

ICS 67.240

XX XX



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—202×/ ISO 3591:1977

感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求

Sensory analysis - Requirements for the wine and fruit wine tasting glass

(ISO 3591:1977, NEQ)

(征求意见稿)

202×- - 发布

202×- - 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

目 次

目 次	I
前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语定义	1
4 要求	1
4.1 基本要求	1
4.2 尺寸要求	2
4.3 感官要求	2
4.4 理化指标要求	2
4.5 清洁和标记要求	2
4.6 其他要求	3
附录 A（规范性附录）葡萄酒（果酒）品评杯尺寸	4

前 言

本标准非等效采用国际标准 ISO 3591:1977《感官分析 器具 葡萄酒品评杯》（Sensory analysis — Apparatus — Wine-tasting glass）。

本标准与 ISO 3591:1977 的主要差异为：

——标准名称为《感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求》；

——增加“规范性引用文件”（见 2）；

——“说明”改为“术语和定义”，并对定义进行了修改（见 3）；

——增加“要求”（见 4）；

——“物理特性”改为“基本要求”（见 4.1）；

——“尺寸特征”改为“尺寸要求”，并列各部分的尺寸（见 4.2）；

——增加“感官要求”（见 4.3）；

——增加“理化指标要求”（见 4.4）；

——增加“清洁和标记要求”（见 4.5）；

——“特殊特性”改为“其他要求”（见 4.6）。

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本部分由全国感官分析标准化技术委员会（SAC/TC566）提出并归口。

本部分起草单位： 。

本部分主要起草人： 。

感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求

1 范围

本标准规定了用于葡萄酒、果酒感官评价的品评杯应符合的要求，包括基本要求、尺寸要求、感官要求、理化指标要求、清洁和标记要求以及其他要求等。

符合本标准要求的葡萄酒（果酒）品评杯可用于产品的所有类型感官评价（差别检验、品质等级评价、描述性分析等），以及用于评价葡萄酒（果酒）的所有感官特性（外观、香气、口感等）。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 31604.24 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 镉迁移量的测定

GB 31604.34 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定

GB/T 4545 玻璃瓶罐内应力试验方法

GB/T 4547 玻璃容器 抗热震性和热震耐久性试验方法

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

3 术语和定义

葡萄酒（果酒）品评杯 wine (fruit wine) tasting glass

被葡萄酒（果酒）品评师或品评员用来评价酒体感官特性的特制器皿。

注1：葡萄酒（果酒）品评杯通常为高脚杯，无色、透明、无花纹、厚薄均匀。

注2：此类器皿的设计应有利于被评价样品香气的释放和富集，减少酒精对嗅觉的影响，更好地体现样品的香气特征。

4 要求

4.1 基本要求

葡萄酒（果酒）品评杯的基本要求规定如下：

a) 品评杯应由无色透明玻璃制成（见注），不得有凹槽和气泡。

注1：特殊情况除外（4.6.3），品评杯均为无色透明。

注 2：被称作“晶状体蛋白”类型（水晶玻璃）的玻璃是一种无色透明玻璃，适合用来制作品评杯。其主要特点为：氧化锌（ZnO），氧化钡（BaO），氧化铅（PbO），氧化钾（K₂O）（单独或组合）≥10%（m/m），相对密度≥245，折射率≥1520。

b) 品评杯应达到良好的商业标准。

4.2 尺寸要求

葡萄酒（果酒）品评杯的尺寸应符合表 1 的要求，设计图见附录 A 所示。

表 1 尺寸要求

项 目	尺 寸
总容量 (mL)	215±10
总高度 (mm)	155±5
口径 (mm)	46±2
杯体高度 (mm)	100±2
玻璃杯最大直径 (mm)	65±2
底座直径 (mm)	65±5
两侧玻璃厚度 (mm)	0.8±0.1
杯柄高度 (mm)	55±3
杯柄直径 (mm)	9±1

4.3 感官要求

葡萄酒（果酒）品评杯应无飞边、裂纹及崩损缺口，边缘应规则、光滑和圆滑。

4.4 理化指标要求

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标要求

项目	指标要求	检验方法
抗热震性	承受≥40K 的急冷温差不破裂	GB/T 4547
杯身内应力	表观应力≤4 级	GB/T 4545
铅迁移量 (mg/L)	≤1.5	GB 31604.34
镉迁移量 (mg/L)	≤0.5	GB 31604.24

4.5 清洁和标记要求

4.5.1 清洁

使用后，应用未加香料的清洁剂对品评杯进行清洁处理，然后反复冲洗，直至清洁剂完全洗净，最后应使用蒸馏水冲洗。将品评杯倒置沥干（不可用毛巾擦干）或热风干燥。干燥后的品评杯，应避免品评杯被灰尘沾染，可将酒杯倒挂或用干净填充物填充以保持其清洁。

不允许使用强酸或铬/硫混合物进行清洗。

4.5.2 标记

品评杯可以有刻度。

可在底座的上表面设置用于标记的一个小区域。在实验中使用随机编码对品评杯进行标识时，应使用铅笔或无异味的标签纸或记号笔。

4.5.3 使用时的正确操作

在评价葡萄酒、果酒时，应选择经冲洗干净且干燥的品评杯。

为了避免身体温度对酒体的影响，评价时只能抓住杯柄，不能用手指或鼻子碰触杯体。

4.6 其他要求

4.6.1 迁移试验

迁移试验应符合 GB 4806.5 的规定。

4.6.2 盖子

如需要，可为每个品评杯提供一个盖子。

4.6.3 具颜色品评杯

在某些特殊测试中需要用到颜色足够深可掩盖葡萄酒颜色的玻璃杯作为品评杯，从而消除视觉因素的影响。

4.6.4 具有起泡区的品评杯

为了在测试某些葡萄酒的起泡性时获得可重复的结果，所用的品酒杯应具有一个磨毛的圆形区域以促进气泡形成。该区域应位于杯子底部的中央部分，直径应为 $5\text{mm} \pm 0.5\text{mm}$ 。

附录 A

(规范性附录)

葡萄酒（果酒）品评杯尺寸

尺寸单位：毫米

