

## 附件

# 茅台酒（贵州茅台酒）质量技术要求

## 一、原料

1.高粱：贵州省仁怀市及金沙县、习水县现辖行政区域内生产的糯高粱（俗称红缨子），淀粉含量不低于 60%，其中支链淀粉占总淀粉的比例不低于 88%，并符合国家有关要求。

2.小麦：淀粉含量不低于 60%，并符合国家有关要求。

3.水：水源位于赤水河与盐津河交汇处赤水河上段，符合国家生活饮用水标准要求。

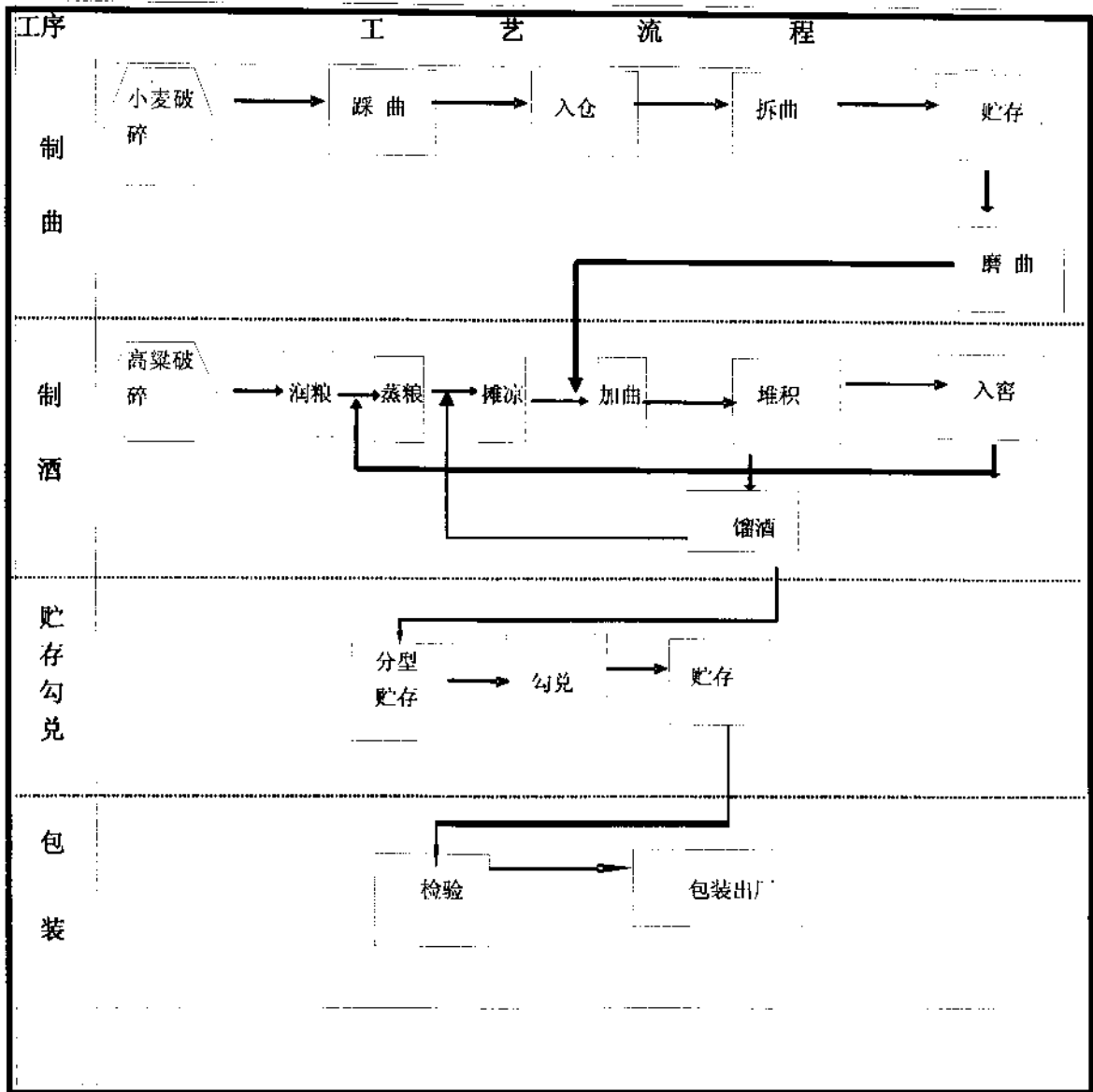
## 二、酿造环境

制酒制曲区域土壤为紫红土，海拔 420 至 600 米。

## 三、生产工艺流程及特点

### 1.生产工艺流程：

茅台酒的生产工艺流程，主要分为四个大的工序：



## 2.主要工艺流程及要求:

(1) 制曲: 小麦经破碎, 加入母曲和水制成曲胚, 用稻草间隔入仓发酵 40 天后拆曲, 贮存 6 个月后投入制酒生产。

### (2) 制酒:

①投料阶段: 重阳开始分 2 次投料, 即下沙和造沙 (沙指高粱)。下沙高粱经破碎后加热水润粮, 次日加母糟蒸粮, 下甑摊晾,

之后加曲和尾酒拌匀堆积，达到工艺要求，入窖发酵 30 天后开窖取醅，再与造沙经破碎、润粮后的高粱拌匀，从蒸粮开始重复上述工序。

②**馏酒阶段**：馏酒阶段共有 7 个轮次，每个轮次均经摊晾、加曲、堆积、入窖和馏酒操作。

制酒过程共经历 9 次蒸煮（馏），8 次摊晾、加曲、堆积、入窖，7 次取酒，一年一个生产周期。

(3) **贮存勾兑**：基酒（轮次酒）分酱香、醇甜香、窖底香 3 种典型体贮存于陶坛中，将不同轮次、不同典型体、不同酒度、不同酒龄的基酒进行勾兑，勾兑后贮存于陶坛。贮存勾兑工序至少历经 3 年。

(4) **包装**：勾兑后的酒经检验合格后，采用不透明容器包装出厂。

#### 四、质量特色

##### 1. 感官特色：

项目	52%vol	53%vol	43%vol
色泽	微黄透明、无悬浮物、无沉淀	无色（或微黄）透明、无悬浮物、无沉淀	清澈透明、无悬浮物、无沉淀
香气	酱香突出、老熟香明显、幽雅细腻、空杯留香持久	酱香突出、幽雅细腻、空杯留香持久	酱香显著、幽雅细腻、空杯留香持久

口味	老熟味显著、幽雅细腻、醇厚、丰满、回味悠长持久	醇厚丰满、回味悠长	丰满醇和、回味悠长
风格	酱香突出、幽雅细腻、醇厚、丰满、老熟香味舒适显著、回味悠长，空杯留香持久	酱香突出、幽雅细腻、醇厚丰满、回味悠长，空杯留香持久	具有贵州茅台酒独特风格

## 2.理化指标:

项目	52%vol	53%vol	43%vol
酒精度 (20℃)/(%vol)	52.0	53.0	43.0
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	2.50	2.50	2.00
注:酒精度允许公差为±1%vol。			

**3. 安全及其他质量技术要求:** 产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。