

2007 年第 127 号

关于批准对迎驾贡酒 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》，国家质检总局组织了对迎驾贡酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对迎驾贡酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

迎驾贡酒地理标志产品保护范围以安徽省霍山县人民政府《关于界定迎驾贡酒地理标志产品保护范围的函》（霍政秘[2006]13 号）提出的范围为准，为安徽省霍山县衡山镇、佛子岭镇、黑石渡镇、下符桥镇、太阳乡、磨子潭镇、大化坪镇等 7 个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。

1. 酿造、加浆用水采用保护区域内的东淠河水。
2. 高粱采用符合 GB/T8231 标准规定的辽宁、山西、内蒙等北纬度 40 度以下地区生产的优质高粱。
3. 小麦符合 GB 1351 标准规定的优质小麦。
4. 大米、糯米符合 GB 1354 标准规定的优质米。
5. 玉米符合 GB 1353 标准规定的优质玉米。
6. 曲药符合 Q/YJ04 标准规定。

（二）工艺。

以优质高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，以偏高温大曲为糖化发酵剂，采用保护区域范围内的东淠河水为酿造、加浆用水，采用续渣混蒸、跑窖循环、泥池老窖发酵、底换底、二高一低一长等技术生产的蒸馏酒。

1. 制曲工艺：酿造使用偏高温大曲作为糖化发酵剂，其曲心温度在 61 至 64℃。偏高温曲在培养过程中小麦的麦胶蛋白、麦谷蛋白在高温作用下，与还原糖进行美拉德反应，生成杂环类芳香化合物，使酒曲产生老练带酱味的曲香。在酿酒过程富于酒体特殊陈香，使酒体变得老练、幽雅。

工艺流程：

小麦→润料→粉碎→加水拌合→装模→踩曲→凉汗→入室安曲→培菌管理→打堆→出曲→入库贮存

- （1）润料水份 3%至 5%；
- （2）粉碎要求烂皮不烂心的梅花瓣；
- （3）拌料水分 37%至 39%；
- （4）顶火温度 61 至 64℃七天以上；
- （5）培养周期 30 天；
- （6）入库贮藏 3 个月以上。

2. 酿酒工艺：(工艺图略)

- （1）采用十年以上窖龄的泥池老窖为发酵池。
- （2）原料配比：高粱、大米、糯米、小麦、玉米，40:22:18:14:6。

粉碎度：4，6，8 瓣。

粮醅比：冬季 1:4 至 4.5，夏季 1:5 至 5.5。

（3）稻壳新鲜、粗硬、干燥并呈金黄色，无霉烂，无变质，不使用粳稻、糯稻糠，在使用前清蒸 30 分钟以上并摊凉，稻壳用量为 20%至 25%。

（4）曲糖化力 400 至 600 单位，发酵力 150 单位以上，粉碎度 20 目筛的细粉占 70%至 75%，曲粮比为 18%至 22%。

- （5）入池淀粉在 20%至 22%之间，夏季 18%至 20%之间。
- （6）入池水分在 52%至 54%左右。
- （7）入池酸度 1.5 至 2.5。
- （8）分层起糟，糟醅入窖“底还底、中还中”和双轮底。
- （9）发酵周期 80-120 天。
- （10）缓火蒸馏，截头去尾，量质摘酒，分级贮存，蒸粮时间不低于 60 分钟。

3.勾贮工艺：

- （1）原酒使用陶坛分级贮存。
 - （2）成品酒勾调采用贮存一年以上的优质原酒为基酒，用贮存五年以上的专用调味酒进行勾调。
 - （3）勾调加浆用水采用保护区域内经过锰砂、石英砂、活性炭三级过滤处理的东淠河水。
- （三）质量特色。

项 目		标 准 要 求		
酒精度，%（V/V）		50	45	42
感 观	色泽	无色（或微黄）透明、无悬浮物、无沉淀		
	香气	窖香幽雅 浓中带酱	窖香幽雅 浓中带酱	窖香幽雅 浓中带酱
	口味	绵甜爽口、诸味协调、怡畅	绵甜爽口、诸味协调、怡畅	绵甜爽口、诸味协调、怡畅
	风格	具有窖香幽雅、浓中带酱的独特风格		
理 化	总酸(以乙酸计)，g/L≥	0.60	0.50	0.50
	总酯(以乙酸乙酯)， g/L≥	2.00	1.80	1.80
	己酸乙酯，g/L≥	1.20	0.80	0.80
	固型物，g/L≤	0.40	0.60	0.60
注：酒精度允许公差为±1%（V/V）				

三、专用标志使用

迎驾贡酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向安徽省霍山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迎驾贡酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年九月三日