

DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/T 81-2023

青梅酒加工技术规程

Technical regulations for plum wine

2023-12-28 发布

2024-01-01 实施

达州市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 原辅料要求 2

6 加工工艺 2

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。

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。

本文件由达州市农业科学研究院提出。

本文件由达州市经济和信息化局归口。

本文件起草单位：达州市农业科学研究院、达州市冯山林食品有限公司。

本文件主要起草人：李本姣、章攀、马彬荣、杨小丽、李松、赵思毅、黄川东、刘清华、郭小文、李东旭、周学超、夏先正。

青梅酒加工技术规程

1 范围

本文件规定了青梅酒加工的场所及环境、设施设备、人员和加工工艺等的技术要求。
本文件适用于达州市行政区域内青梅配制酒、发酵酒的初加工。

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 317 白砂糖
- 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量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 35884 赤砂糖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青梅配制酒 Plum prepared liquors

以达州市产青梅(含“地理标志产品 达县乌梅”的鲜果)为原料,用白酒浸泡后,经过滤、澄清、陈酿而成的配制酒。

3.2

青梅发酵酒 Plum fermented wine

以达州市产青梅(含“地理标志产品 达县乌梅”的鲜果)为原料,经过去核破碎、糖酸调整、发酵、过滤勾调、澄清、陈酿工艺酿造而成的发酵酒。

4 基本要求

4.1 加工场所及环境

应符合 GB 12696、GB 14881 的规定。

4.2 设施设备

应符合 GB 12696、GB 14881 的规定。

4.3 人员

应符合 GB 14881 的规定。

5 原辅料要求

5.1 青梅果

果实新鲜、无腐烂霉变、无病虫害，应具有青梅食用成熟度时的特征，污染物及农药残留限量分别应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.3 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

5.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.5 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

5.6 白酒

应符合 GB 2757 的规定。

5.7 酵母

应符合 GB 31639 的规定。

5.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

6 加工工艺

6.1 青梅配制酒

6.1.1 工艺流程

青梅果→挑选→清洗→浸泡→过滤→澄清→陈酿。

6.1.2 操作要求

6.1.2.1 挑选

挑选新鲜、无腐烂霉变、无病虫害的青梅果，且应具有青梅食用成熟度时的特征。

6.1.2.2 清洗

用流动的清水洗净青梅果，沥干水分。

6.1.2.3 浸泡

青梅果置于洁净的不锈钢罐内，按青梅果、白酒、食糖质量比为 1:1:0.12 加入白酒和食糖，密封后室温下浸泡 6 个月以上。

6.1.2.4 过滤

滤去青梅果，得到滤液。

6.1.2.5 澄清

加入适量澄清剂，搅拌混匀，室温放置自然分层后，再次过滤得到青梅浸泡基酒。

6.1.2.6 陈酿

置于储酒设备中，密封后室温存放 6 个月以上。

6.2 青梅发酵酒

6.2.1 工艺流程

青梅果→挑选→清洗、去核→破碎→糖酸调整→发酵→过滤勾调→澄清→陈酿。

6.2.2 操作要求

6.2.2.1 挑选

挑选新鲜、无腐烂霉变、无病虫害的青梅果，且应具有青梅食用成熟度（果皮为黄色）时的特征。

6.2.2.2 清洗、去核

用流动的清水洗净青梅果后去核。

6.2.2.3 破碎

果肉置于不锈钢桶中并加入 0.2 g/kg 的异抗坏血酸钠，用破碎机进行破碎。

6.2.2.4 糖酸调整

浆液置于洁净的不锈钢发酵罐内，调整糖度为 22%~24%，调整酸度为 6g/L~9g/L。

6.2.2.5 发酵

按发酵液质量比 1‰ 称取果酒酵母，活化后加入发酵液中进行发酵。保持 23℃~25℃发酵 7d~11d，前 3d 每隔 2h~4h 搅拌 2min，待发酵液残糖 $\leq 1\%$ 时结束发酵。

6.2.2.6 过滤勾调

将青梅渣去除，滤液酒精度调至不低于 16 %vol。

6.2.2.7 澄清

加入适量澄清剂，搅拌混匀，室温放置自然分层后，再次过滤得到青梅发酵基酒。

6.2.2.8 陈酿

置于储酒设备中，密封后室温存放 6 个月以上。
