒸馏，低温流酒（25 至 30℃）。断花摘酒，掐头去尾，分段量质摘取，按质并坛。不同级别的酒分别储存。

10. 优级酒（二号以上）用红松木制酒海或陶缸密封储存。储存期至少在 3 年以上，20 年来每年年份酒至少储存 500Kg 以上，以备调制不同档次、不同需求的产品。

11. 勾兑。不添加任何外来物质和外来酒。


（四）质量特色。

1. 感官特色：

38%vol 感官特征为：无色（微黄）透明，窖香浓郁，绵甜柔和，自然谐调，后味爽净，风格典型。

52%vol 感官特征为：无色（或微黄）透明，窖香浓郁、醇甜净爽，醇厚丰满，谐调舒适，回味悠长，风格典型。

2. 理化指标：

<div></div> <div>项目 品名</div>	酒精度%vol	总酸（以乙酸计）g/L	总酯（以乙酸乙酯计）g/L	己酸乙酯 g/L	固形物 g/L
38 度 张弓酒	38±1	0.4～1.45	≥2.20	1.25～1.85	≤0.60
52 度 张弓酒	52±1	0.6～1.70	≥2.65	1.60～2.50	≤0.40

三、专用标志使用

张弓酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向商丘出入境检验检疫局提出使用“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张弓酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年五月二十九日