



# 白酒的尝评



醇美生活方式的引领者



# 白酒的尝评

## 尝评的定义和作用

**白酒是一种带有嗜好性的酒精饮料，亦是一种食品。对食品的评价，往往在很大程度上要以感官品评为主，白酒的质量指标，除了理化、卫生指标外，还有感官指标，对感官指标的评价，要有评酒员来进行品尝鉴别，所以酒的品评工作是非常重要的。**





# 白酒的尝评

## 尝评的定义和作用

### 尝评的定义

用人的感觉器官（**视觉、嗅觉和味觉**），按照各类白酒的质量标准来鉴别白酒质量优劣的一门检测技术。

**特点：** 快速、准确、简单、方便





# 白酒的尝评

## 尝评的作用

**(1) 品评是检验白酒质量的重要手段，感官指标是白酒质量的重要指标，它是由感官品评的方法来检验的。例如：国家有关部门的质量检验，产品的创优、评优活动，企业产品的质量检验等，都是以感官品评作为质量检验的重要内容。**





# 白酒的尝评

## 尝评的作用

**(2) 感官品评是生产过程中进行有效质量控制的重要方法。如；半成品酒的质量检验；入库酒贮存等级的鉴别；勾兑、调味的质量控制；成品酒的合格检验等离不开感官品评，并以此指导生产。**





# 白酒的尝评

## 尝评的作用

**(3) 通过感官品评可为企业提高产品质量或开发新产品提供重要的信息。例如：对同类产品的品评对比，可以看到差距，可以重新确定质量目标，并采用相应的技术措施，为提高产品的市场竞争能力，为企业的发展，具有积极的作用和意义。**





# 白酒的尝评



## 尝评的特点

### (1) 感官品评是个快速、简便、灵敏的检验方法

感官品评不需要仪器和试剂，只需要简单的工具，在适当的环境下，用很短的时间就能完成，这是仪器分析所不能及的。人的嗅觉是很灵敏的，对某些物质比气相色谱的灵敏度还高。例如：人对正己醛的灵敏度是气相色谱的**10倍**。在空气中，人能嗅出**1/3000万**浓度的麝香气味，但目前还无仪器能直接测出这样微量的成份。



# 白酒的尝评

## 尝评的特点

### (2) 它的不可替代性。

白酒的**感官指标**是衡量质量的重要指标，白酒的理化、卫生指标分析数据目前还不能完全作为质量优劣的依据，即使两个酒品在理化指标上完全相同，但在感官指标上亦会体现出较明显的差异。白酒的风格性，取决于所有酒中成分的数量、比例，以及相互之间的关系、平衡相抵、缓冲等效应的影响。人的感官品评可以区分这种错综复杂相互作用的结果，这是分析仪器**无法取代**、实现的。







# 白酒的尝评

## 尝评的特点

### (3) 感官品评的**局限性**。

感官品评亦不是万能和十全十美的，它亦存在着局限性：由于感官品评是通过人的感觉器官来实现的，因此它反映出的结果与人的因素密切相关。

(a) 人的感觉器官的**疲劳**：人在一段时间内连续接受刺激就会疲劳进而变成迟钝休息一段时间后方能恢复，此现象在生理学上称“有时限的嗅觉缺损”这亦是“久而不闻其嗅，久食不知其味”的道理。





# 白酒的尝评

## 尝评的特点

(3) 感官品评的**局限性**。

(b) 感官品评的结果一般是以文字表达的，难以用具体准确的数字来表达。

(c) 感官品评受人的性别、年龄、地区性、习惯性、个人爱好，当时的情绪等影响，容易造成偏差。





# 白酒的尝评



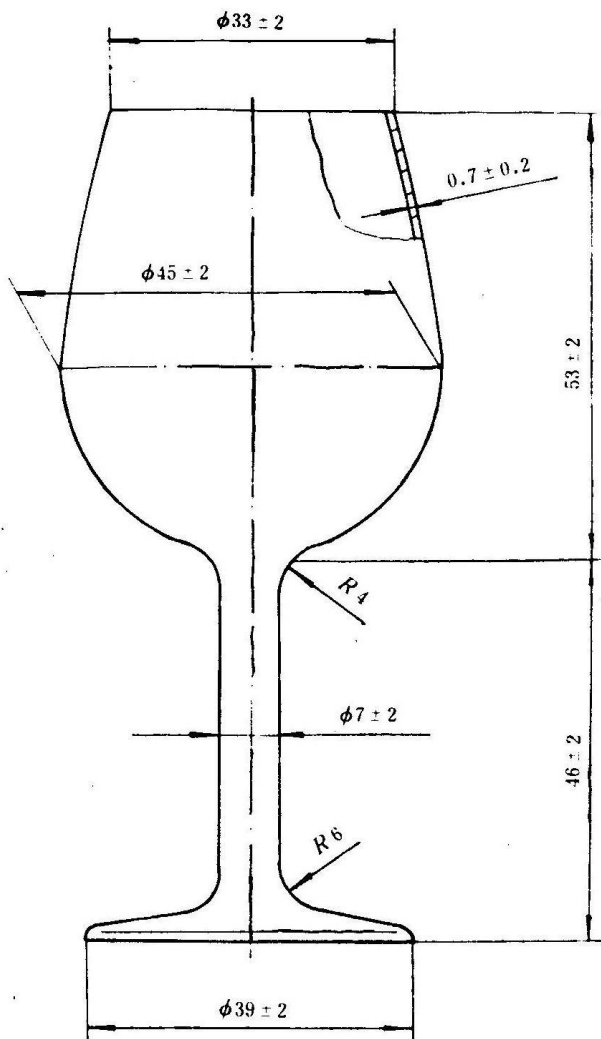
- **1、感官评定(GB/T10345)**

- **1.1 原理**

感官评定是指评酒者通过眼、鼻、口等感觉器官，对白酒样品的色泽、香气、口味及风格特征的分析评价。

- **1.2 品酒环境**

品酒室要求光线充足、柔和、适宜，温度为 $20^{\circ}\text{C} \sim 25^{\circ}\text{C}$ ，湿度约为60%。恒温恒湿，空气新鲜，无香气及邪杂气味。



• 图1 白酒标准的品酒杯-郁金香型 单位mm



# 白酒的尝评



- 1.4 品评

- 1.4.1 样品的准备

将样品放置于 $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 环境下平衡24h (或 $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 水浴中保温1h) 后, 采取密码标记后进行感官品评。

- 1.4.2 色泽

将样品注入洁净、干燥的品酒杯中(注入量为品酒杯的 $1/2 \sim 2/3$ ), 在明亮处观察, 记录其色泽、清亮程度、沉淀及悬浮物情况。



# 白酒的尝评



## 1.4.3 香气

将样品注入洁净、干燥的品酒杯中(注入量为品酒杯的 $1/2 \sim 2/3$ ), 先轻轻摇动酒杯, 然后用鼻进行闻嗅, 记录其香气特征。

## 1.4.4 口味

将样品注入洁净、干燥的酒杯中(注入量为品酒杯的 $1/2 \sim 2/3$ ), 喝入少量样品(约2mL)于口中, 以味觉器官仔细品尝, 记下口味特征。



# 白酒的尝评

## 1.4.5 风格

通过品评样品的香气、口味并综合分析，判断是否具有该产品的风格特点，并记录其典型性程度。





# 白酒的尝评



## 1、眼观色

**白酒色泽的评定是通过人的眼睛来确定的。先把酒样放在评酒桌的白纸上，用眼睛正视或俯视，观察酒样有无色泽和色泽深浅，同时做好记录。再观察透明度、有无悬浮物和沉淀物时，要把酒杯拿起来，轻轻摇动后，进行观察，根据观察对照标准，打分并作出色泽的鉴评结论。**





# 白酒的尝评

## 2、鼻闻香

白酒的香气是通过鼻子判断确定的。当被评酒样上齐后，首先注意酒杯中的酒量多少，把酒杯中多余的酒样倒掉，使同一轮酒样中酒量基本相同之后才嗅闻其香气。在嗅闻时要注意：

- (1) 鼻子和酒杯的距离要一致，一般在1~3cm；
- (2) 吸气要平稳，吸气量不要或大或小，吸气不要过猛；
- (3) 嗅闻时，只能对酒吸气，不要呼气。





# 白酒的尝评

## 2、鼻闻香

- (4) 可轻晃酒液使香气溢出，以增强嗅感
- (5) 闻香不尝酒，一轮闻完再尝
- (6) 注意闻香的间隔，以防止杯与杯的影响





# 白酒的尝评

## 2、鼻闻香

在嗅闻时按1、2、3、4、5顺序进行，辨别酒的香气和异香，作好记录，再按反顺序进行嗅闻。经反复后，综合几次嗅闻的情况，排出质量顺序。在嗅闻时，对香气突出的排列在前，香气小的、气味不正的排列在后。初步排除顺序后，嗅闻的重点是对香气相近似的酒样进行对比，最后确定质量优劣的顺位。



醇美生活方式的引领者



# 白酒的尝评

## 3、**口尝味**（包含鼻孔呼出的香气--回味）

要注意的几个问题：

- (1)每次的入口量保持一致，一般为宜  
0.5~1ml
- (2)酒液在口腔停留的时间为5s为宜，过长会造成味觉疲劳，影响评酒效果。
- (3)量和时间保持一致





# 白酒的尝评



## 3、**口尝味**（包含鼻孔呼出的香气--回味）

**(4) 品尝次数不要过多，淡茶或清水漱口，防止味觉疲劳**

**(5) 尝味时就不闻香，以免相互干扰，切忌边闻边尝，影响品评结果**

## 4、判断**风格**:综合起来看风格、看酒体、找个性



# 白酒的尝评

## 尝评技巧

- 多尝、勤记、勤总结
- 一看、二闻、三尝；发挥嗅觉的作用
- 第一印象很重要
- 空杯闻香
- 调整杯号和打乱顺序
- 严格基本功的训练





# 白酒的尝评



## 舌头各部位与味觉反应的体会

- (1) **舌尖**专司甜味，还有辣味和咸味，对盐，糖液有特殊反应，对咸味觉也较敏捷。
- (2) **舌根**专司苦味，对酒中的异杂味敏感。
- (3) **舌面**（舌的中央区）属无味区，但对酸味的感觉较敏感。
- (4) **舌周**（舌的两侧边缘）对酸味最为灵敏，对陈味较敏感。



# 白酒的尝评

**品酒的时间：上午9—11点，下午3—5点**

- **品酒过程的演示：眼观其色、鼻闻其香、口品其味、综合起来断定风格和个性。**
- **色：无色透明、无悬浮物、无沉淀物，酱香允许微黄色**
- **色泽：无色，晶亮透明，清亮透明，清澈透明，无色透明，无悬浮物，无沉淀，微黄透明，稍黄，浅黄，较黄，灰白色，乳白色，微混，稍混，混浊，有悬浮，有沉淀，有明显悬浮物。**







# 白酒的尝评

- **香：**无论哪种白酒它的香气都应纯正、典型、协调
- 要求香气优雅，具有本产品固有的香气，香味成分协调愉悦
  - 香气不得刺激性大、露头，不单一体现某种的香气
  - 不得有异杂、异臭香气出现
- **香气(以浓香型为例)**
- 窖香浓郁，较浓郁，具有以己酸乙酯为主的纯正、协调的复合香气，窖香不足，窖香较小，窖香纯正，较纯正，有窖香，窖香不显，窖香欠纯，窖香带酱香，窖香带陈香，窖香带异香，窖香带泥臭气，其他香等





# 白酒的尝评

## 味:

口味与香气达到较完美的统一，香气纯正、绵甜爽净、诸味协调

要求绵甜柔和，香味舒适，不爆辣、不刺口

- 具有本产品的固有风格特征，不偏格、不错格
- 香和味协调，落口爽净
- 回味悠长
- 无异杂味





# 白酒的尝评

## 口味:

绵甜醇厚，醇和，香绵甘润，甘冽，醇和味甜，醇甜爽净，净爽，醇甜柔和，绵甜爽净，香味谐调，香醇甜净，醇甜，绵软，绵甜，入口绵，柔顺，平淡，淡薄，香味较协调，入口平顺，入口冲，冲辣，燥辣，刺喉，有焦味，稍涩，涩，微苦涩，苦涩，稍苦，后苦，稍酸，较酸，酸味大，口感不快，欠净，稍杂，有异味，有杂醇油味，酒梢子味，邪杂味较大，回味悠长，回味长，口味较长，尾净味长，尾子欠净，回味欠净，后味短，后味杂，余味长、较长，生料味，霉味，黄水味，木味，铁腥味等。





# 白酒的尝评

**格:**

白酒的风格又称为酒体和典型性，是构成白酒质量的重要组成部分。不同香型的酒具有不同的典型风格，同一香型的白酒中，也各具不同的风味特征。我们通常说的典型性就是指区别于其他酒明显的个性特征。

风格是酒中所有成份的综合体现，要求酒体协调，具有各类型酒的典型性：  
风格突出、典型，风格明显，风格尚好，具有浓香风格，风格尚可，风格一般，固有风格，典型性差，偏格，错格等。



醇美生活方式的引领者



# 白酒的尝评

**任何香型的白酒，香气优雅、口味纯正、余味爽净均为基本要求，优质的酒不得有明显的爆辣、后苦、酸涩和邪杂味。**



醇美生活方式的引领者



# 白酒的尝评

## • 影响品酒效果的因素

### 1. 身体健康状况与精神状态因素

评酒员的身体健康状况与精神状态的好坏，直接影响评酒结果。因为生病或情绪不佳以及极度疲劳都会使人的感觉器官失调，从而使评酒的准确性和灵敏度下降。评酒规则中要求评酒员要休息好，保证充足的睡眠时间，就是为了保持良好的精神状态。





# 白酒的尝评

## • 影响品酒效果的因素

### 2. 心理因素

品评结果与评酒员的心理状态有很大关系。要加强评酒员的心理素质训练，注意克服偏爱心理，猜测心理，不公正心理及老习惯心理，注意培养轻松、和谐的心理状态。在评酒过程中要特别防止和克服三种效应，即**顺序效应、后效应和顺效应**。





# 白酒的尝评



## • 影响品酒效果的因素

### 2. 心理因素

**顺序效应**是指在评酒过程中，评酒员产生偏爱先品评酒或后品评酒样的心理作用。

偏爱先品评酒样的现象称为**正顺序效应**，偏爱后品评酒样的现象称为**负顺序效应**。通过克服猜酒心理和前后互换位次品尝的方法，克服顺序效应。





# 白酒的尝评

## • 影响品酒效果的因素

### 2. 心理因素

**后效应**是指品评时前一杯酒样影响后一杯酒样味道的现象，该变味现象是由口腔内的残留物对下一杯的物质的影响所致。可以在品评完前一杯酒样后，用清水或淡茶水漱口，清除口腔中残留物后再进行品尝的方法，来消除后效应。

**顺效应**是指感觉器官经过长时间的刺激后发生迟钝的现象。这是由心理因素造成的生理因素。





# 白酒的尝评

- 影响品酒效果的因素

## 2. 心理因素

- **减少顺效应的办法**主要有：克服不放心的心理，尽量减少闻、尝的次数，吸入量和入口量不要太多，以减少刺激程度；延长酒样之间品尝的时间，减少感觉器官疲劳；注意休息，并在品评期间适当吃些苹果等清口水果。





# 白酒的尝评

- 影响品酒效果的因素

## 3. 评酒能力及经验因素

评酒员的品评能力及经验、思想素质决定着品评结果，只有高水平、高素质的评酒员才能评出公正、准确无误的结果。评酒员要加强思想道德修养，加强学习，加强训练，经常参加评酒活动，不断提高思想素质、品评技术和积累评酒经验。





# 白酒的尝评

- 影响品酒效果的因素

## 4. 评酒环境因素

- 主要是无噪音，以40分贝以下为好；室内温度以20℃—25℃；相对湿度为50%—60%；室内清洁整齐，无异杂气味和香气，空气新鲜，清静、舒适的环境。





# 白酒的尝评

- 尝评的方法

- 明评和暗评

- 一杯尝评法：每次一杯。培训记忆力、灵敏度
- 两杯尝评法：标样、对比样
- 五杯尝评法：其中几杯一样。培训重现、再现
- 顺位尝评法：密码编号、确定质差
- 计分尝评法：色、香、味、格打分





# 评酒师应具备的条件

- 1、具有较高的评酒能力和评酒经验，特别是要在**基本功**上下功夫，不断提高自己的**检出力、识别力、记忆力和表现力**。
- **尝评员的基本功**
  - 准确性：准确的识别各香型白酒的色香味
  - 重现性：同一轮次
  - 再现性：不同轮次
  - 质量差：同一轮、同香型



# 评酒师应具备的条件

- 1、具有较高的评酒能力和评酒经验，特别是要在**基本功**上下功夫，不断提高自己的**检出力、识别力、记忆力和表现力**。

## 尝评员应具备的能力

- 检出力：色香味的辨别能力
- 识别力：各香型的识别能力
- 记忆力：重现、再现能力
- 表现力：语言表达能力





# 评酒师应具备的条件

## 2、要有一定的专业技术和生产基本知识。

### 文化水平

- 学习酿酒生产工艺、微生物、生物化学等知识
- 学习有机化学、无机化学和物理化学知识
- 掌握微量成分的性质和感官特征
- 掌握工艺与微量成分的关系







# 评酒师应具备的条件

## 2、要有一定的专业技术和生产基本知识。

### 技术水平

- 尝评能力经验
- 酒质储存变化规律及原因
- 熟悉标准（产品的、国家的）
- 熟悉各大香型白酒的生产工艺和产品风格特点





# 评酒师应具备的条件

## 3、要有健康的身体。尝评员的身体状况基本条件

### • 先天

身体健康、感觉器官灵敏  
(色盲、嗅盲、感官迟钝)

### • 后天

加强锻炼、预防疾病

保持感官灵敏状态 (禁忌辛辣、刺激、酗酒)

## 4、要有一定的职业道德。



谢谢



远航九江®