

## 2006 年第 221 号

### 关于批准对桓仁冰酒实施地理标志 产品保护的公告

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

#### 一、保护范围

桓仁冰酒地理标志产品保护范围以辽宁省桓仁满族自治县人民政府《关于桓仁冰酒地域保护范围的请示》（桓政办发[2006]82 号）提出的范围为准，为辽宁省桓仁满族自治县北甸子乡现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

（一）葡萄品种。

威代尔(Vidal)。

（二）立地条件。

土壤为棕壤类型，pH 值 6.0 至 8.0，有机质含量不低于 1%。

（三）栽培技术。

1. 种苗繁育：以山葡萄或贝达苗木为砧木，嫁接繁殖。

2. 栽培时间和栽培密度：春栽，栽培密度小于 3300 株/公顷

3. 整形修剪：可采用“V”形整形，小棚架栽培。结果母枝采用 3 至 4 芽的短梢修剪方法。

4. 采收：当—8℃的气温稳定超过 6 小时之后即可采收干冻果实，葡萄汁含糖量≥36%。

（四）加工工艺。

冰葡萄采用栏筐式气动螺旋压榨机压榨取汁，用于发酵冰葡萄酒的冰葡萄汁含糖量≥36%；

冰葡萄汁可采用果胶酶、硅藻土过滤和错流膜过滤等方式澄清；

低温发酵，中止发酵后冷却降温至 5℃以下冷藏，自然澄清。可使用皂土等符合 OIV 规定的澄清剂下胶澄清。

经冷稳处理、过滤后，可直接灌装或进一步陈酿。

灌装后成品桓仁冰葡萄酒需要在 15℃以下环境贮藏，为了保持其良好品质，在流通和销售环节中也应尽量保持在 15℃以下。

（五）质量特色。

1. 感官特色：金黄色，清亮透明，果香浓郁，丰满醇厚，甜润爽口，回味悠长。

2. 理化指标：酒精度 9 至 13 度，干浸出物≥30g/L，残糖含量≥150g/L。

#### 三、专用标志使用

桓仁冰酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省桓仁满族自治县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桓仁冰酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年十二月三十一日