

常见的葡萄酒鉴别方法可靠吗？

纸巾鉴别不可靠 可以看看葡萄酒的干浸出物

核心提示

上一期《科学实验室》栏目，我们为读者介绍了纯粮白酒和非纯粮白酒的简单鉴别方法。不少读者告诉记者，葡萄酒现在也非常畅销，但是其真假和品质难以判断。一些大家常见的葡萄酒鉴别方法是否可靠？9月3日，带着相关问题，记者走进市市场监督管理局质检中心，请工程师通过实验为大家答疑。

□ 记者 王志鹏 文/图

【实验人员】市市场监督管理局质检中心食品室工程师袁琳
【实验器材】蒸发皿、恒温水浴箱、滴定装置

【实验一】干浸出物检测 干浸出物含量越高 葡萄酒品质越好

喝过葡萄酒的人，多多少少听说过一些简单鉴别其真假的方法。流传最为广泛的，就是把葡萄酒倒到一张纸巾上，看葡萄酒在纸巾上呈现的状态。若是颜色变化不大，可判断为真酒；反之则为假酒。

“这种方法是不可靠的。”袁琳说，葡萄酒的颜色主要是酚类物质呈现的。酚类物质的来源主要是葡萄皮。酚类物质中有一些是有颜色的，最常见的就是大家熟知的花青素。花青素不是一种物质，而是一系列物质。在不同的酸性条件下，花青素会呈现出蓝、红、紫等颜色。花青素在存放的过程中，会与其他物质发生反应，也会被氧化。一些存放时间较长的葡萄酒，倒在纸巾上颜色比较淡，与人工色素导致的葡萄酒颜色变淡呈现出相似的效果。所以，用纸巾鉴别葡萄酒的真假并不可靠。

袁琳介绍，在国家标准中，有一项名为干浸出物的含量。干浸出物是指葡萄酒在一定物理条件下非挥发性物质的总和，主要有固定酸、糖、甘油、单宁、色素、果胶和矿物质等。如果葡萄酒中没有干浸出物或者干浸出物含量不达标，那么其品质存在问题。一瓶葡萄酒中干浸出物含量越高，其品质越好。

袁琳拿出一瓶红葡萄酒样品，用100毫升的容量瓶量取100毫升样品，然后倒入蒸发皿，在恒温水浴箱内蒸发至原体积的1/3，将残液倒入容量瓶；用水多次震荡清洗蒸发皿，把洗液倒入容量瓶，在20摄氏度的温度下定容至刻度。之后，蒸馏、称重，带入公式进行计算。



袁琳操作实验器材检测葡萄酒的干浸出物。

按照国家标准，红葡萄酒的干浸出物含量必须大于等于18克/升。经检测，样品的干浸出物含量为23.6克/升，符合国家标准。

平时，我们能否通过干浸出物鉴别葡萄酒的真假？当然是可以的。最简单的方法就是将葡萄酒倒入酒杯，转动酒杯，通过酒液挂杯的程度进行判断。还有一种方法是将少许葡萄酒倒入酒杯，待其自然风干后看杯中的残留物。如果残留物明显，且有干果或浆果的香味儿，那么这瓶酒的品质是比较好的。

【实验二】总糖检测 根据糖分含量 葡萄酒被分成不同类型

干红葡萄酒、甜葡萄酒……大家在购买葡萄酒时，会根据口感作出自己的选择。判断口感的标准，主要是葡萄酒的甜度。

“根据葡萄酒中糖分含量，国家标准把其分成了不同类型。”袁琳介绍，在国家标准中，葡萄酒分为干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒和甜葡萄酒4个类型。类型不同，葡萄酒中糖分含量也不同。葡萄酒的包装上一般都会注明其属于哪个类型。

干葡萄酒并非不含糖分，甜葡萄酒的糖分含量可不低。袁琳介绍，干葡萄酒中含有糖分，只不过其糖分含量较低。不少女性喜欢喝甜葡萄酒，认为甜葡萄酒中的糖分比饮料中的少，这是不正确的。

袁琳拿出一瓶干葡萄酒样品，取一定量的样液后滴入斐林溶液，然后用标准葡萄糖溶液进行滴定。滴定的过程中，根据颜色的变化，记录消耗标准葡萄糖溶液的量。最后，用公式计算出样品中糖分的含量。

经检测，样品干葡萄酒中糖分的含量为3.25克/升。根据国家标准，干葡萄酒中糖分含量要低于4克/升。

随后，袁琳又拿出一瓶甜葡萄酒样品，用相同的方法进行了检测。样品中糖分含量为60.4克/升。

从实验结果可以看出，样品干葡萄酒中含有少量糖分，样品甜葡萄酒中糖分含量是60.4克/升。记者在网上查询了一些常见饮料的糖分含量，发现样品甜葡萄酒中糖分含量接近常见的柠檬茶及一些运动功能饮料。

袁琳说，在国家标准中，甜葡萄酒的糖分含量要大于45.1克/升。因为酿造工艺等，甜葡萄酒的糖分含量会有很大差别。喜欢喝甜葡萄酒又想减肥的女性要注意适量饮用。

【实验三】挥发酸检测 挥发酸含量 是判断葡萄酒品质的重要指标

酸是葡萄酒中不可缺少的成分，只要是葡萄酒都会含有酸。葡萄酒中的酸，主要有酒石酸、苹果酸、乳酸。这些酸是葡萄酒在酿造过程中的必然产物。酸的程度不同，葡萄酒的口感出现了纷繁复杂的变化。

“在国家标准中，对于葡萄酒的口感没有明确规定。但是，有一个检测项目叫挥发酸检测。挥发酸含量是判断葡萄酒品质的重要标准。”袁琳介绍。挥发酸是葡萄酒中以游离状态或盐的形式存在的乙酸系脂肪酸的总和。无病虫害的葡萄果浆制成的葡萄醪不含挥发酸。检测挥发酸含量可以了解葡萄酒是否变质及变质的程度。

袁琳取出一瓶葡萄酒样品，吸取10毫升样液，在蒸馏装置上进行蒸馏，然后加入酚酞指示剂，用氢氧化钠标准溶液进行滴定，并记录消耗氢氧化钠标准溶液的量。之后，用相似的滴定方法测定样液中二氧化硫的量，并记录滴定过程中消耗碘标准溶液的量。最后，将得到的数字代入公式，计算出挥发酸的含量。

根据国家标准，葡萄酒中挥发酸的含量要小于等于1.2克/升。样品中挥发酸的含量为0.53克/升，符合国家标准。

我市推广使用
新型高效油烟净化设备

治理餐饮油烟污染 守住蓝天白云

本报讯（记者 张铮）我市持续开展餐饮油烟污染治理工作，不少餐饮企业和门店安装了油烟净化设备。9月2日，记者从市城管局了解到，目前，全市餐饮服务业已安装油烟净化设备的有5221家，安装率达95.7%。其中，大、中型餐饮服务单位安装率达到100%，大专院校和企事业单位开办食堂安装率达到100%。

为进一步加强餐饮服务单位油烟污染防治，今年，我市出台《2019年加强全市餐饮油烟污染治理工作方案》，要求2019年年底，各县（市、区）城市建成区内的党政机关、企事业单位开办食堂，大、中型及重点敏感区域内餐饮服务单位全部安装高效油烟净化设备，并稳定达到餐饮业油烟污染物排放标准（DB41/1604—2018）要求；其他区域80%以上的餐饮服务单位在2020年6月底前安装高效油烟净化设备，并稳定达到餐饮业油烟污染物排放标准（DB41/1604—2018）要求。

我市借鉴外地先进经验，积极推广使用新型高效油烟净化设备，以重点区域内的餐饮商户、企事业单位自建食堂、大型餐饮企业等为重点，以点带面，安装油烟在线监测系统。对产生油烟的重点单位进行登记造册，建立工作台账，利用智慧城管系统建立数据库。执法人员可通过手机APP随时监控其油烟净化设备排放、使用、清洗情况。城管部门还设计了“餐饮油烟排放达标商户”公示牌，张贴至门店醒目位置，并实时进行监控，让市民参与监督。

依法办案是治理餐饮油烟污染的又一“利器”。对拒不整改或在规定期限内未安装油烟净化设备的相关单位，城管部门依照相关法律法规办案。一年来，城管部门共下发限期整改通知书598份。

开展应急演练 提升急救水平

本报讯（记者 黄舒平）8月30日，市结核病防治所组织全体干部职工开展心肺复苏技能培训演练，提高全所人员的急救水平。

随着社会的发展，参加户外活动的人增多，心跳、呼吸骤停成为生活中经常遇到的危险状况。因此，掌握心肺复苏技能十分重要。如果呼吸骤停病人在1分钟内接受紧急心肺复苏治疗，存活率高达90%。如果10分钟之后急救，病人存活率下降到不足5%。如果在场人员懂得心肺复苏技能，并以专业手法进行CPR急救，那么能赢得抢救生命的黄金时间。

针对基本心肺复苏技能的操作要点及注意事项，特别是胸外按压的频率、按压频率的计算方式、施救者的体位、动作要领等，市结核病防治所副所长田生盛进行了详细的讲解。

在演练活动中，该所干部职工依次上台进行心肺复苏操作。从环境评估到胸外按压，从手法要求到时间控制，大家对心肺复苏的每一个急救环节都进行了模拟操作和反复练习。



报料:2770000 许昌晨报热线 QQ群:112855657

·本次实验仅说明实验样品符合该情况，实验样品不代表市面上其他同类产品
·实验结论仅供参考，不作为专业指导

许昌市质量技术监督检验检测中心协办