

## 关于批准对枝江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》，我局组织了对枝江酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对枝江酒实施地理标志产品保护。

### 一、保护范围

枝江酒地理标志产品保护范围以湖北省枝江市人民政府《关于界定枝江酒地理标志产品保护范围的函》（枝府函[2005]14号）提出的范围为准，为湖北省枝江市现辖行政区域。

### 二、质量技术要求

#### (一) 原料

1. 高粱：符合 GB/T8231 的要求，容重≥720g/L 以上，外观应颗粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。
2. 小麦：符合 GB1351 要求的地产小麦，容重≥730g/L 以上，外观应颗粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。
3. 水：符合 GB5749 的要求，酿造用水采用保护范围内的深井水，pH 值为 6.8 至 7.2，铁≤0.03mg/L，锰≤0.05mg/L，硬度≤250mg/L(以 CaO 计)。
4. 谷壳：要求色泽正常，无霉变，并且拌料单独清蒸排杂。

#### (二) 大曲

以符合 GB1351 要求的地产小麦为主体原料，在保护范围内的特定气候和微生物条件下制成的中高温大曲。生产用的大曲贮存期应不少于 3 个月。

#### (三) 生产控制

酿制采用红高粱作为主料，谷壳为辅料，中高温大曲作为糖化发酵剂。老窖池为发酵设备，采用双轮底糟和翻沙发酵的质量措施，每年春季 3 月中下旬到 11 月中下旬为制曲生产时间。按照季节不同，入窖淀粉含量控制在 14%至 17% 之间，大曲用量为投粮的 20% 至 25%，谷壳用量为投粮的 20% 至 30%，入窖糟醅水份控制在 55% 至 58%，量水水温要求高于 80℃。发酵期为 50 天至 70 天。

窖池要求：酿造泥窖必须采用保护区内黄泥垒制而成，窖龄在 20 年以上。

从原料投入到成品出厂应不少于 1 年。

#### 工艺流程：

##### 1. 制曲工艺流程：

中高温大曲：小麦→粉碎→加水→拌料→装箱→踩曲→曲块入室→培菌管理→出房贮存→成品曲

##### 2. 枝江酒生产工艺流程：

原料→粉碎→配料→蒸煮→摊晾→下（大）曲→入泥窖→发酵→出窖→蒸馏→原酒入库→贮存→勾兑→包装→成品  
(五) 质量特色。

#### 1. 感官特色：

浓香型：清亮透明，窖香曲香秀雅，口味绵甜、甘爽，酒体丰满，后味悠长，个性明显，浓香风格突出。

#### 2. 理化指标：

酒精度(v/v,%20°C)		40.0-59.0	35.0-39.0	25.0-34.0
总酸(以乙酸计),g/l	优级	0.60-1.60	0.40-1.50	0.40-1.40
	一级	0.50-1.80	0.35-1.70	0.30-1.50
总酯(以乙酸乙酯计),g/l	优级	≥2.60	≥2.10	≥1.50
	一级	≥2.10	≥1.60	≥1.00
己酸乙酯,g/l	优级	1.50-2.45	1.20-2.00	0.80-2.00
	一级	1.20-2.40	0.70-2.00	0.60-2.00
固形物,g/l		≤0.40	≤0.68	≤0.78

注：酒精度允许误差为±1.0%(v/v)

### 三、专用标志使用

枝江酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省枝江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枝江酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

