附件 2

即墨黄酒地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

即墨黄酒。

二、申请机构

山东省青岛市即墨区人民政府。

三、产地范围

山东省青岛市即墨区现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. 黍米。产地范围内和国内北寒温带种植的黍米，符合 GB/T 13356 规定二等以上的要求。

2. 水。采用崂山北麓的地下深井水，井深≥30m，水质硬度在 240～400mg/L 的麦饭石水，符合 GB 8537 规定。

3. 酒曲。选用当年产优质小麦，经“粉碎→成型→发酵”三步法制成。

（二）工艺流程

浸米→糊化（蒸饭）→糖化→发酵→压榨澄清→煎酒灭菌→陈化贮存→勾调→过滤→酒杀菌（酒坛清洗杀菌）→灌装封口→成品黄酒。

加工要点：

1. 浸米。将黍米浸泡 24 小时以上，浸米温度 35～40℃。浸泡后冲洗，要求水清无米浆。

2. 糊化（蒸饭）。加热蒸煮 90 分钟，使淀粉变为可发酵性糖，达到焦而不糊的状态。

3. 糖化。蒸煮好的糜摊凉冷却至 60℃，加入酒曲，进行糖化。

4. 发酵。糖化好的糜温度降至 25～34℃，加入酵母发酵。甜型需在 28～34℃下发酵 5—7 天，半甜型需在 25～28℃下发酵 8—10 天。

5. 压榨澄清。酒液与酒槽分离，酒液抽入澄清罐中沉淀 1 天。

6. 煎酒灭菌。瞬时灭菌，温度控制在 85～95℃。

7. 陈化贮存。将酒装入储存罐或陶坛贮存，在避光阴凉处存放 30 天以上。

8. 勾调。按照生产计划和理化指标等因素，用不同年份的原酒进行调配。

9. 过滤。清除杂质或沉淀。

10.杀菌灌装。经过 84～92℃高温对酒进行杀菌，用蒸汽对酒坛进行杀菌后灌装。

（三）特色质量

1. 感官特色。

（1）半甜型：色泽金黄色或黄褐色，清亮透明，具特有的

浓郁焦香，酸甜适中，醇和柔美，微苦而余香不绝；

（2）甜型：色泽褐红透明，有光泽，具特有的温和焦香，酒体醇厚，鲜甜爽口，甜而不腻，柔和协调，后味深长。

2. 理化指标。

（1）半甜型：总糖 40.1 ~ 100.0g/L，非糖固形物 ⩾ 24g/L，酒精度（20℃）⩾ 11.0%vol，总酸 4.5 ~ 7.5g/L，氨基酸态氮 ⩾ 0.22g/L，pH 值 3.5 ~ 4.5，氧化钙 ⩽ 0.5g/L。

（2）甜型：总糖 > 100.0g/L，非糖固形物 ⩾ 23g/L，酒精度（20℃）⩾ 11.0%vol，总酸 4.5 ~ 7.5g/L，氨基酸态氮 ⩾ 0.23g/L，pH 值 3.5 ~ 4.5，氧化钙 ⩽ 0.5g/L。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

五、专用标志使用

即墨黄酒产地范围内的生产者，可向山东省青岛市即墨区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山东省知识产权局核准后予以公告，报国家知识产权局备案。即墨黄酒的检测机构由山东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。