

中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准

GB/T 33405—202 ×
代替 GB/T 33405—2016

白酒感官品评术语

Terminology of baijiu sensory evaluation

× × × × - × × - × × 发布

× × × × - × × - × × 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发 布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

 3.1 一般性术语 1

 3.2 与分析方法有关的术语 5

 3.3 与感官特性有关的术语 7

 3.4 风格分类术语 15

 3.5 消费者体验用语 16

附录 A（资料性） 白酒风味轮 18

附录 B（资料性） 程度副词与对应标度表 19

附录 C（资料性） 本文件增加、更改和删除的术语和定义 20

参考文献 26

索引 27

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 33405—2016《白酒感官品评术语》，与 GB/T 33405—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了 60 条术语和定义，附录 C 给出了本文件增加的术语及其定义；
- b) 更改了 101 条术语或定义的内容，附录 C 给出了本文件更改或重新定义的术语；
- c) 删除了 2 条术语和定义，附录 C 给出了本文件删除的术语及其定义。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本文件起草单位：宜宾五粮液股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、贵州茅台酒股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、四川郎酒股份有限公司、贵州习酒股份有限公司、四川绵竹剑南春酒厂有限公司、陕西西凤酒股份有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、贵州董酒股份有限公司、酒鬼酒股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、广东石湾酒厂集团有限公司、劲牌有限公司、北京红星股份有限公司、湖北白云边酒业股份有限公司、老村长酒业有限公司、贵州金沙窖酒酒业有限公司、四川全兴酒业有限公司、贵州茅台酒厂(集团)循环经济产业投资开发有限公司、贵州国台数智酒业集团股份有限公司、金徽酒股份有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、贵州省产品质量检验检测院、贵州真工酿酒有限公司、贵州唐庄酿酒有限公司、中国农业大学、中原食品实验室、四川源坤教育科技有限公司。

本文件主要起草人：杨韵霞、张宿义、韩英、刘玄、孟镇、沈毅、汪地强、徐姿静、冯雅芳、徐钦祥、郭新光、徐海燕、彭德君、吕志远、何国良、杨强、杜艳红、钟琳、甄攀、聂晓庆、梅景灿、张瑛毓、杨明、邱显平、张迪、樊双喜、张智良、王冬梅、苏晓霞、孟望霓、陈鹏、赵国恒、邹明鑫、张志远、薛岩松、陈小雪、姚海刚、刘娟、郭涛红。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016 年首次发布为 GB/T 33405—2016；

——本次为第一次修订。

白酒感官品评术语

1 范围

本文件界定了白酒感官品评的一般性术语、与分析方法有关的术语、与感官特性有关的术语、风格分类术语及消费者体验用语。

本文件适用于白酒的感官品评。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

3.1 一般性术语

3.1.1

感官品评 sensory evaluation

感官评价 sensory evaluation

感官分析 sensory analysis

用感觉器官对产品感官特性进行评价的科学。

[来源:GB/T 10221—2021,3.1,有修改]

3.1.2

品酒员 sensory assessor

评酒员

具有一定酒类感官评价技术能力的人员。

[来源:GB/T 10221—2021,3.5,有修改]

3.1.3

品酒师 professional sensory assessor

评酒委员

专家感官评价员

应用感觉器官品评酒体质量,指导酒类酿造、储存和勾调,进行酒体设计和新产品开发,并获得相应资质的专业人员。

3.1.4

感官评价小组 sensory panel

参加感官测试的品酒人员组成的小组。

[来源:GB/T 10221—2021,3.9,有修改]

3.1.5

酒花 distillate foam

白酒在流酒或振摇后,液面形成的泡沫。

[来源:GB/T 15109—2021,3.4.36,有修改]

3.1.6

鼻前嗅觉 orthonasal olfaction

直接嗅闻白酒时,风味物质通过鼻孔到达鼻腔嗅觉细胞形成的嗅觉感知。

3.1.7

鼻后嗅觉 retronasal olfaction

品尝白酒时,风味物质通过口腔鼻咽管到达鼻腔嗅觉细胞形成的嗅觉感知。

3.1.8

三叉神经感觉 trigeminal sensations

白酒入口后刺激三叉神经末梢引起的刺激性感觉。

[来源:GB/T 10221—2021,4.19,有修改]

3.1.9

溢香 the aroma overflowing glass

放香

白酒中风味物质自然溢散至杯口附近,通过嗅觉直接感知到的香气。

3.1.10

入口香 the aroma overflowing mouth

白酒入口时,风味物质通过口腔运动和口腔温度激发,迅速充满口腔而感受到的香气。

3.1.11

空杯留香 the aroma lingering in the emptied cup

将白酒倒干净且无酒液流出的空杯,放置一段时间后,仍能嗅闻到香气的现象。

3.1.12

主体香 dominant aroma

白酒中具有辨识度且稳定呈现的,用于判断其风格的一种或多种核心香气特征。

3.1.13

复合香 composite aroma

白酒中多种香气形成的整体香气特征。

3.1.14

原料香 material aroma

由白酒酿造用原料引入的复合香气特征。

3.1.15

发酵香 fermented aroma

由白酒发酵过程中产生的复合香气特征。

3.1.16

陈酿香 ageing aroma

由白酒陈酿过程中形成的复合香气特征。

3.1.17

风味 flavour

白酒品尝过程中感知到的香气、口味和口感的综合感觉。

[来源:GB/T 10221—2021,5.20,有修改]

3.1.18

特征 characteristic

特性 attribute

属性 attribute

白酒中可感知、可区分、可识别的感官特点或特色。

[来源:GB/T 10221—2021,3.3,5.28,有修改]

3.1.19

入口 enter the mouth

白酒进入口腔的过程。

3.1.20

留口 fill the mouth

白酒布满口腔后的状态。

3.1.21

落口 swallow

白酒从口腔下咽的过程。

3.1.22

余味 residual taste

后味 after taste

白酒下咽后在口腔中滞留的嗅觉和(或)味觉的综合感受,有别于白酒在口腔中时产生的感觉。

注:如余味悠长、余味爽净、后味曲香突出等。

[来源:GB/T 10221—2021,5.65,有修改]

3.1.23

回味 after feel

白酒下咽后,回返到口腔或鼻腔的嗅觉和(或)味觉的综合感受。

注:如回味悠长、回味甘甜、回味怡畅等。

[来源:GB/T 10221—2021,5.66,有修改]

3.1.24

酒体 baijiu body

评酒人员的视觉、嗅觉、味觉、触觉等对白酒的综合印象和感受,主要通过色泽、香气、口味、风格等进行综合描述。

3.1.25

外观 appearance

白酒的所有可见特性。

3.1.26

色泽 colour

白酒颜色和光泽带来的视觉外观特征。

3.1.27

清亮度 transparency

光线无阻碍透过白酒的程度。

3.1.28

气味 odour

嗅闻白酒中的风味物质而产生的感觉。

3.1.29

香气 aroma

酒香 bouquet

正常工艺生产白酒呈现的气味。

3.1.30

异常气味 off-odour

异味

白酒品质降低或杂物沾染所呈现的非正常气味。

3.1.31

口味 taste

味道

滋味

味觉器官感受到白酒风味物质的刺激而产生的感觉。

3.1.32

基本味 basic taste

白酒中能被味觉器官明确识别的基础性的味感。

注：包括酸味、甜味、苦味、咸味、鲜味等。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.2, 有修改]

3.1.33

感受味型 perceived taste type

在基本味基础上,结合口感形成的复合性味觉感受。

3.1.34

口感 mouthfeel

舌头与口腔黏膜感受白酒风味物质的刺激而产生的综合感觉。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.62, 有修改]

3.1.35

柔和度 softness

白酒入口、留口及落口时感受到的柔和程度。

3.1.36

丰满度 fullness

白酒在口中时,各种感受的丰富性和酒体质感的综合程度。

3.1.37

谐调度 harmony

协调度

白酒在口中各种感受搭配的舒适程度。

3.1.38

纯净度 purity

白酒下咽时异杂味、润滑度、滞涩感等的综合程度。

3.1.39

持久度 persistence

白酒下咽后风味感受持续的时间长度。

3.1.40

风格 flavour style

格

白酒整体风味综合呈现的特点。

3.2 与分析方法有关的术语

3.2.1

明酒 known samples

品评时告知全部或部分信息的白酒。

3.2.2

暗酒 unknown samples

品评时不被告知任何信息的白酒。

3.2.3

明评 discussible evaluation

评酒人员集体讨论形成统一评价结果的评酒方式。

3.2.4

暗评 independent evaluation

评酒人员独立形成个人评价结果的评酒方式。

3.2.5

明酒明评 discussible evaluation of known samples

对已知信息的白酒品评,集体讨论形成统一评价结果的评酒方式。

3.2.6

暗酒明评 discussible evaluation of unknown samples

对未知信息的白酒品评,集体讨论形成统一评价结果的评酒方式。

3.2.7

明酒暗评 independent evaluation of known samples

对已知信息的白酒品评,评酒人员独立形成个人评价结果的评酒方式。

3.2.8

暗酒暗评 independent evaluation of unknown samples

盲评 blind evaluation

对未知信息的白酒品评,评酒人员独立形成个人评价结果的评酒方式。

3.2.9

排序 ranking

按照白酒感官质量或特征强度(或程度)进行高低排序的方法。

[来源:GB/T 10221—2021,6.4,有修改]

3.2.10

分类 classification

将白酒划归到不同类别的方法。

[来源:GB/T 10221—2021,6.5,有修改]

3.2.11

分级 grading

按照白酒质量高低进行等级区分的方法。

3.2.12

评分 scoring

采用规定的评分标准评价白酒质量或特征的方法。

[来源:GB/T 10221—2021,6.7,有修改]

3.2.13

重复 repetition

重现

识别同一轮次品评中出现同一白酒的方式。

3.2.14

再现 reappearance

识别不同轮次品评中出现同一白酒的方式。

3.2.15

白酒风味轮 baijiu flavour wheel

将表示白酒感官特征的术语按照类别顺序形成轮盘状排列,以方便认识和表达白酒风味的术语集。

注:白酒风味轮图见附录 A。

3.2.16

强度 intensity

白酒刺激感官引起感觉的强弱程度。

3.2.17

滞留度 retention

白酒刺激感官引起感觉的持续程度。

3.2.18

标度 scale

白酒中与程度副词对应,用于定量表达特征强度或滞留度的一套数字。

注:白酒感官品评程度副词与对应标度参见附录 B。

[来源:GB/T 10221—2021,6.29,有修改]

3.2.19

描述性分析 descriptive analysis

对白酒感官特征进行描述或定量评价的方法总称。

[来源:GB/T 10221—2021,6.22,有修改]

3.2.20

定性描述性分析 qualitative descriptive analysis

只对白酒感官特征进行描述,不进行定量评价的方法总称。

[来源:GB/T 10221—2021,6.23,有修改]

3.2.21

定量描述性分析 quantitative descriptive analysis

对白酒感官特征进行描述,并进行定量评价的方法总称。

[来源:GB/T 10221—2021,6.24,有修改]

3.2.22

感官剖面 sensory profile

描述白酒感官特征并量化每个特征,最终通过图形化直观呈现的感官轮廓。

注:雷达图是最常用的一种图形化呈现形式。

[来源:GB/T 10221—2021,6.25,有修改]

3.2.23

参比样 reference sample

用于定义或阐释白酒某一特性,或给定特性的某一特定强度水平而筛选出的物质,其他样品都与之比较。

注:根据使用目的分为定性参比样、定量参比样,参比样不全是白酒。

[来源:GB/T 10221—2021,3.21,有修改]

3.2.24

白酒感官品评标准样品 **sensory evaluation reference material of baijiu**

代表某类或某种白酒的感官特征,具有足够的均匀性,经过技术鉴定,符合该产品标准的一批白酒样品。

3.2.25

差别检验 **discrimination test**

判别白酒之间是否存在可觉察到的差异的方法。

3.2.26

三点检验 **triangle test**

检验时,同时提供一组三个样品,其中两个相同,一个不同,要求品酒人员挑出其中一个不同于其他两个样品的一种差别检验方法。

3.2.27

动态主导属性测试法 **temporal dominance of sensation; TDS**

要求每位品酒人员连续记录白酒在被评价时间段内(随着时间)的主导感官属性,分析白酒感官特征随时间推移的变化规律。

[来源:GB/T 10221—2021,6.64,有修改]

3.2.28

时间强度法 **time-intensity measurement; TI**

针对测试样品特定的感官属性,在一定时间内,品酒人员连续记录所感知到的属性强度增强与减弱的评价方法。

[来源:GB/T 10221—2021,6.65,有修改]

3.3 与感官特性有关的术语

3.3.1 外观

3.3.1.1 色泽

3.3.1.1.1

无色 **colourless**

白酒中无任何颜色的外观特征。

3.3.1.1.2

微黄 **light yellow**

白酒呈现的微微发黄的颜色。

注:主要是由于特定工艺或长期贮存产生。

3.3.1.2 清亮度

3.3.1.2.1

透明 **transparent**

白酒清澈的外观特征。

3.3.1.2.2

失光 **dulling**

浑浊 **turbidity**

白酒呈现不清亮透明、失去光泽的现象。

3.3.1.2.3

悬浮物 suspension

白酒中悬浮的非溶解性固体或油状物质。

3.3.1.2.4

沉淀物 sediment

白酒中出现的沉积到底部的物质。

3.3.1.3

挂杯 cup-adhering

向酒杯中加入一定量酒液,摇晃酒杯时,酒液在杯壁形成滞留并缓慢滑落的视觉现象。

3.3.2 气味

3.3.2.1 香气

3.3.2.1.1

粮香 grain aroma

粮谷经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟粮食的香气特征。

3.3.2.1.2

生粮香 raw grain aroma

白酒呈现的类似未蒸熟粮食(生粮)的香气特征。

3.3.2.1.3

单粮香 single grain aroma

单一粮谷作为酿酒原料,经发酵蒸馏使白酒呈现的特定粮香特征。

3.3.2.1.4

多粮香 multiple grain aroma

两种及以上粮谷作为酿酒原料,经发酵蒸馏使白酒呈现的复合粮香特征。

3.3.2.1.5

高粱香 sorghum aroma

高粱经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟高粱的香气特征。

3.3.2.1.6

大米香 rice aroma

大米经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟大米的香气特征。

注:如糯米香具有甜香、米油香等复合香气。

3.3.2.1.7

青稞香 hulless barley aroma

青稞经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟青稞的香气特征。

3.3.2.1.8

玉米香 maize aroma

玉米经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟玉米的香气特征。

3.3.2.1.9

米糠香 rice bran aroma

大米、米糠经发酵蒸馏使白酒呈现的类似米糠的香气特征。

3.3.2.1.10

麦香 wheat aroma

小麦、大麦经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟或烘焙麦粒的香气特征。

3.3.2.1.11

豆香 pea aroma

豌豆、黄豆等豆类参与制曲,后经发酵蒸馏使白酒呈现的类似豆类的香气特征。

3.3.2.1.12

本草香 herbal aroma

草本香

药香

中药材参与制曲,后经发酵蒸馏使白酒呈现的类似本草的香气特征。

3.3.2.1.13

曲香 qu-aroma

大曲、麸曲或小曲等参与发酵使白酒呈现的香气特征。

注:如大曲香、小曲香、麸曲香、混合曲香。

3.3.2.1.14

大酒饼香 da jiu bing aroma

大酒饼参与发酵使豉香型白酒呈现的香气特征。

3.3.2.1.15

浓香 nong-aroma

采用浓香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.16

清香 qing-aroma

采用清香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.17

酱香 jiang-aroma

采用酱香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.18

米香 mi-aroma

采用米香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.19

豉香 chi-aroma

采用豉香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.20

凤香 feng-aroma

采用凤香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.21

特香 te-aroma

采用特香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.22

兼香 jian-aroma

采用兼香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.23

芝麻香 zhima-aroma

采用芝麻香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.24

老白干香 laobaigan-aroma

采用老白干香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.25

馥郁香 fuyu-aroma

采用馥郁香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.26

董香 dong-aroma

采用董香型白酒工艺使白酒呈现的复合香气特征。

3.3.2.1.27

醇香 ethanol aroma

主要由白酒中醇类成分呈现的香气特征。

3.3.2.1.28

酯香 ester aroma

主要由白酒中酯类成分呈现的香气特征。

3.3.2.1.29

醛香 aldehyde aroma

主要由白酒中醛酮类成分呈现的香气特征。

3.3.2.1.30

酸香 sour aroma

主要由白酒中挥发性酸类成分呈现的香气特征。

3.3.2.1.31

窖香 jiao-aroma

白酒采用泥窖发酵等工艺产生的香气特征。

3.3.2.1.32

糟香 distillers' grains aroma

白酒呈现的类似发酵糟醅的香气特征。

3.3.2.1.33

焙烤香 baked aroma

烘焙香

白酒呈现的类似烘烤粮谷的香气特征。

注：如烤面包香等。

3.3.2.1.34

焦香 burnt aroma

白酒呈现的类似炒粮谷的焦味的香气特征。

3.3.2.1.35

果香 fruity aroma

白酒呈现的类似水果的香气特征。

注：如苹果、梨、菠萝、猕猴桃、柠檬、葡萄、樱桃、荔枝、香蕉、覆盆子、枣等水果的香气。

3.3.2.1.36

花香 floral aroma

白酒呈现的类似植物花朵散发的香气特征。

注：如玫瑰花、栀子花、桂花、洋槐花、月季等花朵的香气。

3.3.2.1.37

青草香 grassy aroma

白酒呈现的类似青草类的香气特征。

注：如刚割过的草地、新鲜树叶、嫩植物、苔藓等的香气。

3.3.2.1.38

木香 woody aroma

木质香

白酒呈现的类似木材的香气特征。

注：如松木、檀木、橡木、杨木、槐木等天然木材的香气。

3.3.2.1.39

菌菇香 mushroom aroma

白酒呈现的类似菌菇类的香气特征。

注：如蘑菇、香菇等的香气。

3.3.2.1.40

坚果香 nutty aroma

白酒呈现的类似坚果类的香气特征。

注：如核桃、杏仁、花生、榛子、板栗等坚果的香气。

3.3.2.1.41

甜香 sweet aroma

白酒呈现的类似甜味感受的香气特征。

注：如水果甜香、糖果甜香、奶制品甜香等。

3.3.2.1.42

蜜香 honey aroma

白酒呈现的类似蜂蜜的香气特征。

3.3.2.1.43

蔬菜香 vegetable aroma

白酒呈现的类似新鲜蔬菜类的香气特征。

注：如黄瓜、青椒、芹菜等蔬菜的香气。

3.3.2.1.44

干植物香 dried plant aroma

白酒呈现的类似干燥植物或干枯草木的香气特征。

注：如干草、秸秆等的香气。

3.3.2.1.45

陈香 chen-aroma

陈酿工艺使白酒自然形成的老熟的香气特征。

3.3.2.1.46

油质包裹香 oily aroma

油脂香(脂香)

陈肉酝浸等工艺使豉香型白酒呈现的类似脂肪的香气特征。

3.3.2.1.47

酒海香 jiuhai-aroma

酒海贮存工艺使白酒呈现的香气特征。

3.3.2.1.48

枣香 jujube aroma

陈酿工艺使白酒呈现的类似甜枣或干红枣、烤大枣、山枣的香气特征。

3.3.2.2 异常气味

3.3.2.2.1

糠味 bran odour

白酒呈现的类似生谷壳等辅料的气味特征。

3.3.2.2.2

霉味 musty odour

白酒呈现的类似发霉的气味特征。

3.3.2.2.3

硫味 sulfur odour

白酒呈现的类似硫化物的气味特征。

3.3.2.2.4

酸馊味 sour odour

白酒呈现的类似轻度酸败腌菜的气味特征。

3.3.2.2.5

哈喇味 rancid odour

油哈味

白酒呈现的类似脂类氧化的气味特征。

3.3.2.2.6

焦糊味 burnt odour

白酒呈现类似粮谷烤焦炒糊的气味特征。

3.3.2.2.7

黄水味 huangshui odour

白酒呈现的类似黄水的气味特征。

3.3.2.2.8

泥臭味 pit mud odour

白酒呈现的不正常的窖泥的气味特征。

3.3.2.2.9

土腥味 earthy odour

白酒呈现的类似潮湿泥土的气味特征。

3.3.3 口味

3.3.3.1 基本味

3.3.3.1.1

甜味 sweet taste

白酒呈现的类似蔗糖的味觉特征。

注：通常结合口感维度描述白酒的甜味特征，如：醇甜、绵甜、甘甜、甜顺等。

3.3.3.1.2

酸味 sour taste

白酒呈现的类似醋的味觉特征。

3.3.3.1.3

苦味 bitter taste

白酒呈现的类似苦杏仁的味觉特征。

3.3.3.1.4

咸味 salty taste

白酒呈现的类似食盐的味觉特征。

3.3.3.1.5

鲜味 umami taste

白酒呈现的类似味精的味觉特征。

3.3.3.2 感受味型

3.3.3.2.1

醇甜 mellow-sweet

醇厚、温润的甜味感受。

3.3.3.2.2

绵甜 soft-sweet

绵长的甜味感受。

3.3.3.2.3

甘甜 clean-sweet; fresh-sweet

清爽的甜味感受。

3.3.4 口感

3.3.4.1 柔和度

3.3.4.1.1

醇和 mellow

白酒入口、留口及落口时柔和度(3.1.35)较高的口感。

3.3.4.1.2

柔顺 soft and smooth

白酒入口、留口及落口时柔和度(3.1.35)高的口感。

3.3.4.1.3

辛辣 pungent

白酒入口、留口及落口时柔和度(3.1.35)较低的口感。

3.3.4.1.4

燥辣 dry spicy

白酒入口、留口及落口时柔和度(3.1.35)低的口感。

3.3.4.2 丰满度

3.3.4.2.1

醇厚 full-bodied; mellow and heavy

白酒丰满度(3.1.36)高,在口中时,各种感受丰富厚重的口感。

3.3.4.2.2

丰满 **rich; complex**

白酒丰满度(3.1.36)高,在口中时,各种感受丰富饱满的口感。

3.3.4.2.3

平淡 **thin; light**

淡薄

白酒丰满度(3.1.36)较低,在口中时,各种感受的丰富性不足且整体表现平庸的口感。

3.3.4.2.4

寡淡 **poor**

白酒丰满度(3.1.36)低,在口中时,各种感受的丰富性匮乏,风味强度趋近于无,酒体质感空洞的口感。

3.3.4.3 谐调度

3.3.4.3.1

细腻 **delicate**

白酒谐调度(3.1.37)高,在口中各种感受相互融合、层次清晰、细节分明的口感。

3.3.4.3.2

圆润 **round**

白酒谐调度(3.1.37)高,在口中各种感受细腻且润滑、无尖锐刺激的口感。

3.3.4.3.3

谐调 **harmonious**

协调

平衡 **balanced**

白酒谐调度(3.1.37)高,在口中各种感受相互搭配、无明显冲突的口感。

3.3.4.3.4

粗糙 **rough**

失衡 **unbalanced**

不协调 **inharmonious**

白酒在口中的谐调度(3.1.37)低的口感。

3.3.4.4 纯净度

3.3.4.4.1

爽净 **clean**

净爽 **pure**

白酒纯净度(3.1.38)高,下咽时无异杂味,收尾利落,具有清爽的口感。

3.3.4.4.2

欠净 **impure**

白酒纯净度(3.1.38)低,下咽时异杂味明显,或下咽后杂味滞留明显的口感。

3.3.4.4.3

涩口 **astringent**

白酒纯净度(3.1.38)低,触感润滑度低,伴随着口腔皮肤或黏膜表面收缩、拉紧收敛的口感。

3.3.4.5 持久度

3.3.4.5.1

悠长 long

绵长

白酒下咽后风味的持久度(3.1.39)长的口感。

3.3.4.5.2

短暂 short

白酒下咽后风味的持久度(3.1.39)短的口感。

3.3.5 风格

3.3.5.1

典型 typical

白酒充分具备所标识风格的整体风味特征,风格鲜明且具有代表性。

3.3.5.2

独特 unique

白酒在满足所标识风格特征的基础上,具有可明确区分于同风格其他产品的个性化风味特征。

注:亦用于表征酒体综合品质上乘。

3.3.5.3

明显 distinct

白酒具备所标识风格的整体风味特征。

3.3.5.4

偏格 deviant

白酒与所标识风格有一定偏差的现象。

3.3.5.5

错格 incorrect

白酒与所标识风格不一致的现象。

3.4 风格分类术语

3.4.1

浓香型(白酒)风格 nongxiangxing (baijiu) style

白酒符合以窖香为主的舒适、幽雅复合香气;酒体绵甜醇厚,谐调爽净,余味悠长的风味特点。

3.4.2

清香型(白酒)风格 qingxiangxing (baijiu) style

白酒符合清香纯正,具有多种香气形成的和谐的自然复合香;酒体醇厚绵甜,谐调爽净,回味悠长的风味特点。

3.4.3

小曲清香型(白酒)风格 xiaoqu qingxiangxing (baijiu) style

小曲固态法(白酒)风格 xiaoqu solid-state fermentation (baijiu) style

白酒符合小曲香纯正,具有多种香气形成的自然、舒适的复合香气;酒体醇厚绵甜,谐调净爽,回味悠长的风味特点。

3.4.4

米香型(白酒)风格 **mixiangxing (baijiu) style**

白酒符合米香纯正;具有多种香气形成的自然、协调的复合香气;酒体醇和,绵甜,爽净,回味怡畅的风味特点。

3.4.5

酱香型(白酒)风格 **jiangxiangxing (baijiu) style**

白酒符合自然发酵产生的酱香复合香气突出;具有多种香气协调、舒适,曲香突出,空杯留香;酒体醇厚,协调平衡,后味干净或曲香突出,回味悠长的风味特点。

3.4.6

豉香型(白酒)风格 **chixiangxing (baijiu) style**

白酒符合豉香纯正;具有多种香气协调、舒适;酒体醇和,甘冽,丰满,协调,余味爽净的风味特点。

3.4.7

凤香型(白酒)风格 **fengxiangxing (baijiu) style**

白酒符合凤香纯正;具有多种香气形成的自然、协调的复合香气,空杯留香;酒体醇厚丰满,甘润挺爽,诸味协调,回味甘甜,余味悠长的风味特点。

3.4.8

特香型(白酒)风格 **texiangxing (baijiu) style**

白酒符合浓、清、酱三香均不露头的复合香气舒适;具有多种香气协调、舒适;酒体丰满醇厚,绵甜,香味协调,后味干净,回味悠长的风味特点。

3.4.9

浓酱兼香型(白酒)风格 **nongjiangjianxiangxing (baijiu) style**

白酒符合浓酱香气协调;多种香气幽雅、舒适;酒体丰满细腻,绵甜爽净,回味悠长的风味特点。

3.4.10

芝麻香型(白酒)风格 **zhimaxiangxing (baijiu) style**

白酒符合芝麻香纯正;酒体醇和细腻,香味协调,余味悠长的风味特点。

3.4.11

老白干香型(白酒)风格 **laobaiganxiangxing (baijiu) style**

白酒符合老白干香纯正,具有多种香气形成的自然、协调的复合香气;酒体醇厚甘冽,协调净爽,回味悠长的风味特点。

3.4.12

馥郁香型(白酒)风格 **fuyuxiangxing (baijiu) style**

白酒符合多香馥郁幽雅,诸香协调;酒体绵甜细腻、醇厚丰满、柔和、净爽、回味悠长的风味特点。

3.4.13

董香型(白酒)风格 **dongxiangxing (baijiu) style**

白酒符合董香纯正;具有多种香气形成的协调的复合香气,空杯留香;酒体醇厚丰满,绵柔细腻,协调平衡,回甘爽净,余味悠长的风味特点。

3.5 消费者体验用语

3.5.1

顺口 **smooth**

白酒入口无明显刺激感,下咽顺畅的感受。

3.5.2

不冲 non-pungent

白酒刺激性较低的感受。

3.5.3

后味长 long finish

白酒饮用后,风味在口腔、鼻腔等长久留存时的感受。

3.5.4

不上头 non-headache

适量饮酒后不明显出现头痛、头晕等不适感受。

3.5.5

不口干 non-dryness

适量饮酒后不明显出现干、渴等不适感受。

3.5.6

醉酒慢 gradual intoxication

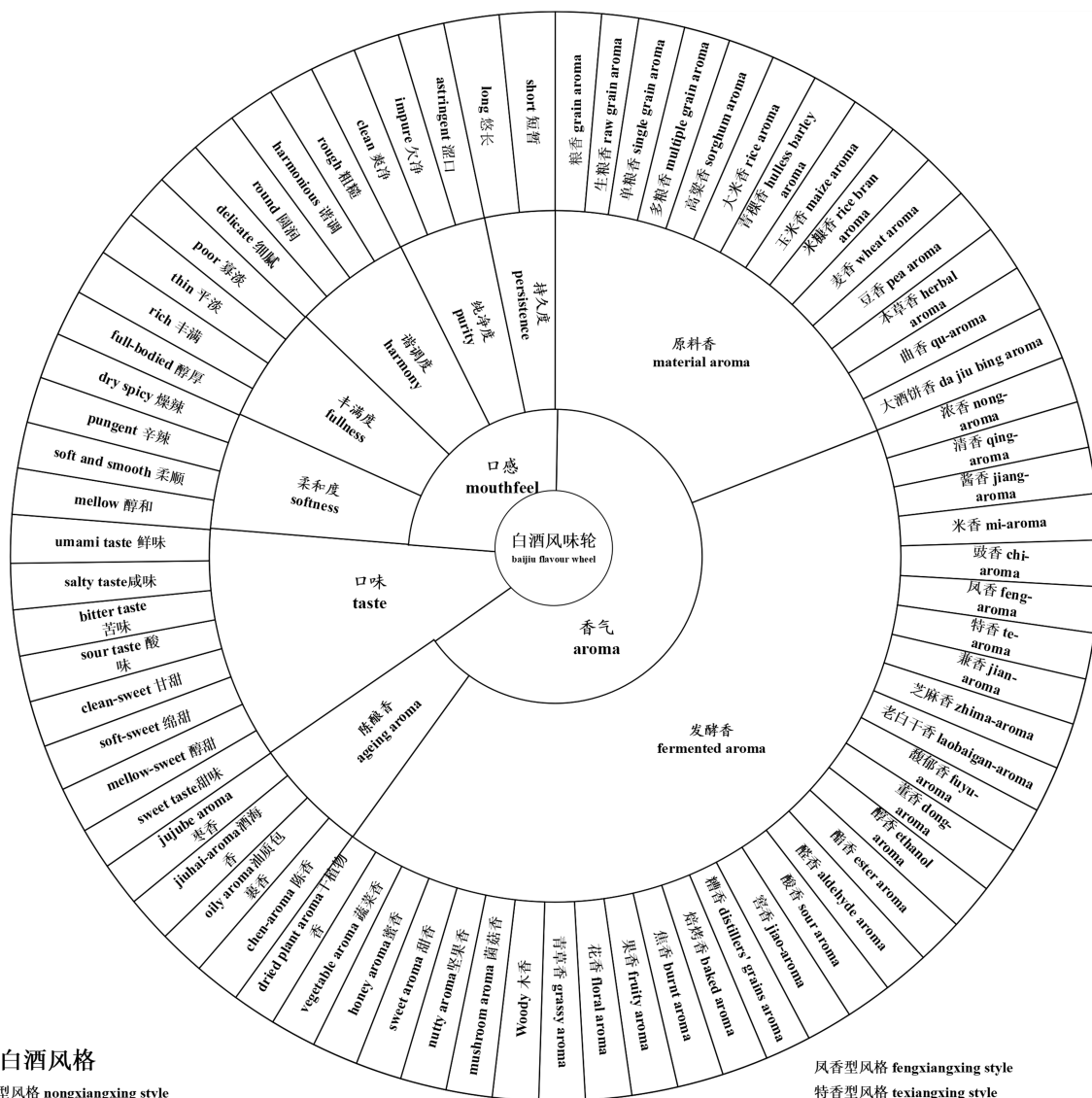
饮酒时酒精代谢速率较慢,身体不适感延迟出现的生理体验。

3.5.7

醒酒快 quick sobriety

饮酒后未出现身体不适感或身体不适感快速消退的生理体验。

(资料性)



浓香型风格 nongxiang

清香型风格 qingxiangxing style

米香型风格 mixiangying style

酷刑风格 *chixingxing style*

特香型风格 `texiangxing style`

芝麻香型风格 zhimaxiangxing style

馥郁香型风格 fuyuxiangxing style

全日工/半日工 longgang style

附 录 B
(资料性)
程度副词与对应标度表

程度副词与对应标度表见表 B.1。

表 B.1 程度副词与对应标度表

颜色	异色	微黄色								无色
外观	沉淀	失光								透明
感官特征 程度副词	无	低、弱、短、微、稍			中等、较、明显、长、久			强、突出、浓郁、典型、 悠长、持久		
五点标度	0	1	2	3			4	5		
强度	无	极低	低	中等			高	极高		
九点标度	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
强度	无	极低	较低	低	中等偏低	中等	中等偏高	高	较高	极高

附 录 C

(资料性)

本文件增加、更改和删除的术语和定义

本文件增加、更改和删除的术语和定义分别见表 C.1～表 C.3。

表 C.1 本文件增加的术语和定义

序号	本文件中术语条目编号	本文件中术语	序号	本文件中术语条目编号	本文件中术语
1	3.1.4	感官评价小组	31	3.3.2.1.24	老白干香
2	3.1.8	三叉神经感觉	32	3.3.2.1.25	馥郁香
3	3.1.20	留口	33	3.3.2.1.26	董香
4	3.1.23	回味	34	3.3.2.1.28	酯香
5	3.1.24	酒体	35	3.3.2.1.29	醛香
6	3.1.32	基本味	36	3.3.2.1.33	焙烤香 烘焙香
7	3.1.33	感受味型	37	3.3.2.1.39	菌菇香
8	3.2.7	明酒暗评	38	3.3.2.1.43	蔬菜香
9	3.2.8	暗酒暗评 盲评	39	3.3.2.1.44	干植物香
10	3.2.10	分类	40	3.3.2.2.4	酸馊味
11	3.2.19	描述性分析	41	3.3.2.2.9	土腥味
12	3.2.20	定性描述性分析	42	3.3.3.2.1	醇甜
13	3.2.23	参比样	43	3.3.3.2.2	绵甜
14	3.2.24	白酒感官品评标准样品	44	3.3.3.2.3	甘甜
15	3.2.25	差别检验	45	3.3.4.1.2	柔顺
16	3.2.26	三点检验	46	3.3.4.1.4	燥辣
17	3.2.27	动态主导属性测试法	47	3.3.4.2.2	丰满
18	3.2.28	时间强度法	48	3.3.4.2.4	寡淡
19	3.3.1.3	挂杯	49	3.3.4.3.1	细腻
20	3.3.2.1.3	单粮香	50	3.3.4.3.2	圆润
21	3.3.2.1.4	多粮香	51	3.3.4.4.2	欠净
22	3.3.2.1.7	青稞香	52	3.3.5.3	明显
23	3.3.2.1.8	玉米香	53	3.4.12	馥郁香型(白酒)风格
24	3.3.2.1.10	麦香	54	3.5.1	顺口
25	3.3.2.1.14	大酒饼香	55	3.5.2	不冲
26	3.3.2.1.15	浓香	56	3.5.3	后味长
27	3.3.2.1.19	豉香	57	3.5.4	不上头
28	3.3.2.1.20	凤香	58	3.5.5	不口干
29	3.3.2.1.21	特香	59	3.5.6	醉酒慢
30	3.3.2.1.22	兼香	60	3.5.7	醒酒快

表 C.2 本文件修改的术语和定义

序号	GB/T 33405—2016 中 术语条目编号	GB/T 33405—2016 中 术语	本文件中术语 条目编号	本文件中术语	是否修改 名称	是否修改 定义
1	2.1	感官品评 感官评价 感官分析	3.1.1	感官品评 感官评价 感官分析	否	是
2	2.2	品酒员 评酒员 品评员	3.1.2	品酒员 评酒员	是	是
3	2.3	品酒师 评酒委员 品评师	3.1.3	品酒师 评酒委员 专家感官评价员	是	是
4	2.4	酒花	3.1.5	酒花	否	是
5	2.5	溢香 放香	3.1.9	溢香 放香	否	是
6	2.6	喷香 入口香	3.1.10	入口香	是	是
7	2.7	空杯留香	3.1.11	空杯留香	否	是
8	2.8	鼻前嗅觉	3.1.6	鼻前嗅觉	否	是
9	2.9	鼻后嗅觉	3.1.7	鼻后嗅觉	否	是
10	2.10	主体香	3.1.12	主体香	否	是
11	2.11	复合香	3.1.13	复合香	否	是
12	2.12	原料香	3.1.14	原料香	否	是
13	2.13	发酵香	3.1.15	发酵香	否	是
14	2.14	陈酿香	3.1.16	陈酿香	否	是
15	2.15	风味	3.1.17	风味	否	是
16	3.12	特征 特性	3.1.18	特征 特性 属性	是	是
17	2.16	入口	3.1.19	入口	否	是
18	2.17	落口	3.1.21	落口	否	是
19	2.18	余味 后味 回味	3.1.22	余味 后味	是	是
20	3.1	明酒	3.2.1	明酒	否	是

表 C.2 本文件修改的术语和定义（续）

序号	GB/T 33405—2016 中 术语条目编号	GB/T 33405—2016 中 术语	本文件中术语 条目编号	本文件中术语	是否修改 名称	是否修改 定义
21	3.2	暗酒	3.2.2	暗酒	否	是
22	3.3	明评	3.2.3	明评	否	是
23	3.4	明酒明评	3.2.5	明酒明评	否	是
24	3.5	暗酒明评	3.2.6	暗酒明评	否	是
25	3.6	暗评 盲评	3.2.4	暗评	是	是
26	3.9	排序	3.2.9	排序	否	是
27	3.7	评分	3.2.12	评分	否	是
28	3.10	重复 重现	3.2.13	重复 重现	否	是
29	3.11	再现	3.2.14	再现	否	是
30	3.16	标度	3.2.18	标度	否	是
31	3.17	定量描述分析	3.2.21	定量描述性分析	是	是
32	3.18	感官剖面	3.2.22	感官剖面	否	是
33	4.1.1	颜色	3.1.26	色泽	是	是
34	4.1.1.1	无色	3.3.1.1.1	无色	否	是
35	4.1.1.2	微黄	3.3.1.1.2	微黄	否	是
36	4.1.2.2	失光 半透明 混浊 浑浊	3.3.1.2.2	失光 浑浊	是	否
37	4.1.2.3	悬浮物	3.3.1.2.3	悬浮物	否	是
38	4.1.2.4	沉淀	3.3.1.2.4	沉淀物	是	是
39	4.2	气味	3.1.28	气味	否	是
40	4.2.1	香气 酒香 正常气味	3.1.29	香气 酒香	是	否
41	4.2.1.1	粮香 多粮香	3.3.2.1.1	粮香	是	是
42	4.2.2.3	生料味	3.3.2.1.2	生粮香	是	是
43	4.2.1.3	大米香	3.3.2.1.6	大米香	否	是

表 C.2 本文件修改的术语和定义（续）

序号	GB/T 33405—2016 中 术语条目编号	GB/T 33405—2016 中 术语	本文件中术语 条目编号	本文件中术语	是否修改 名称	是否修改 定义
44	4.2.1.6	米糠香	3.3.2.1.9	米糠香	否	是
45	4.2.1.4	豆香	3.3.2.1.11	豆香	否	是
46	4.2.1.5	药香	3.3.2.1.12	本草香 草本香 药香	是	是
47	4.2.1.7	曲香	3.3.2.1.13	曲香	否	是
48	4.2.1.9	清香	3.3.2.1.16	清香	否	是
49	4.2.1.11	酱香	3.3.2.1.17	酱香	否	是
50	4.2.1.12	米香	3.3.2.1.18	米香	否	是
51	4.2.1.14	芝麻香	3.3.2.1.23	芝麻香	否	是
52	4.2.1.8	醇香	3.3.2.1.27	醇香	否	是
53	4.2.1.23	酸香	3.3.2.1.30	酸香	否	是
54	4.2.1.10	窖香	3.3.2.1.31	窖香	否	是
55	4.2.1.13	焦香 焙烤香	3.3.2.1.34	焦香	是	是
56	4.2.1.16	果香	3.3.2.1.35	果香	否	是
57	4.2.1.17	花香	3.3.2.1.36	花香	否	是
58	4.2.1.19	青草香 生青味	3.3.2.1.37	青草香	是	是
59	4.2.1.21	木质香	3.3.2.1.38	木香 木质香	是	是
60	4.2.1.20	坚果香	3.3.2.1.40	坚果香	否	是
61	4.2.1.22	甜香	3.3.2.1.41	甜香	否	是
62	4.2.1.25	油脂香	3.3.2.1.46	油质包裹香 油脂香(脂香)	是	是
63	4.2.1.26	酒海味	3.3.2.1.47	酒海香	是	是
64	4.2.1.27	枣香	3.3.2.1.48	枣香	否	是
65	4.2.2	异常气味 异味	3.1.30	异常气味 异味	否	是
66	4.2.2.7	哈喇味	3.3.2.2.5	哈喇味 油哈味	是	是

表 C.2 本文件修改的术语和定义（续）

序号	GB/T 33405—2016 中 术语条目编号	GB/T 33405—2016 中 术语	本文件中术语 条目编号	本文件中术语	是否修改 名称	是否修改 定义
67	4.2.2.8	焦糊味	3.3.2.2.6	焦糊味	否	是
68	4.2.2.10	泥味	3.3.2.2.8	泥臭味	是	是
69	4.3.1	甜味	3.3.3.1.1	甜味	否	是
70	4.3.2	酸味	3.3.3.1.2	酸味	否	是
71	4.3.3	苦味	3.3.3.1.3	苦味	否	是
72	4.3.4	咸味	3.3.3.1.4	咸味	否	是
73	4.3.5	鲜味	3.3.3.1.5	鲜味	否	是
74	4.4.1	柔和度	3.1.35	柔和度	否	是
75	4.4.1.1	醇和 柔和 平顺 平和	3.3.4.1.1	醇和	是	是
76	4.4.1.2	辛辣 燥辣	3.3.4.1.3	辛辣	是	是
77	4.4.2	丰满度	3.1.36	丰满度	否	是
78	4.4.2.1	浓厚 丰满 醇厚 饱满 丰润 厚重	3.3.4.2.1	醇厚	是	是
79	4.4.2.2	平淡 清淡 淡薄 寡淡	3.3.4.2.3	平淡 淡薄	是	是
80	4.4.3	谐调度	3.1.37	谐调度 协调度	是	否
81	4.4.3.1	谐调 平衡 协调 细腻	3.3.4.3.3	谐调 协调 平衡	是	是
82	4.4.4	纯净度	3.1.38	纯净度	否	是
83	4.4.4.1	爽净 净爽	3.3.4.4.1	爽净 净爽	否	是

表 C.2 本文件修改的术语和定义（续）

序号	GB/T 33405—2016 中 术语条目编号	GB/T 33405—2016 中 术语	本文件中术语 条目编号	本文件中术语	是否修改 名称	是否修改 定义
84	4.4.4.2	涩口 欠净	3.3.4.4.3	涩口	是	是
85	4.4.5	持久度	3.1.39	持久度	否	是
86	4.4.5.1	悠长 绵长	3.3.4.5.1	悠长 绵长	否	是
87	4.4.5.2	短暂	3.3.4.5.2	短暂	否	是
88	4.5.1	典型风格	3.3.5.1	典型	是	是
89	4.5.1.13	独特风格	3.3.5.2	独特	是	是
90	4.5.1.2	浓香型(白酒)风格	3.4.1	浓香型(白酒)风格	否	是
91	4.5.1.3	清香型(白酒)风格	3.4.2	清香型(白酒)风格	否	是
92	4.5.1.12	小曲清香型(白酒)风格 小曲固态法(白酒)风格	3.4.3	小曲清香型(白酒)风格 小曲固态法(白酒)风格	否	是
93	4.5.1.4	米香型(白酒)风格	3.4.4	米香型(白酒)风格	否	是
94	4.5.1.1	酱香型(白酒)风格	3.4.5	酱香型(白酒)风格	否	是
95	4.5.1.5	豉香型(白酒)风格	3.4.6	豉香型(白酒)风格	否	是
96	4.5.1.6	凤香型(白酒)风格	3.4.7	凤香型(白酒)风格	否	是
97	4.5.1.10	特香型(白酒)风格	3.4.8	特香型(白酒)风格	否	是
98	4.5.1.7	浓酱兼香型(白酒)风格	3.4.9	浓酱兼香型(白酒)风格	否	是
99	4.5.1.9	芝麻香型(白酒)风格	3.4.10	芝麻香型(白酒)风格	否	是
100	4.5.1.8	老白干香型(白酒)风格	3.4.11	老白干香型(白酒)风格	否	是
101	4.5.1.11	董香型(白酒)风格	3.4.13	董香型(白酒)风格	否	是

表 C.3 本文件删除的术语和定义

序号	GB/T 33405—2016 中 术语条目编号	GB/T 33405—2016 中 术语	序号	GB/T 33405—2016 中 术语条目编号	GB/T 33405—2016 中 术语
1	4.2.2.4	辣味	2	4.2.2.6	汗味

参 考 文 献

[1] GB/T 10221—2021 感官分析 术语

[2] GB/T 10781.1—2021 白酒质量要求 第1部分:浓香型白酒

[3] GB/T 10781.2—2022 白酒质量要求 第2部分:清香型白酒

[4] GB/T 10781.3—2025 白酒质量要求 第3部分:米香型白酒

[5] GB/T 10781.4—2024 白酒质量要求 第4部分:酱香型白酒

[6] GB/T 10781.5—2025 白酒质量要求 第5部分:豉香型白酒

[7] GB/T 10781.6—2025 白酒质量要求 第6部分:凤香型白酒

[8] GB/T 10781.7—2025 白酒质量要求 第7部分:特香型白酒

[9] GB/T 10781.8—2021 白酒质量要求 第8部分:浓酱兼香型白酒

[10] GB/T 10781.9—2021 白酒质量要求 第9部分:芝麻香型白酒

[11] GB/T 10781.10—2024 白酒质量要求 第10部分:老白干香型白酒

[12] GB/T 10781.11—2021 白酒质量要求 第11部分:馥郁香型白酒

[13] GB/T 10781.12—202X 白酒质量要求 第12部分:董香型白酒

[14] GB/T 10781.15—2025 白酒质量要求 第15部分:小曲固态法白酒

[15] GB/T 15109—2021 白酒工业术语

索引

汉语拼音索引

A

暗酒 3.2.2

暗酒暗评 3.2.8

暗酒明评 3.2.6

暗评 3.2.4

B

白酒风味轮 3.2.15

白酒感官品评标准样品 3.2.24

焙烤香 3.3.2.1.33

本草香 3.3.2.1.12

鼻后嗅觉 3.1.7

鼻前嗅觉 3.1.6

标度 3.2.18

不冲 3.5.2

不口干 3.5.5

不上头 3.5.4

不协调 3.3.4.3.4

C

参比样 3.2.23

草本香 3.3.2.1.12

粗糙 3.3.4.3.4

错格 3.3.5.5

差别检验 3.2.25

沉淀物 3.3.1.2.4

陈酿香 3.1.16

陈香 3.3.2.1.45

持久度 3.1.39

豉香 3.3.2.1.19

豉香型(白酒)风格 3.4.6

纯净度 3.1.38

醇和 3.3.4.1.1

醇厚 3.3.4.2.1

醇甜 3.3.3.2.1

醇香 3.3.2.1.27

重复 3.2.13

重现 3.2.13

D

大酒饼香 3.3.2.1.14

大米香 3.3.2.1.6

单粮香 3.3.2.1.3

淡薄 3.3.4.2.3

典型 3.3.5.1

定量描述性分析 3.2.21

定性描述性分析 3.2.20

董香 3.3.2.1.26

董香型(白酒)风格 3.4.13

动态主导属性测试法 3.2.27

豆香 3.3.2.1.11

独特 3.3.5.2

短暂 3.3.4.5.2

多粮香 3.3.2.1.4

F

发酵香 3.1.15

放香 3.1.9

分级 3.2.11

分类 3.2.10

丰满 3.3.4.2.2

丰满度 3.1.36

风格 3.1.40

风味 3.1.17

凤香 3.3.2.1.20

凤香型(白酒)风格 3.4.7

复合香 3.1.13

馥郁香 3.3.2.1.25

馥郁香型(白酒)风格 3.4.12

G

甘甜 3.3.3.2.3

感官分析 3.1.1

感官品评 3.1.1

感官评价 3.1.1

感官评价小组	3.1.4
感官剖面	3.2.22
感受味型	3.1.33
干植物香	3.3.2.1.44
高粱香	3.3.2.1.5
格	3.1.40
寡淡	3.3.4.2.4
挂杯	3.3.1.3
果香	3.3.2.1.35

H

哈喇味	3.3.2.2.5
烘焙香	3.3.2.1.33
后味	3.1.22
后味长	3.5.3
花香	3.3.2.1.36
黄水味	3.3.2.2.7
回味	3.1.23
浑浊	3.3.1.2.2

J

基本味	3.1.32
坚果香	3.3.2.1.40
兼香	3.3.2.1.22
酱香	3.3.2.1.17
酱香型(白酒)风格	3.4.5
焦糊味	3.3.2.2.6
焦香	3.3.2.1.34
窖香	3.3.2.1.31
净爽	3.3.4.4.1
酒海香	3.3.2.1.47
酒花	3.1.5
酒体	3.1.24
酒香	3.1.29
菌菇香	3.3.2.1.39

K

糠味	3.3.2.2.1
空杯留香	3.1.11
口感	3.1.34
口味	3.1.31
苦味	3.3.3.1.3

L

老白干香	3.3.2.1.24
老白干香型(白酒)风格	3.4.11
粮香	3.3.2.1.1
留口	3.1.20
硫味	3.3.2.2.3
落口	3.1.21

M

麦香	3.3.2.1.10
盲评	3.2.8
霉味	3.3.2.2.2
米糠香	3.3.2.1.9
米香	3.3.2.1.18
米香型(白酒)风格	3.4.4
蜜香	3.3.2.1.42
绵甜	3.3.3.2.2
绵长	3.3.4.5.1
描述性分析	3.2.19
明酒	3.2.1
明酒暗评	3.2.7
明酒明评	3.2.5
明评	3.2.3
明显	3.3.5.3
木香	3.3.2.1.38
木质香	3.3.2.1.38

N

泥臭味	3.3.2.2.8
浓酱兼香型(白酒)风格	3.4.9
浓香	3.3.2.1.15
浓香型(白酒)风格	3.4.1

P

排序	3.2.9
偏格	3.3.5.4
品酒师	3.1.3
品酒员	3.1.2
平淡	3.3.4.2.3
平衡	3.3.4.3.3
评分	3.2.12
评酒委员	3.1.3

评酒员 3.1.2

Q

气味 3.1.28
欠净 3.3.4.4.2
强度 3.2.16
青草香 3.3.2.1.37
青稞香 3.3.2.1.7
清亮度 3.1.27
清香 3.3.2.1.16
清香型(白酒)风格 3.4.2
曲香 3.3.2.1.13
醛香 3.3.2.1.29

R

柔和度 3.1.35
柔顺 3.3.4.1.2
入口 3.1.19
入口香 3.1.10

S

三叉神经感觉 3.1.8
三点检验 3.2.26
色泽 3.1.26
涩口 3.3.4.4.3
酸馊味 3.3.2.2.4
酸味 3.3.3.1.2
酸香 3.3.2.1.30
生粮香 3.3.2.1.2
失光 3.3.1.2.2
失衡 3.3.4.3.4
时间强度法 3.2.28
蔬菜香 3.3.2.1.43
属性 3.1.18
爽净 3.3.4.4.1
顺口 3.5.1

T

特香 3.3.2.1.21
特香型(白酒)风格 3.4.8
特性 3.1.18
特征 3.1.18
甜味 3.3.3.1.1

甜香 3.3.2.1.41
透明 3.3.1.2.1
土腥味 3.3.2.2.9

W

外观 3.1.25
微黄 3.3.1.1.2
味道 3.1.31
无色 3.3.1.1.1

X

细腻 3.3.4.3.1
鲜味 3.3.3.1.5
咸味 3.3.3.1.4
香气 3.1.29
小曲固态法(白酒)风格 3.4.3
小曲清香型(白酒)风格 3.4.3
协调 3.3.4.3.3
协调度 3.1.37
谐调 3.3.4.3.3
谐调度 3.1.37
辛辣 3.3.4.1.3
醒酒快 3.5.7
悬浮物 3.3.1.2.3

Y

药香 3.3.2.1.12
异常气味 3.1.30
异味 3.1.30
溢香 3.1.9
悠长 3.3.4.5.1
油哈味 3.3.2.2.5
油脂香(脂香) 3.3.2.1.46
油质包裹香 3.3.2.1.46
余味 3.1.22
玉米香 3.3.2.1.8
原料香 3.1.14
圆润 3.3.4.3.2

Z

再现 3.2.14
糟香 3.3.2.1.32
枣香 3.3.2.1.48

燥辣	3.3.4.1.4	酯香	3.3.2.1.28
滋味	3.1.31	滞留度	3.2.17
醉酒慢	3.5.6	主体香	3.1.12
芝麻香	3.3.2.1.23	专家感官评价员	3.1.3
芝麻香型(白酒)风格	3.4.10		

英文对应词索引

A

after feel	3.1.23
after taste	3.1.22
ageing aroma	3.1.16
aldehyde aroma	3.3.2.1.29
appearance	3.1.25
aroma	3.1.29
astringent	3.3.4.4.3
attribute	3.1.18

B

baijiu body	3.1.24
baijiu flavour wheel	3.2.15
baked aroma	3.3.2.1.33
balanced	3.3.4.3.3
basic taste	3.1.32
bitter taste	3.3.3.1.3
blind evaluation	3.2.8
bouquet	3.1.29
bran odour	3.3.2.2.1
burnt aroma	3.3.2.1.34
burnt odour	3.3.2.2.6

C

characteristic	3.1.18
chen-aroma	3.3.2.1.45
chi-aroma	3.3.2.1.19
chixiangxing (baijiu) style	3.4.6
classification	3.2.10
clean	3.3.4.4.1
clean-sweet	3.3.3.2.3
colour	3.1.26
colourless	3.3.1.1.1

complex	3.3.4.2.2
composite aroma	3.1.13
cup-adhering	3.3.1.3

D

da jiu bing aroma	3.3.2.1.14
delicate	3.3.4.3.1
descriptive analysis	3.2.19
deviant	3.3.5.4
discrimination test	3.2.25
discussible evaluation	3.2.3
discussible evaluation of known samples	3.2.5
discussible evaluation of unknown samples	3.2.6
distillate foam	3.1.5
distillers' grains aroma	3.3.2.1.32
distinct	3.3.5.3
dominant aroma	3.1.12
dong-aroma	3.3.2.1.26
dongxiangxing (baijiu) style	3.4.13
dried plant aroma	3.3.2.1.44
dry spicy	3.3.4.1.4
dulling	3.3.1.2.2

E

earthy odour	3.3.2.2.9
enter the mouth	3.1.19
ester aroma	3.3.2.1.28
ethanol aroma	3.3.2.1.27

F

feng-aroma	3.3.2.1.20
fengxiangxing (baijiu) style	3.4.7
fermented aroma	3.1.15
fill the mouth	3.1.20
flavour	3.1.17
flavour style	3.1.40
floral aroma	3.3.2.1.36
fresh-sweet	3.3.3.2.3
fruity aroma	3.3.2.1.35
full-bodied	3.3.4.2.1
fullness	3.1.36
fuyu-aroma	3.3.2.1.25
fuyuxiangxing (baijiu) style	3.4.12

G

grading	3.2.11
gradual intoxication	3.5.6
grain aroma	3.3.2.1.1
grassy aroma	3.3.2.1.37

H

harmonious	3.3.4.3.3
harmony	3.1.37
herbal aroma	3.3.2.1.12
honey aroma	3.3.2.1.42
huangshui odour	3.3.2.2.7
hulless barley aroma	3.3.2.1.7

I

impure	3.3.4.4.2
incorrect	3.3.5.5
independent evaluation	3.2.4
independent evaluation of known samples	3.2.7
independent evaluation of unknown samples	3.2.8
inharmonious	3.3.4.3.4
intensity	3.2.16

J

jian-aroma	3.3.2.1.22
jiang-aroma	3.3.2.1.17
jiangxiangxing (baijiu) style	3.4.5
jiao-aroma	3.3.2.1.31
jiuhai-aroma	3.3.2.1.47
jujube aroma	3.3.2.1.48

K

known samples	3.2.1
---------------------	-------

L

laobaigan-aroma	3.3.2.1.24
laobaiganxiangxing (baijiu) style	3.4.11
light	3.3.4.2.3
light yellow	3.3.1.1.2
long	3.3.4.5.1
long finish	3.5.3

M

maize aroma	3.3.2.1.8
material aroma	3.1.14
mellow	3.3.4.1.1
mellow and heavy	3.3.4.2.1
mellow-sweet	3.3.3.2.1
mi-aroma	3.3.2.1.18
mixiangxing (baijiu) style	3.4.4
mouthfeel	3.1.34
multiple grain aroma	3.3.2.1.4
mushroom aroma	3.3.2.1.39
musty odour	3.3.2.2.2

N

non-dryness	3.5.5
nong-aroma	3.3.2.1.15
nongjiangjianxiangxing (baijiu) style	3.4.9
nongxiangxing (baijiu) style	3.4.1
non-headache	3.5.4
non-pungent	3.5.2
nutty aroma	3.3.2.1.40

O

odour	3.1.28
off-odour	3.1.30
oily aroma	3.3.2.1.46
orthonasal olfaction	3.1.6

P

pea aroma	3.3.2.1.11
perceived taste type	3.1.33
persistence	3.1.39
pit mud odour	3.3.2.2.8
poor	3.3.4.2.4
professional sensory assessor	3.1.3
pungent	3.3.4.1.3
pure	3.3.4.4.1
purity	3.1.38

Q

qing-aroma	3.3.2.1.16
qingxiangxing (baijiu) style	3.4.2

qualitative descriptive analysis	3.2.20
quantitative descriptive analysis	3.2.21
qu-aroma	3.3.2.1.13
quick sobriety	3.5.7

R

rancid odour	3.3.2.2.5
ranking	3.2.9
raw grain aroma	3.3.2.1.2
reappearance	3.2.14
reference sample	3.2.23
repetition	3.2.13
residual taste	3.1.22
retention	3.2.17
retronasal olfaction	3.1.7
rice aroma	3.3.2.1.6
rice bran aroma	3.3.2.1.9
rich	3.3.4.2.2
rough	3.3.4.3.4
round	3.3.4.3.2

S

salty taste	3.3.3.1.4
scale	3.2.18
scoring	3.2.12
sediment	3.3.1.2.4
sensory analysis	3.1.1
sensory assessor	3.1.2
sensory evaluation	3.1.1
sensory evaluation reference material of baijiu	3.2.24
sensory panel	3.1.4
sensory profile	3.2.22
short	3.3.4.5.2
single grain aroma	3.3.2.1.3
smooth	3.5.1
soft and smooth	3.3.4.1.2
softness	3.1.35
soft-sweet	3.3.3.2.2
sorghum aroma	3.3.2.1.5
sour aroma	3.3.2.1.30
sour odour	3.3.2.2.4
sour taste	3.3.3.1.2
sulfur odour	3.3.2.2.3
suspension	3.3.1.2.3

swallow	3.1.21
sweet aroma	3.3.2.1.41
sweet taste	3.3.3.1.1

T

taste	3.1.31
te-aroma	3.3.2.1.21
temporal dominance of sensation; TDS	3.2.27
texiangxing (baijiu) style	3.4.8
the aroma lingering in the emptied cup	3.1.11
the aroma overflowing glass	3.1.9
the aroma overflowing mouth	3.1.10
thin	3.3.4.2.3
time-intensity measurement; TI	3.2.28
transparency	3.1.27
transparent	3.3.1.2.1
triangle test	3.2.26
trigeminal sensations	3.1.8
turbidity	3.3.1.2.2
typical	3.3.5.1

U

umami taste	3.3.3.1.5
unbalanced	3.3.4.3.4
unique	3.3.5.2
unknown samples	3.2.2

V

vegetable aroma	3.3.2.1.43
-----------------------	------------

W

wheat aroma	3.3.2.1.10
woody aroma	3.3.2.1.38

X

xiaoqu qingxiangxing (baijiu) style	3.4.3
xiaoqu solid-state fermentation (baijiu) style	3.4.3

Z

zhima-aroma	3.3.2.1.23
zhimaxiangxing (baijiu) style	3.4.10