

UDC 663.22  
X 62



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 15037—94

---

葡 萄 酒

Wine

1994-05-05 发布

1994-12-01 实施

---

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
葡 萄 酒  
GB/T 15037—94

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1994年10月第一版 2006年5月电子版制作

\*

书号:155066·1-24994

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

# 中华人民共和国国家标准

## 葡萄酒

GB/T 15037—94

Wine

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了葡萄酒的术语、分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。  
本标准适用于以新鲜葡萄或葡萄汁为原料,经发酵酿制而成的葡萄酒。

### 2 引用标准

GB 191 包装储运图示标志  
GB 2758 发酵酒卫生标准  
GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定  
GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定  
GB 5009.12 食品中铅的测定方法  
GB 10344 饮料酒标签标准  
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法

### 3 术语

#### 3.1 平静葡萄酒 still wine

在20℃时,二氧化碳的压力小于0.05 MPa的葡萄酒。

##### 3.1.1 干葡萄酒 dry wine

含总糖(以葡萄糖计,下同)小于或等于4.0 g/L的葡萄酒。

##### 3.1.2 半干葡萄酒 semi-dry wine

含总糖4.1~12.0 g/L的葡萄酒。

##### 3.1.3 半甜葡萄酒 semi-sweet wine

含总糖12.1~50.0 g/L的葡萄酒。

##### 3.1.4 甜葡萄酒 sweet wine

含总糖大于或等于50.1 g/L的葡萄酒。

##### 3.1.5 加香葡萄酒 flavored wine

以葡萄原酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或蒸馏液)而制成的葡萄酒。

###### 3.1.5.1 干加香葡萄酒 dry flavored wine

含总糖小于或等于50.0 g/L的加香葡萄酒。

###### 3.1.5.2 甜加香葡萄酒 sweet flavored wine

含总糖大于或等于50.1 g/L的加香葡萄酒。

##### 3.1.6 非加香葡萄酒 non-flavored wine

除3.1.5条以外的葡萄酒。

#### 3.2 起泡葡萄酒 sparkling wine

国家技术监督局1994-05-05批准

1994-12-01实施