

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第221号 - - 关于批准对桓仁冰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_ti2020/312/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_312043.htm

国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第221号）关于批准对桓仁冰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》，我局组织了对桓仁冰酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对桓仁冰酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围 桓仁冰酒地理标志产品保护范围以辽宁省桓仁满族自治县人民政府《关于桓仁冰酒地域保护范围的请示》（桓政办发[2006]82号）提出的范围为准，为辽宁省桓仁满族自治县北甸子乡现辖行政区域。二、质量技术要求（一）葡萄品种。威代尔（Vidal）。（二）立地条件。土壤为棕壤类型，pH值6.0至8.0，有机质含量不低于1%。（三）栽培技术。1. 种苗繁育：以山葡萄或贝达苗木为砧木，嫁接繁殖。2. 栽培时间和栽培密度：春栽，栽培密度小于3300株/公顷3. 整形修剪：可采用“V”形整形，小棚架栽培。结果母枝采用3至4芽的短梢修剪方法。4. 整形修剪：可采用“V”形整形，小棚架栽培。结果母枝采用3至4芽的短梢修剪方法。5. 采收：当-8的气温稳定超过6小时之后即可采收干冻果实，葡萄汁含糖量 36%。（四）加工工艺。冰葡萄采用栏筐式气动螺旋压榨机压榨取汁，用于发酵冰葡萄酒的冰葡萄汁含糖量 36%；冰葡萄汁可采用果胶酶、硅藻土过滤和错流膜过滤等方式澄清；低温发酵，中止发酵后冷却降温至5以下冷藏，自然澄清。可使用皂土等符合OIV规定的澄清剂

下胶澄清。经冷稳处理、过滤后，可直接灌装或进一步陈酿。灌装后成品桓仁冰葡萄酒需要在15℃以下环境贮藏，为了保持其良好品质，在流通和销售环节中也应尽量保持在15℃以下。（五）质量特色。1. 感官特色：金黄色，清亮透明，果香浓郁，丰满醇厚，甜润爽口，回味悠长。2. 理化指标：酒精度9至13度，干浸出物 30g/L，残糖含量 150g/L。

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