附件4

宁夏回族自治区地方标准征求意见汇总处理表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 意见章条及原标准内容 | 修改意见及依据 | 提出单位 | 意见处理 |
| 1 | 标准第6.3.4条，内容为：倒罐（打循环） | “打循环”即可 | 米擒酒庄 | 全部采纳 |
| 2 | 标准第6.2.7.1条，内容为：增加糖度 | 增加糖度内容建议去掉，这几年宁夏葡萄成熟后糖度偏高，很多酒庄在研究如何降低糖度而不需要增加糖度 | 部分采纳。修改为：贺兰山东麓干红葡萄酒一般不进行增加原料含糖量的处理，但在特殊情况下可使用白砂糖将含糖量调整到产品需要 |
| 3 | 标准第6.2.7.1条，内容为：所含酒精度不得低于10.5%（v/v） | 所含酒精度不得低于12%（v/v） | 宁夏皇寇酒庄 | 全部采纳 |
| 4 | 标准第6.2.7.1条，内容为：增加糖度 | 不应加糖 | 同第二条 |
| 5 | 标准第6.2.7.2　内容为：调整酸度 | 贺兰山东麓的酸度普遍偏低，应考虑如何保持酸度 | 部分采纳。修改为：贺兰山东麓干红葡萄酒应避免使用化学降酸的方法降酸；可使用具有分解苹果酸特性的酵母和乳酸细菌接种葡萄酒分解苹果酸以增强葡萄酒细菌学稳定性。 |
| 6 | 标准第6.2.7.2　内容为：糖度 | 建议糖提高到220g,做到12%以上的酒精度 | 宁夏莱恩堡酒业 | 未采纳。理由如下：特殊年份可能会出现葡萄含糖量达不到220g，但可通过加糖做到12%（v/v）的酒精度 |
| 7 |  |  |  |  |