

ICS 67.080.20
X 26

团 体 标 准

T/NTRPTA 0XX—2020

鲜食水果蒸馏酒生产技术规程

Technical Specification for brewing of table
grape distilled wine

2020-xx-xx 发布

2020-xx-xx 实施

南通市农村专业技术协会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写。

本标准由江苏省农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准由江苏省农业科学院农产品加工研究所、江苏怡亨酒庄有限公司、江苏省农产品加工工程技术研究中心起草。

本标准主要起草人：刘春泉、胡诚、李大婧、徐亚元、蒋东成、肖亚冬、聂梅梅、李元继、陈志石。

鲜食水果蒸馏酒生产技术规程

1 范围

本标准规定了葡萄蒸馏酒酿造的术语和定义原料要求、生产环境、生产过程、产品检验、包装标识、金属检验、运输、贮存及记录。

本标准适用于以新鲜水果(葡萄、石榴、蓝莓、猕猴桃、桃、梨、樱桃、大枣、草莓)中的一种或多种为原料,添加酿酒酵母,经预处理、发酵、澄清、蒸馏、陈酿、调配、灌装而成的蒸馏酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.2 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.247 食品添加剂 碳酸氢钾

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 10345 白酒分析方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23778-2009 酒类及其他食品包装用软木塞

GB/T 24694-2009 玻璃容器

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB 50694-2011 酒厂设计防火规范

NY T 470-2001 鲜食葡萄

GH/T1022-2000 鲜葡萄

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规程。

3.1

水果蒸馏酒 Grape spirit

水果蒸馏酒以葡萄为原料，经发酵、蒸馏、陈酿及调配等工序制备而成的蒸馏酒。其他水果蒸馏酒命名原则：根据所用水果的名称来命名，例如樱桃蒸馏酒、蓝莓蒸馏酒等。

3.2

酒龄 age of grape wine

水果蒸馏酒原酒在贮存设备中陈酿的年龄。

3.3

非酒精挥发物总量 total volatile substances for non alcohol

蒸馏酒中除酒精之外的挥发性物质（挥发酸、酯类、醛类、糠醛及高级醇）的总含量。

4 原料要求

4.1 葡萄

葡萄原料应符合 GB 14881 中 7.2 和 GH/T 1022、NY T 470 的相关规定。

4.2 其他水果

其他水果，如石榴、蓝莓、猕猴桃、桃、梨、樱桃、大枣、草莓等，应具有该新鲜水果原料应有的色泽，无异味、无污染、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.3 酿酒酵母

应符合 GB 31639 的规定。

4.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 生产环境

5.1 厂房与车间

应符合GB 14881中第4章的相关规定。厂房面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安装、清洁消毒、物料存储及人员操作。并符合GB 50694 酒厂设计防火规范。

5.2 设施与设备

应符合GB 14881中第5章的相关规定。生产设备主要是前处理设备、发酵设备、蒸馏设备。

5.3 卫生要求

应符合GB 8951的规定。建立健全卫生管理制度，加强产品生产人员的健康和卫生管理，做好鼠害控制和废物处置工作。

6 生产过程

6.1 整理、去杂物

葡萄等水果送入生产线应去除病、烂、青、次果，去除杂质，保证水果新鲜成熟。

6.2 清洗

对个别水果可采用水清洗操作，如大枣，尽可能控干水分。

6.3 破碎

要做到果肉碎而种子不碎，果核易去除。

6.4 发酵

6.4.1 一次发酵

水果破碎后根据工艺要求，添加适宜辅料白糖 1-5%，碳酸氢钠 0.1-0.3%，碳酸氢钾 0.1-0.3%，酒石酸 0.1-0.3%，酵母 200-400ppm 和果胶酶 10-40ppm，调整成分，进行（低温）16-28℃发酵，要求发酵彻底，不腐败无异味。

6.4.2 其他水果发酵

苹果、葡萄等部分水果采取清汁发酵

6.5 蒸馏

6.5.1 一次蒸馏

发酵结束后，根据产品工艺要求，可采取液体蒸馏或固液混合蒸馏，其产品应符合 GB 2757 的要求。

6.5.2 二次蒸馏

产品可根据不同要求，取得高纯度的蒸馏酒，采用二次或多次蒸馏。

6.6 陈酿

陈酿期间注意酒体的变化，根据产品分级要求，采用不同的陈酿时间。基本陈酿时间为2年以上。

6.7 调配

蒸馏酒调配是指根据产品标准要求，对酒精度、色泽等等感官及现代指标进行微调操作。对调配结束的蒸馏酒进行工艺处理，采用纸板或膜过滤方式，使酒达到澄清、透明、有光泽的效果。应符合 GB 2757 的规定。

6.8 灌装

净含量应符合《国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定，单件净含量允许负偏差按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 产品检验

按GB 5009. 12、GB 5009. 36、GB/T 5009. 48、GB 5009. 225、GB 5009. 266及GB/T 11856的要求进行。

8 包装、标识

8.1 内包装

产品内包装容器应符合食品卫生要求，封装严密、无渗漏。玻璃容器按GB/T24694-2009规定执行、软木塞按GB/T23778-2009 规定执行。

8.2 外包装

采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，箱内有防震、防碰撞的间隔材料。

8.3 标识

应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 2757 的规定。

10 运输

运输时应该避免日晒、雨淋和重压，严禁与有毒有害物质混运。

11 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，仓库内应有防尘、防蝇、防鼠等措施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得与潮湿地面直接接触，堆叠高度不得超过 6 层，温度 10-25 度，湿度 60-75 度。

12 记录

按 GB 14881 的规定执行。
