



葡萄酒的外观及外观分析



葡萄酒的外观特性——澄清度

- ❖ 葡萄酒的澄清程度是葡萄酒外观特性的重要方面。
- ❖ 酒的澄清程度与其口感有密切联系。
- ❖ 澄清程度差的葡萄酒其口感质量一般也较差。
- ❖ 优良的葡萄酒必须澄清、透明(色深的红葡萄酒例外)、光亮。



一、澄清度

澄清表示的是葡萄酒明净、不含悬浮物。通常，澄清的葡萄酒也具有光泽。衡量葡萄酒澄清程度的指标有透明度、浑浊度等，与之相关的还有是否光亮、有无沉淀等。

- 葡萄酒的澄清度是葡萄酒外观质量的重要指标。
- ❖ 是消费者所需求的第一个质量指标。
- ❖ 葡萄酒的一些浑浊现象会影响葡萄酒的感官质量。
- ❖ 悬浮状的粒子会在品尝过程中影响触觉。
- ❖ 很多浑浊现象也是变质的象征，如破败病、微生物病害等。

澄清度

1.澄清：是衡量葡萄酒外观质量的重要指标。表示葡萄酒明净清澈，不含悬浮物。

2.透明度：表示的是葡萄酒允许可见光透过的程度。

3.浑浊度：表示的是葡萄酒的浑浊程度，浑浊的葡萄酒含有悬浮物。

4.沉淀：葡萄酒中析出的固体物质。



一、描述澄清程度的中文词汇

(一)透明度:

- ❖ 清亮透明，晶莹透明，莹澈透明；
- ❖ 有光泽，光亮；

(二)浑浊度:

- ❖ 略失光，失光，欠透明；
- ❖ 微混浊，极浑浊，雾状混浊，乳状混浊；

(三)沉淀:

- ❖ 有沉淀，纤维状沉淀，颗粒状沉淀，絮状沉淀；
- ❖ 酒石结晶，片状沉淀，块状沉淀。

描述澄清程度的词汇

- ❖ 澄清度——莹澈透明，晶莹透明，清亮透明，有光泽，光亮；
- ❖ 浑浊度——略失光，失光，欠透明，微混浊，极浑浊，雾状混浊，乳状混浊；
- ❖ 沉淀——有沉淀，纤维状沉淀，颗粒状沉淀，絮状沉淀，酒石结晶，片状沉淀，块状沉淀。



透明度

透明度表示的是葡萄酒允许可见光透过的程度。白葡萄酒的澄清度和透明度呈正相关，即澄清的白葡萄酒亦透明。但对于红葡萄酒来讲，如果颜色很深，则澄清的葡萄酒就不一定透明。



浑浊



发酵结束后，葡萄酒仍较浑浊，因为悬浮有一些胶体物质和丹宁、蛋白质以及金属复合物、某些色素、果胶质等，还有果皮、种子的残屑、酵母、和一些溶解度变化很大的盐类等。但在贮藏和陈酿过程中，可用**转罐**、**下胶**等自然澄清和人工澄清的方式将这些悬浮物沉淀、除去。

葡萄酒浑浊



葡萄酒的浑浊

葡萄酒浑浊的原因

氧化性浑浊

氧化破败

微生物性浑浊

酵母、细菌、特别是乳酸菌

化学性浑浊

铁破败病、铜破败病、蛋白质破败病、酒石沉淀、色素沉淀

葡萄酒浑浊是指澄清葡萄酒重新变浑浊或出现沉淀，它影响葡萄酒的质量和颜色。因此，应将未经澄清处理的生葡萄酒的“不澄清”与“葡萄酒浑浊”区分开来。葡萄酒的浑浊主要有三方面的原因：氧化性浑浊、微生物性浑浊和化学性浑浊。

浑浊度



浑浊度表示的是葡萄酒的浑浊程度，浑浊的葡萄酒含有悬浮物；浑浊影响葡萄酒的质量和颜色。浑浊的葡萄酒其口感质量也差。

葡萄酒浑浊影响葡萄酒的颜色和质量

- ❖ **氧化性浑浊**主要是空气中的氧在多酚氧化酶（漆酶和酪氨酸酶）的作用下氧化葡萄酒的多酚物质等，使白葡萄酒的颜色变深、浑浊，呈“牛奶咖啡”状，使红葡萄酒的颜色变为“巧克力”色。
- ❖ **氧化破败病**常见于生葡萄酒，主要发生在贮藏开始的几个星期中。一般情况下，在第一次转罐时只要加入足够量的 SO_2 （30-50 mg / L）就可使之消失。以后再发生，则再加入 SO_2 。但在少数情况下，氧化破败病也可发生于成熟葡萄酒甚至在瓶内贮藏几年后的葡萄酒中。对葡萄酒进行**氧化试验**，确定转罐方式和加入 SO_2 的量。

葡萄酒浑浊影响葡萄酒的颜色和质量

微生物性浑浊

- ❖ 除细菌外，酵母也可引起葡萄酒变浑，并常常发生在对葡萄酒通风以后。由酵母引起的沉淀症状变化很大，或者沉淀物呈较轻的尘状，或者呈絮状如蛋白质沉淀，或者如酒石样较重的沉淀。
- ❖ 微生物性浑浊可通过事先显微观察和酵母或细菌计数或将葡萄酒在 25℃ 的温箱中放置一段时间进行诊断。可用过滤、SO₂处理或加热处理进行防治。

葡萄酒浑浊影响葡萄酒的颜色和质量

化学性浑浊

- ❖ 铁破败病主要是由于葡萄酒中铁含量过高造成的，常出现在葡萄酒通风以后。
- ❖ 铜破败病在还原条件下出现，由铜含量过高引起
- ❖ 蛋白质破败病是白葡萄酒中蛋白质自然沉淀引起的。
- ❖ 在少数情况下，还可出现铝、锡、铅、锌等重金属盐的沉淀，且易与铁、铜沉淀相混淆。此外，所有的胶体沉淀都伴随着多糖的沉淀。

二、描述颜色的词汇

反应葡萄酒颜色的指标包括色调(红、白、黄)和色度(颜色的深浅)。

- 形容葡萄酒色调方面的词汇，则根据葡萄酒的种类不同，包括一系列的的颜色及其不同的组合。
- 形容葡萄酒色度(即深浅)方面的词汇有：浅、淡或深、浓、暗等。

白葡萄酒的颜色

Yellow Green

Straw

Gold

Yellow/Brown

Amber Brown

Brown

**White Wine
Colours**

近似无色、
禾秆黄色、绿禾秆黄色、
黄色、
金黄色、琥珀黄色、
铅色、棕色、
染色

(一) 描述白葡萄酒颜色的词汇

白葡萄酒几乎不含红色素(花色素苷)，包括用白色葡萄品种酿成的白葡萄酒和用红色葡萄品种酿成的白葡萄酒两大类。描述白葡萄酒颜色的词汇主要有：

- ❖ 近似无色：即接近水的颜色。但绝对无色一般不能用于形容葡萄酒。
- ❖ 禾杆黄色：常用于形容令人愉悦的外观。
- ❖ 绿禾杆黄色：绿色色调较重的禾杆黄色，为大多数干白葡萄酒，特别是新酒的共同颜色。
- ❖ 暗黄色：带黄但色调不很清晰，明快。
- ❖ 金黄色：为甜型白葡萄酒或利口白葡萄酒的典型颜色；
- ❖ 琥珀黄色：为一些陈酿白葡萄酒的典型颜色；
- ❖ 黄色：则用于外观使人不太舒适的葡萄酒。
- ❖ 铅色：略带灰色，一般用于形容失光的葡萄酒；
- ❖ 棕色：常为氧化或衰老的白葡萄酒的颜色(除开胃酒和餐后酒)
- ❖ 染色：用于形容白葡萄酒略带红色色调。

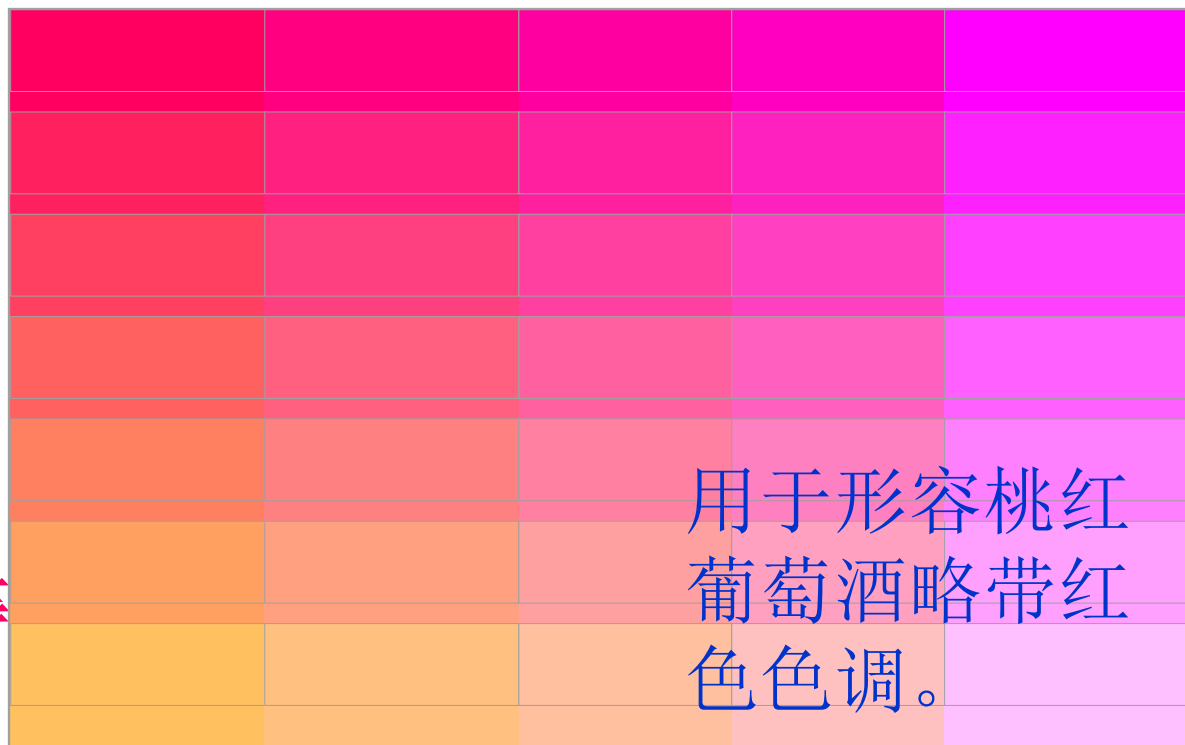
描述白葡萄酒颜色的词汇

- ❖ ——近似无色，即接近水的颜色。但绝对无色一般不能用于形容葡萄酒。
- ❖ ——禾杆黄色，常用于形容令人愉悦的外观；
- ❖ ——绿禾杆黄色：绿色色调较重的禾杆黄色，为大多数干白葡萄酒，特别是新酒的共同颜色；
- ❖ ——暗黄色，带黄但色调不很清晰，明快；
- ❖ ——金黄色，为甜型白葡萄酒或利口白葡萄酒的典型颜色；
- ❖ ——琥珀黄色，为一些陈酿白葡萄酒的典型颜色；
- ❖ ——黄色，则用于外观使人不太舒适的葡萄酒。
- ❖ ——铅色，略带灰色，一般用于形容失光的葡萄酒；
- ❖ ——棕色，常为氧化或衰老的白葡萄酒的颜色(除开胃酒和餐后酒外)。
- ❖ ——染色，用于形容白葡萄酒略带红色色调

(二) 描述桃红葡萄酒颜色的词汇

桃红葡萄酒为含有少量红色素、略带红色色调的葡萄酒。最常见的颜色有：

- 黄玫瑰红
- 橙玫瑰红
- 玫瑰红
- 橙红
- 粉红
- 洋葱皮红
- 紫玫瑰红等



桃红葡萄酒的颜色

最常见的颜色有：黄玫瑰红、橙玫瑰红、玫瑰红、橙红、洋葱皮红、紫玫瑰红等等。粉红用于形容桃红葡萄酒略带红色色调。

(三) 描述红葡萄酒颜色的词汇

描述红葡萄酒颜色的词汇主要有：

- ❖ 宝石红：
- ❖ 鲜红：
- ❖ 深红：
- ❖ 暗红：
- ❖ 紫红：
- ❖ 瓦红：
- ❖ 黄红：
- ❖ 砖红：
- ❖ 棕红：
- ❖ 黑红：

瓦红或砖红色为成年红葡萄酒的常有的颜色，而棕红色则为在瓶内陈酿10年以上的红葡萄酒的颜色。

红葡萄酒的颜色

宝石红、鲜红、深红、暗红、紫红、瓦红、黄红、砖红、棕红、黑红等。



Red Wine
Colours

葡萄酒的外观分析技术

- ❖ 观察酒的流动性及气泡
- ❖ 观察液面
- ❖ 观察酒体
- ❖ 观察酒柱



一.观察酒的流动性

如果葡萄酒不正常，则其流动性差；表现为倒酒时无声，酒呈油状。例如：

- ❖ 灰腐病危害的葡萄酿的酒；
- ❖ 酒发生了由乳酸菌引起的油脂病。Lipid disease



观察气泡（包括汽泡的大小、数量、更新速度和颜色等）

(1)倒酒时产生的气泡的颜色

——气泡有色，为生葡萄酒

——气泡无色，为成年葡萄酒

(2)倒酒时产生的气泡的大小、数量、更新速度
酒表面形成的泡沫，因酒种不同而异。

①酒表面或形成一层很厚的泡沫。

②泡沫是由均匀、细小的气泡形成，且每个气泡持续的时间为数秒钟，不能由小到大。

③“泡环”形成：持续时间决定于葡萄酒的年龄。

——湿酒杯不利于气泡形成；

——酒杯温度高于酒温，会产生大气泡。

二.观察液面

(一) 观察液面的方法

- ❖ 方法A：垂直向下观察。
- ❖ 方法B：从酒杯的下方向上观察液面。



二.观察液面

(二) 正常葡萄酒的液面

- ❖ 葡萄酒的液面呈圆盘状；
- ❖ 葡萄酒的液面洁净、光亮、完整；
- ❖ 透过圆盘状的液面，可观察到“珍珠”，即杯体与杯柱的联接处。表明葡萄酒具有良好的透明性。



观察液面——不正常现象分析

1. 液面灰暗无光，失光，均匀分布有非常细小的尘状物，则该葡萄酒很有可能已受微生物病害的侵染 (灰尘、油污、醋酸菌、共酵母)
2. 液面具兰色色调，则该葡萄酒很有可能已患金属破败病。

三.观察酒体Body

酒体观察包括(2.2节)：

- ❖ 颜色 (Color)
- ❖ 透明度

Transparence;

Transparency

- ❖ 混浊度 (Turbidity)
- ❖ 沉淀物等。(Deposit)

观察方法：

酒杯举至双眼的高度进行酒体观察



四.观察酒柱



倾斜酒杯或摇动酒杯，使葡萄酒进行圆周运动，使酒在杯内壁上形成无色酒柱，即挂杯现象。挂杯的形成，首先是由于水和酒精的表面张力，其次是由于葡萄酒的粘滞性。

- ❖ 酒柱多，下降速度慢，说明甘油、酒精、还原糖等含量高。
- ❖ 酒柱少，甚至没有，而且下降速度快，说明干物质和酒精含量都低，酒的流动性强。

思考题

- ❖ 葡萄酒的外观特性包括哪些指标？
- ❖ 葡萄酒外观的分析方法
- ❖ 葡萄酒的外观与酒的种类、酒龄、缺陷等的关系
- ❖ 各类葡萄酒正常的颜色
- ❖ 描述葡萄酒外观的词汇
- ❖ 制作中文葡萄酒色轮
- ❖ 归类、比较描述葡萄酒颜色的中英文词汇
- ❖ 归类、比较描述葡萄酒澄清状况的中英文词汇

Thanks!

