

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第80号 - - 关于批准对五营木都柿果酒实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/305/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_305143.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（2007年第80号）关于批准对五营木都柿果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》，我局组织了对五营木都柿果酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对五营木都柿果酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围 五营木都柿果酒地理标志产品保护范围以黑龙江省伊春市五营区人民政府《关于确定五营木都柿果酒地理标志产品保护范围的通知》（五政办发[2005]32号）提出的范围为准，为黑龙江省伊春市五营区的丰林国家级自然保护区、丽林实验林场、翠北林场、前丰林场、丽丰经营所、永丰经营所、杨树河经营所、平原经营所、五营河经营所、平山经营所等10个林场（所）区域。

二、质量技术要求（一）原料来源。采自生长于五营区行政区域内北纬47°54′至48°19′东经129°06′至129°30′之间山间草甸常年永冻层，海拔300至400米的野生木都柿果。（二）原料初加工。1. 野生木都柿果采摘。木都柿果在7月中旬成熟，利用人工进行采摘，采摘时要在早晨露水干后、午间高温来临前或午后凉爽时采摘，不能在高温高湿（雨天、雾天）的条件下采摘。挑成熟好的采摘，对青、腐、烂果、杂质要随采随剔除，采摘后放入阴凉干燥的库内保存。2. 五营木都柿果酒生产技术要求。（1）选料：将选好的料进行破碎，除去枝梗等杂物后进行压榨，压榨后分离，将果汁和果

渣分离开，然后进行发酵，放入冷储车间。（2）生产工艺：
主发酵：室内发酵罐内，加入一定量的二氧化硫后2至3小时再加入酵母液进行主发酵，温度控制在20 至25 之间。主发酵期30天，检测各项指标符合要求后，转入后酵车间，
后发酵：温度控制在18 至20 之间，最高温度不得超过25 ，密度降到0.933左右时，后发酵结束。陈酿：陈酿温度15 至20 ，相对湿度80%至85%。陈酿后进行贮藏。贮藏：温度在0 至10 之间，时常检测各项理化指标，1月要有一次倒罐换气。果酒在罐装之前，化验检查，调配杀菌后进行罐装。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com